

TRAN NSU MAN ZE

LA VOCE DELLE PRO LOCO ABRUZZESI



LE PRO LOCO STORICHE
RAIANO • BUCCHIANICO

SULLA CULTURA
PASTORALE ABRUZZESE

ENOGASTRONOMIA
MACCHERONI ALLA CHITARRA

0
2022



TRANSUMANZE

LA VOCE DELLE PRO LOCO ABRUZZESI



Numero 0 - Giugno 2022

Direttore responsabile

Gabriele Di Francesco
gdfunpliabruzzo@gmail.com

Segreteria di redazione

Giacomo Gentile
segreteria@unpliabruzzo.info

Hanno scritto

G. Bosco, S. Carafa, G. D'Attilio, S. Di Addezio, G. Di Francesco, V. Di Marco, C. Di Nardo G. Di Prinzio, S. Di Rado, D. Fusari, F. Galiffa, L. Pace, A. Patella, M. Pellegrini, C. Santarelli

Contatti

+39 0861 212748
+39 0861 88068
transumanzeunpliabruzzo@gmail.com

Progetto grafico,

layout e stampa

EditPress srl
Castellalto (TE)
+39 0861 230092

Numero Zero

in attesa di registrazione



In copertina: *Il Gran Sasso d'Italia* (foto di Alessio Fragassi)

In ultima pagina: *Vedute del Tratturo Centurelle* (foto di Antonio Corrado - www.abruzzoavventure.it)

IN QUESTO NUMERO

- 4 Pro Loco storiche: **Bucchianico**
- 6 Pro Loco storiche: **Raiano**
- 7 **65ª Maggiolata Raianese** - La sagra delle ciliegie di Raiano

4



8

8 25 anni della **Federproloco**



- 9 Sulla cultura pastorale abruzzese
- 12 Lo splendore di **San Panfilo** e dei suoi affreschi a Tornimparte
- 14 Le vie della frontiera. Itinerari in **Val Vibrata**
- 19 Il **cammino di... San Pietro**
- 21 Il **bosco di San Venanzio**

9



24

- 24 La storia torna al centro del paese
- 25 La transumanza dei tacchini



27 **I maccheroni alla chitarra**

27



29

- 29 Le **Pro Loco** e il **Servizio Civile Nazionale**
- 30 La riforma del **Terzo Settore**
- 31 Convenzione con lo **Zoo d'Abruzzo** a Rocca San Giovanni



UNIONE NAZIONALE
PRO LOCO
ABRUZZO

Transumare, attraversare, transitare per terre e suoli, andare, girare, volgersi, andare e tornare: di animali ma soprattutto di popoli, di genti, di nazioni, di uomini infine. Un percorso primordiale connaturato all'essenza umana, fatta di migrazioni, di curiosità, di visioni, aspettando sorprese oltre il filo dell'orizzonte impastato d'humus e di sudore, di crescita e di ricerca di sé e di altro da sé sotto la spinta della fame di conoscenza e di sacro.

La transumanza è un'antica pratica della pastorizia che consiste nella migrazione stagionale del bestiame nel Mediterraneo e nelle Alpi. Si tratta di una tradizione che affonda le sue radici nella preistoria e che si sviluppa in Italia anche tramite le vie erbose dei "tratturi" che testimoniano, oggi come ieri, un rapporto equilibrato tra uomo e natura e un uso sostenibile delle risorse naturali.

Nel 2019 l'UNESCO l'ha inserita nella Lista del Patrimonio Culturale Immateriale, riconoscendone il valore sulla base di una candidatura transnazionale presentata da Italia, Austria e Grecia. La transumanza, uno dei metodi di allevamento del bestiame più sostenibili ed efficienti, è anche razionalmente una riflessione sugli equilibri ecologici, sul

rapporto simbiotico tra uomo e animale. È infine coscienza dell'imponderabilità del destino, sentimento espresso nel pervasivo senso del sacro che animano ancora oggi i "riposi", i luoghi di sosta - già mitologici tributi all'Ercole custode e pastore delle mandrie di Gerione - oggi dedicati a San Michele, a San Rocco, a San Nicola lungo il cammino.

Transumare è peraltro un viaggio comunitario, alla scoperta di una identità sociale che ha molte facce, molti simboli, molti tratturi su cui respirare e incontrarsi, avvicinando altre genti sconosciute, talora con diffidenza e timore, quindi scambiando il sale delle conoscenze che fomenta l'aggregarsi, la fusione dei gruppi sociali, lo scambio di beni, competenze, abilità e tecniche relative a tutti i tipi di artigianato e produzione alimentare.

Transumare è un percorso faticoso, spesso fatto di stenti, ma anche di ricchezze, alla scoperta del gran libro del mondo e dell'universale.

Le transumanze pongono in evidenza l'importanza culturale dell'interscambio di tradizioni che hanno modellato le relazioni tra comunità, animali ed ecosistemi, dando origine a riti, feste e pratiche sociali che costellano l'estate e l'autunno, segni di ricorrenze che si ripetono da secoli con la ciclicità delle

stagioni in tutte le parti del mondo.

Ancora oggi i pastori all'inizio dell'estate si trasferiscono sui pascoli e sugli stazzi dell'Appennino Abruzzese, sistemando le greggi nei procoi, recinti di reti all'aperto. In inverno scendono nelle capanne e sui pascoli della Maremma romana o del Tavoliere di Puglia.

Vivere in transumanza è anche trasmettere uno specifico know-how identitario alle generazioni più giovani, attraverso le attività quotidiane, garantendo la vitalità delle pratiche e dei pensieri. È infine anche turismo culturale esperienziale, per apprendere modi e stili di vita.

Transumanze è dunque tutto questo, ma vuole anche testimoniare lo spirito - certo tutto abruzzese - e il coraggio di chi su ben altri sentieri ha condotto la sua vita, verso inesplorati e lontani lidi tentando la sorte. Emigranti mai più tornati, altri che hanno fatto fortuna, altri ancora (Ennio Flaiano, John Fanfani, Sergio Marchionne tanto per citarne alcuni) che hanno mostrato l'ingegno della nostra terra.

Di tutto questo e di ogni altra forma di abruzzesità, attraverso la voce delle Pro-Loce, da queste pagine si intende infine dare testimonianza.



Sandro Di Addezio *Presidente Regionale Pro Loco*

○ rmai sono passati circa quaranta anni dai miei primi passi nel mondo Pro Loco. Ancora minore ero orgoglioso ed entusiasta di essere parte di un gruppo di persone sostenute dall'intera comunità perché promotori della sagra che riempiva di gente per una settimana il nostro piccolo paese.

Credetemi provavo soddisfazione ed emozione nel poter essere utile per un qualcosa di così straordinario. Lavorare insieme a tante persone di diversa età per gli altri, sacrificarsi per il proprio paese, essere uno dei tanti che avevano contribuito a raccogliere fondi da utilizzare per le iniziative svolte durante tutto l'anno.

Questo è stato l'inizio del mio cammino e sicuramente non pensavo di diventare presidente di Pro Loco, consigliere provinciale, consigliere regionale, presidente regionale e componente di giunta nazionale. Non era questo il mio programma, ma qualcosa di molto importante è stato presente in tutto il mio percorso ed oggi mi regala grandi soddisfazioni.

L'impegno, la passione, il forte senso di appartenenza, la determinazione, il rispetto per tutte quelle persone che come me credono nel volontariato, la

capacità di aggregare, la consapevolezza che solo nel lavorare insieme si portano a casa grandi risultati, il continuo desiderio di confronto con gli altri, la certezza che in ognuno di noi possiamo trovare qualcosa di buono. Pro Loco vuol dire comunità, gruppo, amicizia, stima reciproca, rispetto per gli altri, amore per il territorio, piacere anche nei momenti di duro lavoro, vicinanza alle amministrazioni locali, onestà. Tutto questo ci rende unici e sicuramente utili.

A luglio 2017 sono diventato presidente regionale dell'Unpli Abruzzo, con una bella squadra e con tanti progetti per cambiare la nostra organizzazione. Il tempo perso per risistemare il nulla, la pandemia che ci ha bloccati e cambiato le nostre abitudini, il tempo necessario per trovare le persone giuste al posto giusto, non ci ha scoraggiati, anzi al contrario ha aumentato il nostro desiderio e la nostra consapevolezza che era necessario un cambiamento radicale nella nostra gestione.

Stiamo lavorando sulla formazione attraverso i dipartimenti che saranno fondamentali per la nostra crescita e quella di tutte le Pro Loco, siamo pronti per intercettare tutti i bandi rivolti agli enti di terzo settore e progettare per portare a casa le risorse,

per gestire uffici IAT ed infopoint, per collaborare nei cammini esistenti in Abruzzo attraverso i nostri volontari, per rendere fruibili le decine di chiese sparse su tutto il nostro territorio, interessanti per i visitatori, ma puntualmente chiuse, per formare i nostri volontari affinché possano raccontare le nostre bellezze e le nostre peculiarità, per far vivere ai nostri visitatori l'esperienza diretta di una sagra, di una festa paesana.

Oggi siamo consapevoli che l'Unpli Abruzzo, una delle più grandi reti del terzo settore regionale, può fare la differenza sui territori attraverso un continuo dialogo con le istituzioni locali e regionali e con tutti gli enti preposti alla promozione della nostra Regione. Sarà importante, attorno ad un tavolo con tutti i protagonisti, individuare i punti deboli, discutere per trovare le soluzioni, progettare per affrontare e risolvere le problematiche, assegnare ad ognuno un ruolo specifico, investire sulla qualità attraverso la formazione.

Intanto godiamoci questo numero di TRANSUMANZE che rappresenta un altro piccolo tassello dei nostri progetti, ma che sicuramente sarà una bella vetrina per tutte le Pro Loco d'Abruzzo.



BUCCHIANICO

I 50 ANNI DELLA PRO-LOCO SAN CAMILLO DE LELLIS

Gianni Di Prinzio

L'atto costitutivo della Pro-LoCo "San Camillo de Lellis" di Bucchianico porta la data del 6 febbraio 1972. Quest'anno se ne festeggia il 50° anno di vita.

La motivazione e le finalità della nascita sono legate alla Festa dei Banderesi, bellissima e sentita tradizione, che in quegli anni, complici le mutate condizioni sociali, rischiava di scomparire.

La Pro-LoCo è stata in prima linea, anzi è stata la principale protagonista, nel salvaguardare e dare un nuovo impulso alla Festa dei Banderesi attraverso la riorganizzazione dell'impianto festivo senza snaturare una tradizione che resiste da secoli.

Dalla nascita ad oggi si sono susse-

guite iniziative di vario genere in favore della comunità bucchianichese, dalla pubblicazione di libri, due volumi sulla festa dei banderesi (la prima nel 1988 e la seconda nel 2008) e nel 1990 uno sulle feste contadine, ma anche una guida su Bucchianico e depliant turistici, fino all'allestimento di mostre (interessante quella sulle vignette di Giuseppe Scalarini internato politico a Bucchianico nel 1944 con relativo catalogo) e alla



produzione di calendari a tema, bellissimo quello del 2011 sugli ultranovantenni di bucchianico, interessante quello sugli affreschi del chiostro S. Chiara di Tommaso Cascella. Sarebbe troppo lungo elencare tutte le iniziative minori ma che comunque fanno parte della storia e della socialità di Bucchianico: ricordiamo le collaborazioni effettuate con le scuole medie ed elementari attraverso percorsi didattici, mostre e concorsi, oppure le manifestazioni estive e le rappresentazioni teatrali dialettali, mostre fotografiche e documentali sulle storia di Bucchianico, da soli, in collaborazione o a supporto dell'amministrazione comunale, in continuità e nell'arco del mezzo secolo di vita della Pro LoCo.

Naturalmente le migliori forze sono state rivolte alla Festa dei Banderesi, con l'iscrizione per tanti anni alla Federazione Italiana Giochi Storici e a quella Europea, abbiamo ottenuto nel 2011 il patrocinio dell'UNESCO e quello del MIBACT nonché medaglie della Presidenza della Repubblica. Tanti gli apprezzamenti e gli applausi nelle occasioni in cui abbiamo portato i nostri canestri con i fiori di carta - forse l'elemento più appariscente della nostra tradizione, ma sicuramente non l'unico -, in giro per nostra la nostra regione (Lanciano, Vasto, Pescara, Sulmona) ma anche in altre parti dell'Italia (S. Giovanni Rotondo, Roma, Firenze). Numerose riviste hanno parlato e fotografato la Festa dei Banderesi: Plenair, Bellitalia, Medioevo, D'Abruzzo e molte TV hanno trasmesso immagini in diretta: RAI1, RAI3, RETEOTTO, TELE PADRE PIO. Attualmente è in atto un percorso di riconoscimento della Festa dei Banderesi da parte dell'UNESCO insieme ad altre feste italiane dal titolo: "Uomini, buoi, fiori. Processioni devozionali e cerimoniali agrari". A breve sarà firmato il protocollo d'intesa tra 18 paesi di tutta Italia e l'Ufficio UNESCO del Ministero della Cultura Italiana. Dopo due anni nei quali la festa dei banderesi non si è svolta, quest'an-



no è stata riproposta nelle sue date canoniche: la domenica antecedente il 23 maggio e quindi per il 2022 il giorno 22 e a seguire il 24, 25 e 26 maggio.

La nostra pro loco è da sempre iscritta all'UNPLI, anzi è stata tra le protagoniste del primo tentativo, avvenuto nel 1990, della nascita dell'UNPLI Abruzzo insieme ad altre ventitré pro loco delle quattro province abruzzesi, e poi di nuovo iscritti al momento della riorganizzazione avvenuta agli inizi degli anni 2000. Cinquant'anni di Pro Loco, di passione, di impegno, di amore per il nostro territorio e per la comunità. E ce ne attendono ben altri.
(www.prolocobucchianico.it)

PRO LOCO RAIANO

UNA LUNGA STORIA

Alterico Patella

Sono trascorsi quasi 70 anni da quando a Raiano fu costituita l'Associazione Pro Loco. Era il 1953 e a raccontarci l'attività dei primi anni ci ha pensato qualche tempo fa il professor Enzo Iovino, primo presidente fino al 1960. La Pro Loco iniziò una intensa attività per far conoscere le tradizioni, la storia, la cultura del nostro paese. Organizzò le prime edizioni della Sagra delle ciliegie, manifestazione nata nel 1946 grazie ad una brillante idea di un nostro illustre concittadino, Ottaviano Giannangeli, portandola in breve tempo ad essere conosciuta da un vasto pubblico anche oltre i confini della Regione. All'interno della manifestazione per molti anni la Pro Loco ha organizzato un concorso di pittura estemporanea nel quale insieme ad artisti già affermati partecipavano giovanissimi allievi degli istituti d'arte abruzzesi

che avevano la possibilità di mettere in mostra il loro talento.

Nel corso di questi decenni la Pro Loco ha organizzato e organizza altre importanti manifestazioni e collabora anche con altre associazioni locali in iniziative varie. Vogliamo ricordare la Fiera della Madonna Ottaviana, la prima edizione ebbe luogo nel 1994 nello storico quartiere di Sant'Antonio con mostre di artisti e artigiani, riproposizione di botteghe di antichi mestieri ed una sagra del fagiolo, altro prodotto dell'agricoltura locale. Da qualche anno l'associazione organizza due manifestazioni gastronomiche nel periodo estivo, la sagra del fagiolo e quella degli antichi sapori che riscuotono grande consenso di pubblico.

Intensa anche l'attività in campo culturale e sociale. Da sempre vengono organizzate mostre di arte varia e concerti che spaziano nei diversi

generi musicali. Tra le altre iniziative in campo musicale va segnalato che la Pro Loco organizza lo storico coro folkloristico Rajane Cante fondato e diretto per molti anni dal sacerdote Don Americo Di Biase.

Dal 1998 con l'intento di mantenere un rapporto più stretto con la comunità raianese e con tutti coloro che sono interessati alla storia, alla cultura e alle tradizioni dei nostri luoghi pubblica un periodico trimestrale, Il Ponte Della Pietra che si avvale della collaborazione e del sostegno dei raianesi in ogni parte del mondo. Importante anche l'impegno sociale con il sostegno a iniziative a favore della ricerca medica e scientifica e alle fasce più deboli della popolazione.

In conclusione vogliamo ricordare i presidenti della Pro Loco di Raiano che si sono succeduti negli anni: Enzo Iovino, Ercole Fantasia, Luigi Michetti, Valentino Milone al quale è intitolata la Pro Loco, Enzo Ruscitti, Antonio Ruscitti, Leonardo Cifani, Daniela Valleriani, Angela Zitella e dal 2011 Alterico Patella che è anche presidente provinciale dell'UNPLI dell'Aquila.

Molta acqua è passata sotto i ponti da quel lontano 1953 ma la Pro Loco di Raiano continua ad essere protagonista nella nostra comunità ed è già pronta, pandemia permettendo, ad organizzare le iniziative per i prossimi mesi.



Dopo due anni di assenza a causa della pandemia torna a Raiano la Sagra Delle Ciliegie giunta quest'anno alla 65 edizione. L'Associazione Raiano Eventi che cura la manifestazione in collaborazione con il Comune ed altre associazioni e gruppi locali, attraverso il presidente Michele Sabatini ci ha fatto avere il programma, ancora da completare, dei tre giorni di festa. Un programma ricco di cultura, folklore arte, sport e gastronomia al centro del quale si impone la ciliegia tipico prodotto dell'agricoltura raianese.

Si inizia nel primo pomeriggio di venerdì 9 giugno con il Torneo di calcio Sagra Delle Ciliegie organizzato presso lo stadio Alfredo Cipriani dall'ASD Vallepeligna, poi in serata apertura del primo Street Food Fest in Piazza Postiglione e a seguire in serata spettacolo musicale. Durante tutte le giornate saranno attivi gli stands delle ciliegie.

Il 4 giugno, come da tradizione da qualche anno, la giornata è dedicata al tema della violenza sulle donne. Sono previste tra l'altro manifestazioni sportive, una passeggiata lungo i sentieri della Riserva Naturale Gole di San Venanzio, l'apertura della Fiera dell'agro alimentare e dalle ore 20 l'inizio della 6 edizione della Notte Rosso Ciliegia con l'esibizione di artisti di strada, banda musicali e spettacoli itineranti.

65^a MAGGIOLATA RAIANESE SAGRA DELLE CILIEGIE

Giovanni Bosco



Domenica 5 giugno si apre la mostra dedicata all'artista raianese Eugenio Benni a cura del Centro Studi e Ricerche Benni Di Biase. Nel pomeriggio alle ore 16 avrà inizio la tradizionale sfilata dei carri allegorici e dei costumi tipici di Raiano e a seguire, dopo il saluto delle Autorità, un ricordo di Ottaviano Giannangeli ideatore e fino all'ultimo ineguagliabile animatore con i suoi interventi e le sue poesie in tutte le edizioni della Sagra. La festa si concluderà con l'esibizione dei cori folkloristici ed uno spettacolo musicale.

Molto tempo è passato da quel 17 maggio 1946 quando ebbe luogo la prima edizione della sagra a allora

chiamata semplicemente Maggiolata. Quella era una Società contadina e la ciliegia, per la maggior parte dei raianesi, era la fonte principale di guadagno. La maggiolata fu anche l'occasione per pubblicizzare oltre al frutto anche i luoghi del nostro territorio. Oggi tutto è cambiato, viviamo in una società postindustriale dove la ciliegia non rappresenta più il reddito principale della popolazione ma resta pur sempre un prodotto della nostra tradizione che va salvaguardata anche con la Sagra che da qualche anno ha giustamente ripreso a chiamarsi Maggiolata. Una tradizione che si rinnova al passo con i tempi ma senza perdere il fascino originale.





UNA GRANDE FESTA PER I 25 ANNI DELLA FEDER PRO LOCO DI TERAMO

L'anniversario è stato festeggiato con un interessante convegno che si è tenuto anche sotto l'egida dell'UNPLI Regionale nella sala multifunzionale del Comune di Sant'Omero. Presenti i rappresentanti delle Pro-Loco regionali e provinciali, i soci fondatori, il sindaco di Sant'Omero e l'ex sindaco di Crognaleto, Giuseppe D'Alonso. Presenti anche alcuni amministratori regionali: Dino Pepe, Emiliano Di Matteo, Simona Cardinali, che si sono espressi unanimemente in senso positivo per lo sviluppo dell'associazionismo proloco. Una grande kermesse infine, proseguita con l'immane banchetto con i piatti tradizionali delle Proloco. Allegria e finale musicale animato dal cantastorie abruzzese Franco Palumbo, il mitico Roppopò.

La FederProloco era stata fondata nel 1997, come si legge nell'atto costitutivo "il giorno dieci del mese di maggio alle ore diciassette", su convocazione di Carmine Santarelli, presso la sede del B.I.M. (Bacino Imbrifero Montano) Vomano-Tordino in Teramo. Parteciparono i presidenti Gabriele Puglia (Ancarano), Antonio Campanella (San Giorgio), Vincenzo Fantozzi (Forcella), Leo Menchini (Sant'Onofro), Giuseppe Mastrodascio (Cerqueto), Marco Toro (Leognano), Carlo Fabrizi (Sant'Egidio alla Vibrata), Salvatore Coccia (Pietracamela), Amedeo Pomenti (Fioli), Paolo Vaccari (Isola del Gran Sasso), Filippo Buscemi (S. Giacomo), Elio De Paulis (Torricella), Silvio Di Carlo (Campi), Renato Gambacorta (Le Verdi Colline) e lo stesso Santarelli (Piano Vomano).

Lo statuto della Feder Pro-Loco stabilisce che la federazione non ha scopo di lucro, ma rappresenta e tutela in ogni sede gli interessi comuni delle Pro-Loco associate nonché, su man-



Enrico D'Andrea (Pro Loco Torricella) e Sandro Di Addezio (Presidente Unpli Abruzzo) consegnano a Carmine Santarelli, presidente provinciale di Teramo e fondatore della Feder Pro Loco, il riconoscimento per la sua lunga e proficua attività (Foto di Lisa Rastelli)

dato espresso, gli interessi particolari d'ogni singola Pro-Loco che ne faccia richiesta. In particolare la Federazione, nel rispetto delle autonome competenze delle singole Pro-Loco associate:

- a) promuove e coordina ogni forma di sensibilizzazione, d'informazione e di tutela che vada oltre l'ambito della singola Pro-Loco;
- b) coordina le attività delle Pro-Loco associate, in modo da svolgere le stesse di concerto con gli Enti locali e le Associazioni private che svolgano attività analoghe;
- c) presta assistenza tecnico-giuridica alle singole Pro-Loco associate che ne facciano richiesta.

Nello statuto si pone come limite inderogabile la disposizione che la Federazione in nessun caso e per nessun motivo può sostituire le singole Pro-Loco associate nell'espletamento delle finalità che sono loro e sono richiamate nell'articolo tre del testo standard del loro Statuto.

L'iscrizione alla Federazione con l'incarico di socio ordinario è riservata a

tutte le Associazioni Pro-Loco operanti nell'ambito territoriale della provincia di Teramo, regolarmente costituite ed iscritte all'Albo Regionale delle Associazioni Pro-Loco (LR 21.05.1975, n. 47).

La richiesta, indirizzata al Presidente della Giunta esecutiva della Federazione a mezzo lettera, deve contenere in allegato copia della delibera di richiesta d'iscrizione alla Federazione da parte del Consiglio direttivo della Pro-Loco richiedente, nonché l'elenco dei nominativi di presidente e vicepresidente/i.

Dopo 25 anni la FederProloco-Unpli Teramo APS è più vivace che mai, grazie all'attiva collaborazione degli enti associati e alla partecipazione di tanti volontari. A tutt'oggi la federazione conta settantasei Pro Loco. Un grande risultato, con la volontà e la speranza di proseguire ancora in questo lungo e fruttuoso percorso. Auguri dunque e un grazie alla lungimirante costanza di Carmine Santarelli, fondatore e a tutt'oggi grande animatore della federazione.

SULLA CULTURA PASTORALE ABRUZZESE

Vincenzo Di Marco

Per chi rilegga oggi *I pastori* di Gabriele D'Annunzio (il primo dei componimenti di *Sogni di terre lontane*, in *Alcyone*, 1903) lo sbigottimento è pari alla sorpresa. Non perché si voglia sminuire il valore di una poesia per certi versi magistrale, che non poco ha contribuito a costruire quella immagine, in parte oleografica, in parte acquietante, di un Abruzzo primitivo e fascinoso, conclusa dal poeta con un "penoso" sogno nostalgico (il verso finale: «Ah perché non son io co' miei pastori»), ma perché la sua forza persuasiva resiste a fatica all'usura del tempo. I versi composti dal Vate all'inizio del Novecento potevano essere facilmente riconosciuti, e accolti favorevolmente, dalla cultura letteraria del tempo, una circostanza difficilmente ripetibile oggi. Le vicende storiche e culturali della regione hanno seguito pressappoco quelle della Penisola; il mondo agreste è andato via via scomparendo (la "fida", lo *jus affidaturae*, consistente in una tassa di pascolo pagata al feudatario o alla corona spagnola, scompare nell'Ottocento a causa del dissodamento del Tavoliere di Pu-

glia che metterà fine alla pastorizia transumante) per far posto ad una realtà economica fatta di commerci, industrie e di attività legate al terziario, ad esempio turistiche. Ma come sappiamo nell'immaginario collettivo persiste l'idea di un Abruzzo arcadico, poetico, contadino e pastorale, con i suoi tradizionali riti civili e religiosi, confluiti negli odierni appuntamenti eno-gastronomici e ricreativi. Il tempo del lavoro umano è oggi solo in parte (residuale) segnato dal ciclo delle stagioni, sostituito dal ritmo frenetico delle nuove attività economiche.

L'esordio letterario dell'*Immaginifico* presenta forti tracce di questo passato culturale. Pensiamo solo agli *Studi a guazzo*, gli *Acquerelli* e *Idilli selvaggi* di *Primo Vere* (1870-1880), o a certi componimenti di *Canto novo* (1882), ai bozzetti di *Terra vergine* (1882) poi confluiti ne *Le Novelle della Pescara*, e ai due grandi affreschi drammaturgici, *La figlia di Jorio* e *La fiaccola sotto il moggio*. Il sodalizio dannunziano con l'estro pittorico di Francesco Paolo Michetti ad esempio, e con il più largo Cenacolo francavillese, è indicativo di questa profonda lacerazione con il passato arcadico-pastorale. Le grandi tele di Michetti, da *I morticini* a *Il voto*, dal

Corpus Domini a *La figlia di Jorio*, finanche alle innumerevoli scene di pastorelle e pecorelle, hanno già valicato i confini del quadretto rurale di Palizzi e Patini (la "pittura dal vero" come protesta sociale contro l'accademia), per approdare ad un verismo fortemente cromatico, fatto di pennellate materiche, nervose, che annunciano lo sfaldarsi della realtà delle cose. D'Annunzio parlerà, nel commento a *La raccolta delle zucche* di Michetti (1873), di un gusto orientale straniante, «un fondo di paesaggio roccioso, erto, a strisce bianche, grigiastre e rossigne di ruggine, che fa pensare a una ruina immane di pagoda, a frammenti di colossi buddistici», dai tratti vaporosi, verdognoli, inconsistenti, in cui le "cocozze" sembrano "teschi mostruosi", ad uno sguardo già segnato dalla "malattia" dei sensi. La scena sembra al Vate irreali per la vena fantastica impressa dal pittore con le sue pennellate vigorose, per il delirio cromatico e l'isterismo della visione. Pensiamo alla distanza che separa il realismo sociale de *Le bestie da soma* di Teofilo Patini dal paganesimo decadente de *Le serpi* di Michetti. E quanto può apparire lontano da tutto ciò il nitido ritratto di *Jeli il pastore* di verghiana memoria!



Allora che ce ne facciamo di tuttatta questa tradizione poetica, musicale, artistica di stampo pastorale? Valgano come esempi gli splendidi cammei dell'arte ceramica castelana di Grue e Gentili, le romanze "fiorite" di Francesco Paolo Tosti, e le composizioni degli altri esponenti della scuola ortonese, Guido Albanese e Luigi Dommarco, autori del *Vola vola vola* (1922). Non va dimenticato che un territorio rimasto per secoli chiuso in una sorta di enclave apparentemente appartata, non comunicante con il resto della Penisola, anche se durante il lungo Regno di Napoli l'attività della pastorizia transumante ha avuto un'importanza economica di tutto rispetto per le comunità interne, appariva connotato di valori fantastici ai viaggiatori stranieri. Le cronache di Richard K. Craven (*Viaggio attraverso l'Abruzzo e le province settentrionali del Regno Napoletano*, 1837), e Edward Lear (*Viaggio attraverso l'Abruzzo pittoresco 1843-1844*) ci restituiscono un Abruzzo rurale ed ancestrale, popolato da individui che, seppur caratterizzati da «gen-



tezza, semplicità e ospitalità», sembrano vivere nella realtà evanescente di un sogno, dove «pare che la transumanza sia una lieta attività pastorale e che la vita del *pecoraro* abruzzese rappresenti il *beau ideal* di vita per un pastore. Nelle pianure della Campagna lo si può vedere lavorare a maglia calze o mentre legge un libro di devozione. In verità, non ho mai incontrato persone più inoffensive e felici di esistere di tali pastori, benché siano più riservati nei loro comportamenti degli abitanti di Napoli» (Lear). Oppure abbiamo le scene di un mondo incantato, negromantico, popolato di serpi, santi

e pastori (come a Cocullo): «spero che non sarà ritenuta una frivola osservazione in favore della loro identità l'osservare che gli attuali abitanti di questa regione pretendono di possedere lo stesso occulto potere, per cui si distinguevano i loro antenati, di incantare i serpenti velenosi e di renderli innocui» (Craven). Gli abruzzesi, in particolare i pastori, non passavano per essere belli, appaiono rudi, forti e gentili, cordiali e religiosissimi, amanti della tavola (i *maccheroni*) e della buona musica popolare. Quel che può sembrare un quadretto artificioso di vita agreste, almeno



Teofilo Patini, *Bestie da soma*. In alto: Francesco Paolo Michetti, *La figlia di Jorio*

così come ci viene restituito dalla poesia bucolica da Virgilio a Pascoli fino ai quaderni di viaggio dei viaggiatori romantici, in realtà ha visto scontrarsi le ragioni del *pastore* contro quelle del *contadino* (in poesia il genere *bucolico* e quello *georgico*), come raccontano fra gli altri le cronache di Luigi Piccioni e Raffaele Colapietra. Storicamente abbiamo assistito al passaggio dall'economia mobile, transumante, della pastorizia, all'attività stanziale del lavoro contadino, fino all'imposizione delle colture intensive legate alla trasformazione dei prodotti agricoli con l'industria casearia, olearia, enologica, cerealicola e della carne.

Eccettuati alcuni riferimenti ovidiani a Sulmona, sua città natale, non abbiamo testimonianze latine significative sulla regione, fino a tutto il Medioevo, periodo in cui abbondano scritti di argomento religioso. Il *Dies irae* di Tommaso da Celano è per certi versi un documento straordinario che contiene una visione apocalittica dei tempi ultimi, che a suo modo richiama il territorio rude, roccioso, misterioso, sottoposto alle devastazioni naturali (incendi e terremoti). A metà Trecento compare la *Cronaca* in versi di Buccio di Ranallo sulla nascita del "comune rustico" de L'Aquila. La tradizione arcadico-pastorale si affermerà più tardi. Per rimanere al solo ambito della poesia, l'Abruzzo vanta un passato illustre.

Giovanni Argoli di Tagliacozzo è stato il primo poeta dialettale regionale vissuto nel Seicento, figlio dello scienziato Andrea Argoli. Petronilla Paolini Massimi (originaria anch'essa di Tagliacozzo), poetessa barocca, femminista *ante litteram*, dalla esistenza tragica, ha fatto parte dell'Accademia degli Infecondi a Roma nel 1694, con lo pseudonimo di Urania Tollerante. Di lei si ricordano due tra le migliori canzoni della tradizione poetica italiana, "Quando dall'urne oscure" e "Spieghi le chiome irate", e il sonetto "Sdegna Clorinda a i femminili uffici" (che non sembrano

sfigurare di fronte ai modelli dell'*A-minta* del Tasso e del *Pastor fido* del Guarini). La poetessa fece parte anche dell'*Arcadia romana* nel 1698 con lo pseudonimo di Fidalma Partenide. Bernardo Maria Valera, vissuto nel Settecento, di Giuliano Teatino, ha aderito a Siena all'Accademia degli Intronati, con lo pseudonimo di Armonico, componendo *Le nozze di Bacco*, entrando in seguito nell'*Arcadia romana*. Nel Settecento figurano i madrigalisti di Vasto alla Corte dei D'Avalos, e la Colonia Tegea di Chieti. Nell'Ottocento gli studi sul folklore di Antonio de Nino (*Usi e costumi popolari*) e Gennaro Finamore (*Tradizioni popolari abruzzesi*) danno un forte impulso alla sistemazione storiografica degli usi, costumi, canti e novelle del patrimonio orale, e, inoltre, i bozzettisti veristi Domenico Ciampoli e Edoardo Scarfoglio completano il quadro di una cultura ricca e in divenire.

In pieno Novecento persistono ancora delle valide testimonianze di questo fervido attaccamento alla terra nativa da parte di scrittori, pittori e musicisti, anche se questo interesse deve considerarsi una residuale devozione alla lingua popolare e al folklore, in un'epoca che vede scomparire ben presto i modi di vita e le consuetudini da cui quella lingua aveva preso avvio. Questi scritti sono in parte dialettali e in parte in lingua. Parliamo fra gli altri dell'opera di Alfredo Luciani (*Stelle lucende*, 1913), Fedele Romani (*Colledara*, 1915), Cesare De Titta (*Terra d'oro*, 1925), Luigi Antonelli (*Primavera in collina e altre novelle*, 1929), Modesto Della Porta (*Ta pù*, 1933, anche se è una poesia cittadina e non pastorale), Vittorio Clemente (*Acqua de magge*, 1952, che ebbe una prefazione di Pier Paolo Pasolini). Ha scritto opportunamente Ottaviano Giannangeli, in un bellissimo saggio su *D'Annunzio e l'Abruzzo*, Solfanelli, 1988, che "i motivi archetipici" dell'opera di argomento abruzzese di D'Annunzio (in particolare *Il trionfo*

della morte) non devono essere sopravvalutati, come si è fatto finora. La frase del *Libro segreto*: «Io sono di antichissima stirpe. I miei padri erano anacoreti della Maiella» (la raccolta di liriche *Maia* del 1903 allude sia al mese di maggio, che ad una delle Pleiadi, ma ha dei riferimenti diretti alla "montagna incantata"), che ci parla della fascinazione per un mondo primordiale, demonico, pagano, va ridimensionato per l'eccesso di morbosità sensuale ed estenuante che l'accompagna. E quindi sarebbe più salutare rivolgersi all'insegnamento impartitoci dai veri pellegrini-anacoreti seguaci di Celestino V, disposti al sacrificio della vita negli eremi della Majella e del Morrone, con spirito di umiltà e abnegazione, come ci racconta Ignazio Silone, ne *L'avventura di un povero cristiano* (1968).

Certo, la cultura dei nostri tempi non è più la culla della mitopoiesi, quando aedi, rapsodi, arcadi trasfiguravano la vita vissuta, compresa la fatica quotidiana del contadino e del pastore, nei simboli suadenti della poesia e della musica popolare. Ma la natura è pur sempre fonte di ispirazione per i poeti di oggi, ancora aperta al dialogo con un uomo completamente urbanizzato, che soffre del "mutismo" di piante e animali, come nell'ultima raccolta di Leandro Di Donato, *Il corpo del vento* (2021), da cui leggiamo questi versi: «Le onde di vento adagiano/ sui fili d'erba/ il vortice placato delle ore./ Si tende il cielo dentro una domanda,/ fra i rovi, a terra, giace la risposta». Forse solo così si può continuare a rappresentare la nostra memoria che sembrava averci abbandonato, capace di resistere al passare del tempo distruttore. Figlia del leopardo "pastore errante dell'Asia" che, «per sassi acuti, ed alta rena, e fratte,/ al vento, alla tempesta, e quando avvampa/ l'ora, e quando poi gela» *corre, anela, cade, risorge, s'affretta*, come è nella vita di tutti i mortali.



Domenico Fusari

LO SPLENDORE DI SAN PANFILO E DEI SUOI AFFRESCHI A TORNIMPARTE

La Chiesa di San Panfilo, che si trova in località Villa Grande di Tornimparte, è uno degli scrigni d'arte che si trovano nel circondario dell'Aquila.

L'edificio datato dal XIII - XIV secolo racchiude pregevoli affreschi del pittore del Rinascimento Aquilano Saturnino Gatti databili intorno all'anno 1490.

Pur essendo una delle Chiese più antiche della cittadina, non si hanno notizie certe sulla data di realizzazione, pare si aggiri intorno all'anno 1000.

L'edificio si eleva su un terrapieno e mostra i segni di profondi rifacimenti, come testimonia la sovrapposizione di più stili architettonici, pur rimanendo tuttavia romanica nelle impostazioni, ma con rifacimenti successivi.



*La Chiesa di San Panfilo,
che si trova in località
Villa Grande di Tornimparte,
è uno degli scrigni d'arte
che si trovano nel circondario
dell'Aquila.*

Alcuni elementi lapidei infissi nella pavimentazione appaiono come cippi cimiteriali di epoca pagana. Interessante quello che regge la croce, recante la scritta, "DIS MANIB SAC OTINIUS PRISC PRIMIGEN" ("Ai sacri dei Mani, Otimio Prisco primigenio").

All'esterno la Chiesa, dal sagrato, presenta ancora struttura medievale: facciata con portico con copertura a capanna, sotto il quale si aprono due piccoli portali d'ingresso ed affreschi del XIV secolo; all'interno allo stile romanico si aggiungono elementi barocchi, con dei bellissimi affreschi.

L'impianto della chiesa è alquanto irregolare sia nell'impostazione planimetrica, sia nella realizzazione delle navate e del filo perimetrale. Divisa in quattro navate, una cen-



La chiesa di San Panfilo colpisce il visitatore perché come uno scrigno nasconde un interno riccamente affrescato rispetto ad un esterno semplice e dimesso.

trale e tre laterali, presenta due Cappelle, quella della Visitazione e quella del Crocifisso, ed altri cinque Altari (tutti in pietra, lavorata ad arabeschi, risalenti alla fine del XV secolo) più l'Altare maggiore, posto in fondo alla navata centrale e dedicato alla Madonna Addolorata.

Gli affreschi, risalenti al 1495, sono opera di Saturnino Gatti: essi costituiscono la prima opera certa conservata sino ai giorni nostri; nella volta è raffigurato l'Eterno in gloria e sulle pareti la cattura, la flagellazione, la deposizione e la Resurrezione di Cristo.

I colori sono intensi, le forme ampie, definite con segno preciso e ritmico, i panneggi esuberanti, le fisionomie acutamente caratterizzate.

La chiesa di San Panfilo colpisce il visitatore perché come uno scrigno nasconde un interno riccamente affrescato rispetto ad un esterno semplice e dimesso.

Ciò che più colpisce, a parte le cappelle laterali e gli altari in pietra, è sicuramente la splendida decorazione dell'abside. Gli affreschi sono databili intorno al 1495 e realizzati da Saturnino Gatti, notissimo artista aquilano (Formatosi alla Bottega Fiorentina del Verrocchio insieme a Leonardo, Raffaello, Il Botticelli, il Perugino).

In mezzo alla volta è la rappresentazione del Paradiso; il Cristo Pantocrator è la figura centrale circondata



to da Angeli e Beati.

Nell'arco sovrastante l'altare maggiore ci sono i Profeti, mentre lateralmente si vede l'Arcangelo Ga-

briele nell'atto di annunciare alla Vergine la nascita del Figlio di Dio. Visitare il catino absidale è come entrare nell'affresco stesso.



da secoli la sua tomba, senza trovarla, magicamente nascosta. Le rovine del suo castello (Castel Manfrino) occhieggiano sul fianco della montagna. È il parco naturale del Gran Sasso e della Laga. Da qui partono i sentieri segnalati del CAI per escursioni anche ardite.

Si scende in basso seguendo il tracciato della statale Piceno Aprutina (ss. 81), la stessa strada dal millenario tracciato, che collega da tempo immemorabile le terre marchigiane e i domini Aprutini sul primo pendio est dei Monti della Laga, e si snoda oggi tra Marche e Abruzzo da Ascoli Piceno a Guardiagrele e a Casoli di Chieti.

La strada si stringe e chiude al Passo doganale, rimasto pressoché immutato dall'unità d'Italia. Mancano soltanto i doganieri tra le vecchie mura dei magazzini e dei palazzi che serano ad imbuto il percorso. Un luogo molto suggestivo e carico di attese. Si prosegue e si scende lungo il versante di Montesanto, seguendo il limitare del bosco di conifere, verso Faraone e Sant'Egidio alla Vibrata.

Faraone è un antico borgo sul fiume, in realtà è un'isola, un luogo affascinante di fondazione longobarda, da cui il nome (Farago), abbandonato dopo un violento terremoto che ne minò la stabilità. Si varca il maestoso portale merlato e si entra nella leggenda. Qui è l'edera a farla da padrone, tra vecchie case dove si notano le tracce della passata grandezza.

A Sant'Egidio alla Vibrata vediamo esposti i cippi miliari che delimitavano il confine, recanti da un lato il giglio borbonico e dall'altro le chiavi decussate pontificie. Nei due lati il numero del miliario ci ricorda la lunga teoria di cippi confinari che punteggiavano tutto il confine. Sant'Egidio è cittadina vivace di attività e imprese. Qui si producono prestigiosi capi di maglieria, camicie, jeans, che è possibile acquistare nei vari spacci aziendali della zona. In centro una bella chiesa in stile romanico abruzzese sembra indicare la strada da percorrere, su verso Ancarano.

Un tempo feudo personale del vescovo di Ascoli, Ancarano è ornata di belle architetture di accesso al

paese, come la porta di Ascoli e la torre con l'altana di epoca cinquecentesca. Il centro storico conserva persistenze monumentali che risalgono fino all'antica Roma. In periferia il tempietto della Madonna della Misericordia e la fonte di Monsignore sono i punti nodali del tracciato frontaliero. Dalle sue alture i panorami si rompono verso il Tronto a nord e la Vibrata a sud, dominando i paesaggi delle due regioni. La vista ci seguirà dalle vigne di Torano Nuovo ai calanchi di Controguerra, dall'abitato di Nereto con lo splendido romanico di

San Martino e le sculture di Augusto Murer e di Francesco Perilli sparse per le sue piazze, fino al cosiddetto Semaforo di Colonnella, il punto più alto prima di scendere al mare.

■ Le attrazioni del percorso

I boschi della montagna dei Fiori sono le prime attrazioni che si incontrano. In alto il Monte Piselli e San Giacomo di Valle Castellana segnano il punto più alto del percorso. In inverno si scia, d'estate si gode il fresco dei 1105 metri e si visitano



Le Gole del Salinello



Dogana borbonica



Villa Passo

le caratteristiche caciare, ricoveri di pastori simili per costruzione ad antichi nuraghe. Le abetaie fanno la magia del posto. Più in basso dominano i faggi e le pinete, dove respirare l'aria balsamica e godere di quieti orizzonti.

Belle ed affascinanti sono le chiese romaniche della zona, Sant'Egidio, San Martino e la più bella Santa Maria a Vico. Ma anche le chiesette rustiche come la chiesa della Cona a Controguerra, o come la Madonna di Reggio a Faraone e San Michele a Sant'Omero. Situate lungo le strade hanno l'apparenza di quei luoghi sacri che servivano anche da ricovero in tempi di antiche transumanze. Si respira un'aria di preghiera e di festa

rurale, che riposa ed ammalia. Da pregio sono le sculture di Augusto Murer e di Perilli a Nereto, che fanno bella mostra di sé nelle piazze e nelle rotonde del paese.

Ma le bellezze naturali non sono da meno. La vista dei calanchi che scendono verso le Marche dalle colline di Controguerra hanno un fascino tutto particolare, costellate di grolle di ginestre e, dove possibile, di uliveti e vigne abbarbicati su radure quasi improbabili.

Tra le opere di architettura civile spicca tra tutte il citato antico Semaforo di Colonnella, sul cocuzzolo prospiciente il mare. Vi si accede dall'ampia gradinata fiorita di petunie rossastre, salendo fino all'antica

torre di segnalazione per i marinai della vicina costa.

■ Cosa mangiare

A Piano Risteccio, sul primo pianoro dopo le balze montane, c'è un locale rustico e familiare, la Caiola (in dialetto abruzzese sta per gabbietta) che ha ottimi piatti di speciali fusilli fatti a mano, le ceppe, condite con il tartufo nero o il ragù di cinghiale, i funghi alla griglia e l'agnello arrosto. Lungo il percorso sono sempre grigliate ed arrosticini a farla da padroni. Non mancano esperti chef che preparano i manicaretti della cucina teramana ed ascolana.

Il timballo teramano con le crepes e i



Il Semaforo di Colonnella



Faraone vecchio: la chiesa



Cippo militare a Sant'Egidio alla Vibrata

maccheroni alla chitarra sono i piatti forti come primi piatti. Favoloso in tutta l'area è anche il fritto composto generalmente di cotolette d'agnello, olive ascolane e cremini fritti. La zona di confine si presta da sempre alla commistione dei piatti: la frontiera a volte divide ma il più delle volte unisce culturalmente.

Da assaggiare come piatto tipico sono le famose "mazzarelle" di coratella d'agnello avvolte da foglie di boraggine e legate insieme con le budelline dello stesso agnello. Con il Montepulciano d'Abruzzo di gran pregio che qui si produce (rinomate sono le cantine di Torano Nuovo, Controguerra e Colonnella) il gusto e il piacere di questo piatto sono davvero indimenticabili.

Per chi cerca la specialità si consiglia di assaggiare lo spezzatino di capra alla neretese, magari in qualche agriturismo.

Villa Passo, Piano Ristecchio e Ripe

Sul tracciato dei Piceni e dei Pretuzi, degli antichi romani e delle orde barbariche, degli eserciti, dei contrabbandieri e dei pastori che trovavano nei siti d'alta collina e nel fitto dei boschi il loro habitat naturale si incontra Villa Passo, dove come in altri luoghi di questo settentrione estremo d'Abruzzo, la dogana si chiude e ci si aspetta da un momento all'altra che cali la sbarra confinaria nell'obligata strettoia tra i depositi dogana-



Nereto. Le sculture di Augusto Murer

nali e che qualcuno ci chieda la carta di passaggio, il passaporto.

Da vedere sono anche la chiesa e alcuni palazzi nel limitare del bosco.

Faraone e Sant'Egidio

Fondata sul luogo dove da tempo esistevano i guadi sulla Vibrata e sul Salinello sono località dal fascino di-

verso ma con un imprinting comune. L'austera e un po' spettrale Faraone sembra fare da contrappunto alla vivace cittadina santegidiese, la più ricca di industrie di tutta l'area.

In tutta l'area è divertente andare a caccia degli spacci aziendali. Si produce e si trova di tutto, ma dove si fanno buoni affari è certo nel settore



L'archivolto di Santa Maria a Vico - Sant'Omero



Colonnella: il lavatoio

dell'abbigliamento. Le camicerie e soprattutto la maglieria ha prestigiosi brand ed è di prim'ordine.

Ancarano

Tra i paesi affacciati sul Tronto, Ancarano è quello più prossimo alla città di Ascoli Piceno. La cittadina, oggi vibratiana, era proprietà personale del vescovo di Ascoli fino al 1853, con la regolazione dei confini dopo la Restaurazione. Tra le cose notevoli le chiese della Madonna della Pace e della Madonna della Misericordia, costruita alla fine di una distruttiva e lunga epidemia. Ha di fatto l'aspetto di un oratorio. Il territorio di Ancarano si presenta piuttosto collinare, con splendide aperture sulle valli circostanti.

Torano Nuovo

Qui sono le vigne a dominare il paesaggio con una produzione davvero di pregio. Molte le aziende che producono Montepulciano d'Abruzzo, Cerasuolo e Trebbiano D.O.C.G. vini biologici e anche biodinamici in linea con le attuali tendenze salutistiche del bere. Oltre al vino la ricchezza della zona sono i salumi da gustare in affascinanti aziende agrituristiche con il panorama del Gran Sasso che fa sfondo da cartolina. È un borgo che ha meritato l'appellativo di paese del gusto anche per un gustoso piatto di maccheroni alla pecorara, che è il piatto di base della famosa sagra del vino, della salsiccia e del formaggio peco-

rino che si tiene sotto ferragosto.

Controguerra

Di fondazione medioevale il borgo di Controguerra si distende sui crinali delle colline di confine in una posizione di assoluto benessere. Il suo viale di pini, il suo centro storico e la presenza dell'enoteca regionale abruzzese. Anche qui le vigne si estendono per i versanti a sud meno impervi rispetto a quelli scoscesi, ma anche lungo il confine del Tronto. Il paese ha dato il nome all'area vinicola del Controguerra. Di interessante da vedere è la chiesa della Cona e la chiesa del protettore San Benedetto.

Colonnella

A fronteggiare la vastità del mare e delle colline, Colonnella s'erge sul suo cono di verde elevato al cielo in un rincorrersi di vedute mozzafiato. A nord il confine del Tronto si apre all'asperità delle colline marchigiane, a Montepandone ed alla rocca di Acquaviva, un tempo inquietante sul suo lontano sperone. A sud lo sguardo spazia tra le vastità dei terreni coltivati, delle vigne, dei grani e degli ulivi, tra forre, pioppete e frutteti che abbracciano l'Abruzzo fino al profilo della Majella maestosa, alle spigolose creste del Gran Sasso ed alla pacata ma falsa dolcezza delle montagne dei Fiori e di Campi.

Il percorso

Lungo l'asse viario costituito dalla

provinciale n. 2 che segue la linea dei crinali sul Tronto, il percorso si snoda tra i borghi della Val Vibrata fino a raggiungere la statale 81 e le strade che salgono fino a San Giacomo di Valle Castellana. Ragguardevoli sono le chiese romaniche e le piccole suggestive edicole sacre che costellano il percorso.

Attrezzatura

Il percorso copre un dislivello di quasi 1000 metri dalla montagna al mare. Il clima è ovviamente abbastanza differenziato a seconda dell'altitudine e delle stagioni. Si consiglia un abbigliamento leggero e comodo dalla primavera al primo autunno. D'estate il clima è caldo anche sull'Appennino. Sarebbe buona norma dotarsi comunque sempre di un abbigliamento funzionale, sia che si voglia fare il percorso a piedi o in bicicletta, sia che lo si voglia affrontare in macchina.

Come muoversi

L'itinerario trova un notevole dislivello e molti saliscendi dovuti alla conformazione collinare del territorio.

Può essere affrontato comodamente in bici, ma almeno per la prima parte (la montagna) occorre un minimo di allenamento. Non ci sono comunque lungo il percorso piste ciclabili ed in alcuni tratti più impervi ci sono anche pezzi di sterrato.

Chi giunge in auto lungo l'autostrada A14 Adriatica l'uscita consigliata è quella del casello Val Vibrata. Si prosegue lungo la ss 259 verso l'interno per poi prendere la ss. 81 e salire verso la montagna.

Altro percorso è per chi giunge da Roma, via autostrada dei Parchi A24 o dalla via Salaria. Nel primo caso si consiglia l'uscita di San Nicolò del raccordo Teramo-Giulianova e di proseguire seguendo le indicazioni. Dalla via Salaria si può salire dopo Ascoli Piceno lungo la ss. 81. La stazione ferroviaria di riferimento è Alba Adriatica-Nereto-Controguerra.

Tempo totale in auto: 1h e 45 minuti

Lunghezza: 65 km circa

Partenza: Ripe di Civitella

Arrivo: Colonnella



IL CAMMINO DI PIETRO

ANM Claudia Di Nardo

www.abruzzo-parks.it

25 luglio del 1294 - **Pietro da Morrone**, vestito col suo semplice saio, entra nella città dell'Aquila in groppa a un asino. Ad accoglierlo una folla in festa. L'eremita sta per essere consacrato papa col nome di Celestino V, nella basilica di Santa Maria di Collemaggio, che lui stesso ha fatto costruire (dopo pochi mesi il papa-eremita rinuncia al pontificato).

Pietro è partito da Sulmona, la città dove sorge la grande Badia che accoglie la sede dell'ordine da lui fondato. Siamo ai piedi del Morrone, la montagna tanto amata, dove l'eremita ha trascorso molta parte della sua vita in penitenza e nella solitudine della natura.

Ogni anno sulla via percorsa da Pietro si tiene la manifestazione del "Fuoco del Morrone", che apre le celebrazioni della Perdonanza Ce-

lestiniana. Alcuni tedorfi trasportano una fiaccola accesa dall'Eremito di Sant'Onofrio al Morrone fino all'Aquila, calorosamente accolta



da tutti i paesi lungo la via.

Il Cammino di Pietro segue parte di questo tragitto, a piedi e a passo d'asino: dalla Conca Peligna alla Valle Subequana e alla Valle dell'Aterno, attraverso tre grandi aree protette, tra campi punteggiati di casolari, vigneti, gole inserrate e ariosi panorami, toccando borghi medievali, torri, castelli, eremi e santuari montani, abbazie, templi, acquedotti romani, tratturi, mulini e bellezze naturali come le Gole dell'Aterno e le Gole di San Venanzio.

Il viaggio con gli asini è un viaggio lento, un tempo ritrovato per entrare in relazione con la natura, con le persone e con se stessi. Un'opportunità per riscoprire paesaggi, ritmi e silenzi, per attraversare un territorio facendolo proprio, con i suoi colori, i profumi, i cibi, i luoghi



segreti, gli usi e le tradizioni. Il Cammino di Pietro ha ottenuto il patrocinio del Parco Nazionale della Maiella, del Parco Naturale Regionale Sirente Velino, del Parco Nazionale del Gran Sasso e Monti della Laga e della Società Geografica Italiana. Il racconto della vita del santo ere-



mita e del suo viaggio da Sulmona a L'Aquila, il cosiddetto "magnifico corteo", accompagna il cammino dei pellegrini per tutto l'itinerario.

Alla fine, Pietro entra a far parte della compagnia!

Il Cammino di Pietro, organizzato dalla ditta e associazione Abruzzo Parks, è giunto ormai alla settima edizione. Si tiene ogni anno dal 16 al 23 agosto, in stretta relazione con gli eventi legati alla Perdonanza Celestiniana.

PROGRAMMA (90 km, 8 giorni/8 notti)

PRIMO GIORNO

anello di 5 km, disl. 300 m
Viaggio nel tempo, ai piedi del Morrone. Tra natura, sacro e storia... escursione ad anello dalla Badia Morronese fino all'Eremo di Sant'Onofrio, passando per la Fonte d'Amore e il santuario italico di Ercole Curino. Fiaccolata serale dall'Eremo alla chiesetta di San Pietro Celestino a Bagnature per la partenza del Fuoco del Morrone.
Pernotto in B&B a casa degli asini.

SECONDO GIORNO

12 km, disl. 340 m salita, 260 m discesa
In viaggio con gli asini, da Sulmona a Raiano passando per Pratola Peligna, seguendo le tracce lasciate da Pietro, e percorrendo parte del Cammino di San Francesco e parte del Regio Tratturo Celano-Foggia.
Pernotto in tenda presso struttura della Pro Loco di Raiano.

TERZO GIORNO

9,5 km, disl. 600 m salita, 90 m discesa
In viaggio con gli asini, da Raiano a Goriano Sicoli, percorrendo parte del Regio Tratturo Celano-Foggia, con tappa alle Gole e all'Eremo di San Venanzio... in volo poi sulla Conca Peligna fino al borgo

immortalato dall'artista olandese M.C. Escher.
Pernotto in tenda presso la cerreta di Goriano Sicoli.



QUARTO GIORNO

12 km, disl. 570 m discesa, 200 m salita
In viaggio con gli asini, nella verde Valle Subequana da Goriano Sicoli a Casalvecchio Subequeo, passando per Castel di Ieri. Borghi medievali, templi, dolci colline... con il Monte Sirente negli occhi.
Pernotto e cena in convento.

QUINTO GIORNO

12 km, disl. 420 m salita, 310 m discesa
In viaggio con gli asini, nella Valle dell'Aterno, da Casalvecchio Subequeo a Tione degli Abruzzi, in uno straordinario angolo d'Abruzzo, nel tratto più selvaggio del cammino, dove il fiume Aterno incontra ponti romani, antichi mulini ad acqua,

borghi fortificati, torri e castelli.
Pernotto in tenda dal sapore medievale.

SESTO GIORNO

16,5 km, disl. 380 m salita, 440 m discesa
In viaggio con gli asini, nella Valle dell'Aterno, da Tione degli Abruzzi a Villa Sant'Angelo, passando per la bella Fontecchio e Campana, il fiume, i ponti romano-medievali, i borghi fortificati, i mulini, i castelli... la tappa più lunga!
Pernotto e cena in agriturismo.

SETTIMO GIORNO

9,5 km, disl. 420 m salita, 400 m discesa
In viaggio con gli asini, da Villa Sant'Angelo a Fossa, salendo su per la montagna e passando per Casentino e il Monastero di Santo Spirito d'Ocre e percorrendo parte del Cammino di San Francesco. Visita al gioiello medievale di Santa Maria ad Cryptas.
Pernotto in B&B.

OTTAVO GIORNO

14 km, disl. 270 m salita, 130 m discesa.
In viaggio con gli asini, da Fossa a L'Aquila, tra campi coltivati, seguendo il corso del fiume Aterno fino a giungere alla basilica di Santa Maria di Collemaggio. Arrivo del Fuoco del Morrone e cerimonia di accensione del Tripode della Pace.

POLLUTRI (CH)

IL BOSCO DI DON VENANZIO

Testimonianza delle grandi foreste del passato

testo e foto di **Mario Pellegrini**

Direttore scientifico - Riserva Naturale Regionale Bosco di Don Venanzio

Il bosco di Don Venanzio rappresenta un relitto di formazione forestale igrofila ancora ben conservato e sicuramente un tempo molto più esteso. Le originarie foreste planiziarie dei fiumi abruzzesi, al pari di altre simili realtà nella penisola, hanno subito drastiche riduzioni per fare spazio all'agricoltura. Con l'eversione della feudalità e la crisi della pastorizia transumante molte terre furono disboscate e messe a coltura e oggi solo i toponimi sono testimoni di questi interessanti boschi scomparsi. Due diverse mappe, risalenti all'inizio del XIX secolo, documentano molto bene la presenza dei boschi ancora diffusi lungo il fiume Sinello. Già nel



1861 vennero avviate le operazioni di assegnazione delle terre ai contadini e all'epoca della costruzione della ferrovia adriatica, gran parte del bosco fu utilizzato per la realizzazione di traversine ferroviarie. L'ultima riduzione è risalente al 1925.

Il primo a rilevare l'importanza scientifica di questo relitto è stato, negli anni '60, il botanico Franco Pedrotti. A seguito di tale scoperta, il Bosco di Don Venanzio, così denominato dal nome dell'ultimo proprietario, è stato inserito nel 1971 dalla Società Botanica Italiana nel Censimento dei biotopi di rilevante interesse vegetazionale e nel 1979 istituito come prima "area protetta" in Abruzzo insieme alla Lecceta di



Torino di Sangro. Nel 1980 è stato inserito nella Lista delle foreste ripariali d'Italia censite dalla Società Botanica Italiana, e con L. 128 del 1999 riconosciuto Riserva Naturale Regionale Guidata. Recentemente l'importanza del Bosco è stata rimarcata a livello nazionale dall'identificazione del Sito quale IPA (Important Plant Areas).

L'attuale bosco si estende su tre distinti terrazzi alluvionali a ca. 25 metri s.l.m., dalla morfologia diversificata, e con la presenza di specie vegetali che normalmente si trovano a quote ben più elevate. Il primo terrazzo, il più antico, è quello su cui sorge la casa colonica ed è completamente posto a coltura. Scendendo verso il fiume, il secondo ter-

razzo lo troviamo completamente ricoperto da bosco e ne rappresenta anche la parte più interessante. Sul terzo e ultimo terrazzo è invece presente una formazione forestale più eterogenea con prevalenza di pioppo bianco, spesso interrotta da radure con piccoli canneti. All'interno del bosco sono rappresentate tre importanti tipologie vegetazionali. L'aggruppamento più interessante è quello del secondo terrazzo, il quercu-carpineto, costituito da Farnia, Carpino bianco, Frassino



Anemone appenninica



meridionale, Cerro e altre specie con entità tipiche delle faggete, Anemone degli Appennini, Bucaneve, Giglio rosso e Aglio pendulo.

Sempre sul secondo terrazzo, è presente il Carici-Frassineto, istituita dal prof. Pedrotti proprio per questo bosco, associazione che in Abruzzo è presente in poche località.

Le indagini condotte sulla flora e sugli aspetti fitosociologici hanno consentito di determinare ben 11 habitat di interesse comunitario.

La Riserva vanta un'alta biodiversità

anche dal punto di vista faunistico.

Tra i rettili troviamo la rara Testuggine palustre, il Saettone e il Cervone; la ricchezza di acqua favorisce anche la presenza di anfibi come i Tritoni e la Raganella.

La classe più abbondante e diversificata è quella avifaunistica. Nel bosco sono abbondanti i passeriformi, e in particolare i Silvidi ma anche specie di ambienti forestali più mesofili. Tra i rapaci più diffusi meritano particolare attenzione il Nibbio reale e il Nibbio bruno. La

Valle del Sinello rappresenta l'area reale principale in Abruzzo per la Ghiandaia marina, seppur non presente come nidificante all'interno della Riserva, frequenta le aree strettamente limitrofe.

I mammiferi sono ben rappresentati, dalla comune Volpe ai più elusivi mustelidi, negli ultimi anni il Capriolo è divenuto frequente e anche il Lupo appenninico ha ricolonizzato dopo quasi due secoli il territorio. I dati sulla Lontra confermano potenzialità elevate che potrebbero consentire la presenza della specie.





LA STORIA TORNA AL CENTRO DEL PAESE

Antonio Di Donato

Siamo a Castilenti in provincia di Teramo a pochi chilometri da confine con quella di Pescara. Un piccolo paese che raccoglie oggi poco più di mille anime ma che nasconde tra le pieghe del proprio passato una grande ed importante storia che colloca la sua fondazione addirittura in epoca romana probabilmente già nel primo secolo avanti Cristo.

Il 2 giugno prossimo venturo il segno tangibile di questa storia millenaria tornerà al centro del borgo. Attraverso una bella manifestazione, infatti, l'Amministrazione Comunale con la fattiva collaborazione della locale Pro Loco e grazie al finanziamento del "Centro studi della Barbariga" di Noventa Padovana, inaugurerà il nuovo "alloggio" di un importante MILIARIO romano da sempre presente in quel territorio ma attualmente posto ai margini dell'abitato.

Si tratta di un antichissimo "Cippo" romano ovvero una di quelle Pietre Miliari utilizzate prima in età repubblicana e poi in quella imperiale per segnare il passo lungo le strade consolari. Alcuni studiosi, infatti, fanno passare proprio a Castilenti l'antica "Via ad Salinas" ovvero la prima Via Salaria che dall'Urbe conduceva alle importanti Saline di Angulum poste sulla costa tra le attuali Silvi Marina e Montesilvano Spiaggia. Questa antica strada veniva ad incrociarsi proprio nel territorio comunale con un altro tratto viario molto importante che collegava l'antica e potente Colonia romana di Ha-

tria (l'odierna Atri) con Pinna Vestinorum l'attuale Penne per poi ricongiungersi alla Claudia Valeria sotto Teate (Chieti). Il Cippo era posto all'incrocio tra queste Vie nel punto di maggior visibilità ed importanza. Proprio per questo reca impressa una suggestiva dedica ai tre imperatori Flavi Valente Valentiniano e Graziano che durante il terzo secolo D.C. diedero luogo all'ultimo rifacimento di questi assi viari. Il miliario era sicuramente già presente in precedenza su queste ancestrali Vie come ci dicono alcuni segni nascosti sotto l'incisione di età imperiale

ed ha quindi assistito, quale silenzioso testimone, al passaggio, nei secoli, di greggi transumanti, mercanti di sale e sterminati eserciti. Vale la pena ricordare, che storici di rilievo, certificano proprio qui il passaggio di Caio Giulio Cesare che, dopo aver varcato il Rubicone, nella sua trionfale discesa verso Corfinio e quindi Roma, marciò sulle tracce dell'amico/nemico Lentulo Spintere in fuga. Quest'ultimo, infatti, proprio in questa zona aveva costruito il suo accampamento, il Castrum Lentuli che poi darà origine all'attuale abitato.

Durante l'evento in programma tra pochi giorni lo storico manufatto sarà collocato in un'apposita teca aperta, protetto dagli agenti atmosferici e spiegato da appositi cartelli esplicativi. Gli faranno compagnia anche il "tommolo" una pietra ponderaria latina utilizzata sino all'epoca rinascimentale anche come "lapis scandalii" (a ricordo dell'umiliante procedura cui venivano sottoposti i debitori e gli insolventi condannati letteralmente a calar le brache sulla pietra), ed un "Lapis Pedicinus" ovvero la base di un torchio romano di età repubblicana.

A margine della manifestazione è previsto anche un incontro sui temi storici cui interverranno anche personalità accademiche.

In definitiva si può ben dire, senza tema di smentita, che la storia con la "S" maiuscola può raccontare molto anche nelle piccole realtà della provincia abruzzese e quanto accadrà a Castilenti ne rappresenta una bella controprova.





LA TRANSUMANZA DEI TACCHINI

Francesco Galiffa

Tra i tanti regali di beni alimentari che il Nuovo Mondo ha fatto all'Europa e agli altri Continenti, uno dei più preziosi è stato sicuramente il gallo d'India, il tacchino. Segnalato in Spagna tra il 1511 e il 1512 e a Roma intorno al 1520, ben presto invase l'intera Europa, conquistandosi la fiducia di allevatori, cuochi e consumatori per l'abbondanza, la varietà e la bontà delle sue carni. La sua propagazione continuò anche nei secoli successivi e fu ospite desiderato anche in molte Province del Regno di Napoli, in particolare nella Terra di Lavoro e in quelle abruzzesi, nelle quali il suo allevamento era diffuso sin dal Seicento, secondo la testimonianza dell'agronomo bolognese Vincenzo Tanara, autore della fortunatissima opera



Francesco Paolo Michetti, *La giovane guardiana di tacchini*.

In alto: *Tacchini al pascolo* (Tratta dal libro di Fernando Aurini, *Cucina teramana*, Ente Provinciale per il Turismo, 1964)



Guardiani di tacchini con le canne in mano durante il trasferimento. Cartolina. (Archivio di Francesco Galiffa)

L'economia del cittadino in villa.

Il suo allevamento era largamente praticato dai contadini, soprattutto da quelli che coltivavano masserie piuttosto estese; nei contratti di mezzadria, riportati nei registi notarili, c'era quasi sempre un articolo in cui si attestava la consegna al colono da parte del proprietario di una o più coppie di tacchine e di un maschio per la riproduzione.

Il numero complessivo dei tacchini nati era molto elevato; i tacchini condotti al pascolo per le campagne del teramano attrassero anche l'attenzione di un testimone oculare, lo scrittore e illustratore inglese Edward Lear, autore del *Viaggio attraverso l'Abruzzo pittoresco* (26 Luglio 1843 - 14 Ottobre 1844) il quale, con la vivacità dello stile giornalistico usato dai grandi viaggiatori stranieri che giravano l'Abruzzo per scoprirne la storia, le bellezze e le tradizioni, descrive diverse scene che li vedono protagonisti. Trasferendosi da Atri verso Città Sant'Angelo, egli annota: «Lo splendore del sole che stava sorgendo è stato subito oscurato dalle nuvole cariche di pioggia, mentre ero in cammino assieme allo stalliere del Sindaco, nostra vecchia guida, verso S. Angelo su colline di argilla e attraverso campi di stoppie che apparivano neri per i branchi di tacchini.» E ancora: «Quanti tacchini! Ci sono tacchini in ogni parte quando si cam-



Tacchini ed oche, animali quasi sempre presenti sulle aie dei contadini. Autore Antonio Mazzoni. Anni Cinquanta. (Archivio fotografico dell'Associazione "Città per vivere" di Roseto degli Abruzzi)

mina in Provincia di Teramo».

Una piccola parte di questi pennuti era riservata per contratto al proprietario del terreno e al mezzadro, il resto era destinato alla vendita, come è testimoniato in molti documenti.

Il già citato Tanara scrive: «Hò veduto condurre due centinaia di questi (galli d'India, ndr.) dal Regno di Napoli a Roma, con suoi piedi, per camino di cento miglia.»

Nel secolo successivo Giuseppe Maria Galanti ci fornisce un quadro più preciso sull'entità di questo commercio nella *Nuova descrizione storica e geografica delle Sicilie*. Parlando del "Bilancio del commer-

cio estero del regno fatto d'ordine del Re nel 1771", scrive che dalla nostra regione erano estratti 18000 gallinacci; un dato che Giovanni Francesco Nardi, autore di *Saggi su l'agricoltura, arti e commercio nella provincia di Teramo* (1789), attribuisce solo a questa provincia.

Sull'esportazione dei tacchini si soffermarono più volte negli anni successivi anche i relatori delle provincie di Abruzzo Ultra I (Teramo) e Ultra II (L'Aquila), che commentarono *La "Statistica" del Regno di Napoli nel 1811*. In un passo si legge che i tacchini «hanno nelle nostre montagne de' mercanti, che ne radunano centinaia, e li portano a vendere sino a Roma, guidandoli con canne a piccoli branchi. Questo trasporto di galli d'India si fa in settembre.»

La capitale dello Stato Pontificio non era la loro sola destinazione. Il relatore per il Molise, infatti, scrive che in questa regione la quantità dei Galli d'India era piccola e perciò, per sopperire alla carenza, s'introducevano «dagli Abruzzi ove ne allevano molti».

Le informazioni degli storici sono suffragate pure dalla lettura di altre pagine del già citato *Viaggio attraverso l'Abruzzo* di Edward Lear, il quale scrive che con i gallinacci della provincia di Teramo erano riforniti molti mercati di Roma e di Napoli; attraversando il circondario di Atri annota poi: «Que' di Montesecco, oltre all'industria de' campi, fanno pure quella di portare più volte nell'anno a vendere in Roma, ed altrove, stormi di gallinacci.»

Tornando una seconda volta in Abruzzo nel 1844, egli cita anche altre località interessate a questo commercio; verso la metà di ottobre, mentre soggiorna a L'Aquila, parla del passaggio di vaste schiere di tacchini che «nereggiavano nel piano, muovendosi verso Roma dai Distretti di Lanciano, Chieti e Penne (allora in provincia di Teramo, ndr.): essi riuscivano a percorrere in una giornata otto, dieci o dodici miglia.» Il loro viaggio, iniziato a settembre, terminava in prossimità del Natale e, a differenza di quello delle pecore, era senza ritorno!



MACCHERONI ALLA CHITARRA

*Piatto simbolo
della gastronomia
abruzzese
nel mondo*

Lorenzo Pace

Presidente Unione Regionale Cuochi Abruzzesi

Intorno alla seconda metà del 1700 venne costruito in Abruzzo un attrezzo chiamato "Maccarunare" formato da un telaio di legno di ciliegio rettangolare con sopra tesi dei fili di ferro distanziati tra loro circa 2 millimetri.

Non vi sono fonti documentali che riportano la data certa e la motivazione per cui fu realizzato questo nuovo attrezzo per preparare i maccheroni. E' presumibile che esso sia l'evoluzione tecnica del vecchio Rendròcele in quanto il Maccarunare risultava essere più pratico e consentiva un formato

di pasta più regolare, armonico e delicato. Alcuni studiosi ritengono che i "maccaronari" del territorio Frentano rifacendosi ai telai di canne, anticamente utilizzati per l'essiccazione dei vermicelli e degli spaghetti, abbiano maturato l'idea di costruire un attrezzo con dei fili taglianti utile alla preparazione di questa pasta.

Nell'area Vestina del pescarese il Maccarunare assumeva il nome di "Carrature". Questa denominazione deriva da due declinazioni dialettali di quel territorio, una dalla parola francese "carrer", dovuta all'influen-

za linguistica lasciata dalla presenza francese in Abruzzo avvenuta nella seconda metà del 1700, che significa squadrare, riferita alla forma che viene data alla sfoglia prima di essere tagliata. L'altra spiegazione può rifarsi al modo di dire dialettale di praticare una profonda incisione ossia "carrare", riferendosi in questo caso alla pressione che viene fatta sulla sfoglia appoggiata sui fili del Maccarunare per essere tagliata.

Il Maccarunare si diffuse rapidamente nell'area pedemontana abruzzese, mentre nell'aquilano,



documenti storici rivelano che nella prima metà del 1800 era molto rara la presenza di questo attrezzo. Della presenza del Maccarunare nelle case abruzzesi di fine settecento si hanno dei riscontri in alcuni documenti notarili. Nel 1779 a Casoli (Ch) nella dote di una sposa venne registrata la presenza di "un maccaronaro con corde di ottone; prezzo: carlini 6", mentre nel 1871 lu Carrature è presente nella dote di una sposa di Penne (Pe).

Con il Maccarunare si realizzavano, appunto, dei maccheroni ottenuti attraverso l'impasto della farina di grano tenero con uova e sale. Successivamente l'impasto veniva spianato con un mattarello allo spessore di 2 mm, la stessa distanza che intercorre tra un filo e l'altro del Maccarunare, si tagliavano delle sfoglie, che in vernacolo abruzzese erano chiamate "le pettele", inferiore al perimetro delle corde del Maccarunare. Le sfoglie si stendevano singolarmente sui fili del Maccarunare, facendo pressione con il mattarello sulla sfoglia, la stessa veniva tagliata dai fili di ferro ottenendo i tipici maccheroni dalla forma leggermente quadrangolare.

Anche per l'ulteriore evoluzione del nome del Maccarunare non vi sono date certe. Presumibilmente nella seconda metà del 1800 il Maccarunare cominciò ad essere chiamato "Chitarra", il termine diventato di uso comune tanto da essere riportato nel "vocabolario dell'uso abruzzese", di Gennaro Finamore del 1893. Questa trasformazione nominalistica del Maccarunare è avvenuta con l'evoluzione della lingua e

della società, infatti, il nome Chitarra era sicuramente più moderno e soprattutto in lingua italiana. Indubbiamente anche la similitudine con lo strumento musicale ai quali i fili di acciaio tesi sul telaio assomigliano, ha contribuito a cambiare il nome di Macarunare in Chitarra. Vi è anche un altro elemento che indusse ad usare questa parola ed è il fatto che nel caso in cui la sfoglia non è completamente tagliata dalla pressione fatta con il mattarello

sulle corde si passa con le dita sopra di essa per tagliarla completamente creando un leggero suono come un arpeggio.

I Maccheroni alla chitarra erano un piatto per le occasioni importanti e per questo il suo condimento è sempre stato ricco di gusto e sostanza. All'inizio della loro produzione erano conditi con un ragù di carni miste di vitello, maiale e agnello, senza il pomodoro perché ancora poco utilizzo per condire la pasta. Successivamente si passò a condire i maccheroni con una salsa di castrato oppure di agnello, e la stessa carne cotta nel pomodoro poi veniva mangiata come secondo piatto. Fino ad arrivare ad una salsa più elaborata e dal sapore delicato tipica del territorio teramano con le carni di maiale, agnello e vitello cotte nel pomodoro per conferirgli il insapore di carne, che poi vengono tolte e alla salsa si aggiunge delle polpettine di carne di vitello fritte. Nella seconda metà del 1900 nella fascia costiera abruzzese si cominciò a condire i Maccheroni alla chitarra anche con diverse salse di pesce. Oggi che la creatività dei cuochi non ha più barriere e remove i Maccheroni alla chitarra sono conditi con le più svariate tipologie di salse.

A ulteriore dimostrazione di quanto i Maccheroni alla Chitarra siano il piatto simbolo della gastronomia abruzzese il 19 giugno 2007 il Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali ha inserito i "Maccheroni alla chitarra" nell'elenco nazionale dei Prodotti Agroalimentari Tradizionali (PAT).



**Ordine dei Cavalieri
dei Maccheroni alla Chitarra**

Il 13 ottobre 2013 l'Unione Regionale Cuochi Abruzzesi costituì "Ordine dei Cavalieri dei Maccheroni alla Chitarra", composta da accademici della cucina, giornalisti enogastronomici, tecnologi alimentari, sociologi, storici dell'alimentazione e da cuochi, con l'obiettivo di favorire la diffusione, lo studio, la ricerca e la promozione dei Maccheroni alla Chitarra. L'Ordine è guidato da un Consiglio direttivo presieduto dallo chef Giuseppe Tinari e dal Segretario il sociologo Gabriele Di Francesco. Coadiuvati dai consiglieri Patrizia Corradetti, Domenico D'Alessio, Massimo Di Cintio, Andrea Di Felice, Lorenzo Ferretti, Lorenzo Pace, Domenico Russi e Leonardo Seghetti. Annualmente l'ODCMC organizza un convegno studi durante il quale vengono nominati cinque "Cavalieri dei Maccheroni alla Chitarra", tre cuochi e due personalità che hanno valorizzato la gastronomia regionale.



Domenico Fusari

Responsabile Regionale Servizio Civile Unpli

Con la legge 64/01 Nasce il Servizio Civile nazionale: un servizio volontario destinato ai giovani dai 18 ai 26 anni, negli anni successivi l'età viene elevata a 28 anni, aperto anche alle donne, che intendono effettuare un percorso di formazione sociale, civica, culturale e professionale attraverso l'esperienza di un anno di lavoro nei vari settori di competenza che vanno dall'assistenza, alla cultura, all'ambiente alla Protezione Civile.

È, dare un anno della propria vita, per la difesa, non armata della Patria e come, lo definiscono la gran parte dei volontari, è un anno che cambia la vita tua e degli altri.

Un'esperienza di vita e di lavoro che completa la preparazione scolastica e forma i volontari sia per il lavoro futuro, ma anche e soprattutto ad essere Cittadini Attivi e solidali ed a conoscere meglio i propri territori.

Anche in Abruzzo, le Pro Loco, che nel frattempo si sono accreditate c/o il Ministero delle Politiche Sociali, attraverso L'UNPLI Nazionale, aderiscono sin da subito, anche se con poche sedi, al Servizio Civile Nazionale con progetti nel settore dei beni culturali a livello di singole realtà locali.

Negli anni successivi, la progettazione si articolerà con progetti di Livello Provinciale e vi parteciperanno tutte e quattro le province abruzzesi con oltre 20 sedi e 60 volontari circa.

Negli anni successivi, a seguito di scarse di-



Formazione a L'Aquila.

In alto: Una rappresentanza dei volontari di SC Ricevuti dalla Presidente della Camera dei Deputati.

LE PRO LOCO E IL SERVIZIO CIVILE NAZIONALE



Formazione a Bucchianico.

sponibilità economiche del Dipartimento il numero complessivo dei volontari avviati subisce tagli molto profondi, si passava dagli iniziali 50.000 volontari ai 14.000/15.000, conseguentemente anche noi abbiamo subito tagli profondi non solamente a livello numerico, ma anche interi progetti non finanziati.

Arriviamo quindi all'ultimo quinquennio che vedono una crescita ed una trasformazione anche della fase progettuale da provinciale a Regionale e la partecipazione di 32 sedi per un totale di volontari che oscilla tra le 65 e le 71 unità.

Nel 2015 La Corte costituzionale dichiara l'illegittimità costituzionale dell'art. 3, comma 1, del decreto legislativo 5 aprile 2002, n. 77 (Disciplina del Servizio civile nazionale a norma dell'articolo 2 della L. 6 marzo 2001, n. 64), nella parte in cui prevede il requisito della cittadinanza italiana ai fini dell'ammissione allo svolgimento del servizio civile. Di conseguenza, in via amministrativa, il Dipartimento per la gioventù e il servizio civile apre alla partecipazione degli stranieri residenti in Italia.

Il 2017 è l'anno della riforma del Servizio civile che diventa, da nazionale, universale, con l'emanazione del Decreto legislativo 6 marzo 2017, n. 40: Istituzione e disciplina del Servizio civile universale, a norma dell'articolo 8 della legge 6 giugno 2016, n. 106. Il provvedimento entra in vigore il 18 aprile e rappresenta la tappa fondamentale dell'importante percorso di riforma.

Nel frattempo le sedi hanno proceduto tutte al riaccredito al Servizio Civile Universale e le sedi riaccreditate sono attualmente 45, mentre le sedi operative sono 35.

Il Bando 2021 esercizio 2022 ha visto la partecipazione di 35 sedi per un totale di 71 volontari ed hanno fatto domanda 114 aspiranti volontari.

Questa in termini numerici è la partecipazione delle Pro Loco al Servizio Civile Universale UNPLI Abruzzo.

La progettazione è divenuta a carattere Regionale un solo progetto.

I progetti degli ultimi anni hanno riguardato tematiche culturali di grande rilevanza

- Le nostre terre tra natura e luoghi di Culto
- Il Dialetto tra globalizzazione e localismo
- Gli itinerari della Transumanza
- Abruzzo Terra di Santi e Briganti
- Alla Riscoperta dell'Artigianato in Abruzzo "Modelliamo il futuro con le nostre mani"
- Il Valore dei ricordi nella civiltà Agro-Silvo Pastorale Abruzzese
- Il Cibo, racconto di culture, storie e tradizioni Aquilane e Teramane
- Il Cibo, racconto di culture, storie e tradizioni Chietine e Pescaraesi.

Questi sono solo alcuni dei progetti realizzati, che sicuramente hanno arricchito sia le nostre sedi operative, ma anche e soprattutto i territori di tutta la regione di una ricerca preziosa che è molto utile nelle successive programmazioni di sviluppo dei territori.

LA RIFORMA DEL TERZO SETTORE, VANTAGGI ED OPPORTUNITÀ PER LE PRO LOCO

Sergio Carafa

Presidente Provinciale Pro Loco Chieti

Da sempre ogni cambiamento va affrontato con fatica, l'importante però è non esserne travolti, anzi occorre farne dei punti di riferimento cogliendone appieno le opportunità. Lo stesso dicasi della "Riforma del Terzo settore" che ha ridisciplinato il no profit e l'impresa sociale. Nuove norme, dunque, ma anche nuove opportunità.

Nel luglio 2017 il Codice del Terzo Settore è divenuto legge riordinando la normativa in materia.

Una riforma che ha definito per la prima volta il perimetro del comparto in maniera precisa e puntale, introducendo una serie di nuove disposizioni per alcune associazioni private che "perseguono il bene comune" come le associazioni di promozione sociale (APS) e le reti associative, l'introduzione del RUNTS e la relativa possibilità di acquisire personalità giuridica, una nuova disciplina delle attività di interesse generale, della raccolta fondi, della destinazione del patrimonio, dei bilanci e dei libri sociali.

Dalla Riforma emerge il carattere "culturale", prima ancora che giuridico, dell'impianto normativo riformatore del 2016 che, oltre ad aver colmato una lacuna dell'ordinamento, ha avuto il merito di aver fornito "una base normativa ed una veste giuridica definita" ad una serie di Enti che da tempo avrebbero dovuto essere oggetto di adeguata attenzione da parte del legislatore. Tutto questo non poteva non coinvolgere il mondo delle Pro Loco che dell'Associazione sociale rappresenta una componente molto importante.

Le Associazioni di Promozione Sociale sono incluse tra gli Enti di Terzo Settore, possono dotarsi di partita IVA e svolgere attività di tipo commerciale. Potranno optare



Foto di gruppo dei volontari del Servizio Civile Pro Loco Abruzzo

per un regime forfettario agevolato, godendo di una riduzione delle imposte e di alcune facilitazioni relative alla tenuta delle scritture contabili.

La norma, seppure di favore, non è a costo zero! Fondamentale è il mantenimento di alcuni importanti requisiti.

Solo la presenza di detti requisiti giustifica, nell'ottica del legislatore, la garanzia di una posizione privilegiata. Tra questi spicca quello di fare co-programmazione e co-progettazione, che è una svolta nel sistema dell'amministrazione perché realizza, come dice la Corte Costituzionale, un'Amministrazione condivisa.

Le Pro Loco APS hanno l'obiettivo di promuovere la socialità, realizzando attraverso la progettazione e la programmazione di attività turistiche, culturali, economiche, sportive, ambientali e ricreative la coesione sociale che si manifesta nel costruire quel tessuto di relazioni fondamentali per la crescita

delle comunità territoriali di riferimento.

Perché le Pro Loco possano realizzare concretamente tutto questo, l'UNPLI, l'Unione Nazionale del Pro Loco Italiane è diventata Rete Associativa e, come tale, in un'ottica di strategia giuridica integrata, le sostiene perché diventino sempre più organizzazioni capaci non solo di tutelare e valorizzare gli interessi non patrimoniali delle persone e delle comunità ma di realizzare il principio costituzionale della sussidiarietà orizzontale.

Le Pro Loco UNPLI Abruzzesi si stanno muovendo in questa direzione, molte hanno già provveduto ad adeguare il proprio statuto con quello tipo della Rete Associativa APS.

Le difficoltà non sono poche, ma avendo pienamente colto lo spirito riformatore del Codice del Terzo Settore, insieme alla Rete Nazionale ed alla sua articolazione regionale, le Pro Loco sono al lavoro perché ogni opportunità venga colta.

Convenzione con lo zoo d'Abruzzo a Rocca San Giovanni (CH)

a cura di Stefano Di Rado

Lo Zoo d'Abruzzo, con licenza di giardino zoologico, è una mostra faunistica con percorso pedonale, che ospita animali sia autoctoni che esotici.

Essendo un moderno giardino zoologico, lo Zoo d'Abruzzo presenta strutture sempre più a "misura di animale" e le specie da mantenere e conservare sono selezionate accuratamente sulla base delle risorse disponibili, le competenze e il progetto complessivo (masterplan) dello zoo.

Il fine ultimo è quello di coniugare le esigenze biologiche e comportamentali degli animali con le esigenze del pubblico e di osservare gli animali intenti nelle loro normali attività.

Un'attenzione particolare si ha, inoltre, alla tutela della biodiversità e delle specie in via d'estinzione, grazie a progetti didattici ed educativi volti alla conoscenza



za dell'ecosistema areale per giungere, in percorsi guidati, alla scoperta dei diversi ambiti naturalistici che caratterizzano il Pianeta, anche sotto il profilo faunistico.

PER I TESSERATI 2022 PRO LOCO UNPLI E' PREVISTO UNO SCONTO DI 4 EURO SUL BIGLIETTO D'INGRESSO INTERO.

Il biglietto d'ingresso compren-

de: la visita libera del parco per l'intera giornata; la partecipazione alle dimostrazioni didattiche (con giraffe, rinoceronte, lemuri); la visione dell'esibizione con i cavalli arabi in zona arena e l'utilizzo dell'area pic-nic, dove poter mangiare e rilassarsi all'ombra di un bosco di querce e ulivi (anche messe a disposizione della clientela).

Nel parco sono compresi, inoltre, un ampio parcheggio gratuito, un ristorante self-service con area dedicata, servizio bar e un'area giochi (giungla park) con giostre, tiro a segno e un teatro della grandezza di 1000 mq in cui è possibile festeggiare i compleanni (servizio di animazione, spettacoli, gonfiabili, trampolini e playground).

Ingresso dal lunedì alla domenica compreso festivi.



Per informazioni, potete contattarci via email all'indirizzo: info@zooabruzzo.it
e ai numeri di telefono: **0872 618012 - 329 7260020**
www.zooabruzzo.it



TRA
NSU
MAN
ZE



LA VOCE DELLE PRO LOCO ABRUZZESI

