

TRANSMANZE

LA VOCE DELLE PRO LOCO ABRUZZESI



UNIONE NAZIONALE
PRO LOCO
ABRUZZO

LE PRO LOCO STORICHE
SAN GIOVANNI LIPIONI • TORNIMPARTE

IL GRAND TOUR E LO
STEREOTIPO CULTURALE "ABRUZZO"

ITINERARI
L'ANTIGA VIA DEL SALE

2
2023



In copertina: Dino Dell'unto e Rosario Nido cantano il Majo a San Giovanni Lipioni (foto di Mattia Rossi)

IN QUESTO NUMERO

- 4 Pro Loco storiche: **Il Majo a San Giovanni Lipioni**
- 6 Interpretare i simboli del Majo
- 7 Pro Loco storiche: **Tornimparte: JuCalenne**

4



10

- 10 **Pro Loco di Coppito** Acqua, terremoti, fuoco e fango
- 11 160^a edizione della **Fiera della Pastorizia a Piano Roseto**
- 12 **Tufo** Paese delle Arti
- 13 **Di porta in porta** La cupellesità in una mattonella
- 14 **Creata dei grandi... per i più piccoli**

- 15 **Il Grand Tour** e lo stereotipo culturale "Abruzzo"
- 19 **I Paesaggi culturali** di Carlo D'Aloisio da Vasto
in mostra a Palazzo D'Avalos fino al 30 luglio

15



18

- 20 **L'antica via del sale** tra storia e bellezza
- 22 **Garrufo con gusto**
Sagra del maccheroncino di Saragolla al ragù di pollo
- 24 **Navelli** La Sagra Ceci e Zafferano

- 26 **La "pizza dolce" o dolce alla napoletana**
- 29 14^a Conferenza Internazionale **La Ragion Gastronomica**

27



30

- 30 **Dalla gastronomia alle espressioni dialettali nella cultura abruzzese**
- 31 Nell'Auditorium Diocleziano di Lanciano
10° Convegno Nazionale dei Giornali Pro Loco

TRANSMANZE

LA VOCE DELLE PRO LOCO ABRUZZESI



Numero 2 - Giugno 2023

Direttore responsabile
Gabriele Di Francesco
gdfunpliabruzzo@gmail.com

Segreteria di redazione
Giacomo Gentile
segreteria@unpliabruzzo.info

Hanno scritto
D. Anzini, G. Capulli, G. Chioli,
A. Di Donato, G. Di Francesco,
D. Fusari, V. Gianforte, A. Marroni,
M. Rossi, M. Saraceni

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

Progetto grafico,
layout e stampa
EditPress srl
Castellalto (TE)
+39 0861 230092

Registrazione Tribunale di Teramo
N. 714 del 3/11/2022
Num. R.G. 2146/2022

L'editore è a disposizione degli aventi diritto con i quali non è stato possibile comunicare, nonché per eventuali involontarie omissioni o inesattezze nella citazione delle fonti. Il contenuto degli articoli rispecchia il pensiero dei singoli autori, che ne sono responsabili, e non necessariamente il pensiero dell'editore.



Le Pro Loco sentinelle del territorio regionale. Il saluto dell'Assessore regionale Daniele D'Amario

Daniele D'Amario Assessore allo Sviluppo Economico, Turismo e Cultura Regione Abruzzo

Sono ad esprimere la mia personale stima e riconoscimento a tutti gli associati delle Pro Loco d' Abruzzo che spendono gran parte del loro tempo con impegno e professionalità finalizzato a divulgare l'immagine della nostra Regione attraverso innumerevoli iniziative a carattere culturale di promozione dei nostri splendidi borghi, alla riscoperta di antichi e tradizionali sapori della gastronomia d'Abruzzo. Le Pro Loco inoltre svolgono anche un ruolo di supporto alla Regione ai fini dell'accoglienza e assistenza al turista, preoccupandosi e organizzando manifestazioni per l'in-

trattenimento e lo svago dei turisti. Grazie alla Legge Regionale n. 9/2018 le Pro Loco possono utilizzare l'insegna IAT (Ufficio di Informazione e Assistenza Turistica) e possono gestire aree e centri di ospitalità al fine di integrare l'accoglienza, specialmente dei piccoli centri.

Il mondo pro loco in Abruzzo è in continuo fermento, oggi si contano circa 356 Associazioni iscritte nell'Elenco regionale registrando una continua richiesta di istituzione di nuove realtà che, in alcuni casi, dimostrano anche una certa preparazione nelle attività specifiche.

Le Pro Loco rappresentano delle vere e proprie sentinelle che animano il territorio regionale spingendo la loro presenza anche in piccole frazioni facendo rivivere tradizioni antiche che richiamano e risvegliano la nostalgia dei nostri correghionali nel mondo. L'impegno del mio assessorato è quello di sostenere l'universo Pro Loco in ambito regionale che nazionale, coinvolgendo tutti gli attori del segmento turismo al fine di programmare un lavoro di gruppo che assicuri servizi migliori, professionalità ed offerte più vantaggiose.



Vivere in Abruzzo. Davvero giardino felice?

Gabriele Di Francesco Direttore Responsabile

Nel 1948 Ignazio Silone scrisse che il destino degli uomini nella regione che da circa otto secoli viene chiamata Abruzzo è stato deciso principalmente dalle montagne, che sono i personaggi più prepotenti della vita abruzzese. La vita degli abitanti, è stata spesso assai dura, oscura e penosa, in un ambiente naturale aspro, tra i più tormentati dal clima, dalle alluvioni, dai terremoti.

Il carattere degli abruzzesi si è dunque formato a un'estrema resistenza al dolore, alla delusione, alla disgrazia, ma anche a una grande forza in secoli di transumanze, nella fedeltà e nella nostalgia alla bellezza dei paesaggi, alla terra d'origine, al proprio arcadico "giardino felice". Parchi nazionali, coste immacolate, cime frastagliate e ancora qualche nevaio sul Gran Sasso; boschi e radure con amabili orsi in fondo abituati alla presenza dell'uomo, habitat incontaminati, lupi e cinghiali reintrodotti grazie a contributi pubblici.

Ma l'Abruzzo è ancora un "giardino felice"?

Pochissimi allevamenti ovini, per lo più di pajarole stanziali. Gli arrosticini, che hanno anche animato discutibili spot turistici, sono quasi tutti fatti con ovini importati, come testimoniano gli avvisi di un noto ed onesto macellaio dell'area pescarese.

L'80% della popolazione vive sulla costa, lunga striscia caoticamente urbanizzata con rare oasi verdi discontinue e grave spopolamento interno e vuote piste ciclabili tra le dune. Da una recente ricerca sulla qualità della vita in Abruzzo in 4 mesi (dati ISTAT 31.12.2022 - 30.4.2023) si sono persi 8.106 abitanti. Gli immigrati non coprono il saldo demografico. I più giovani con alto livello di formazione fuggono per necessità, non trovando un'occupazione adeguata al proprio percorso di formazione e di studio e non tornano (XVII Rapporto Italiani nel Mondo - Fondazione Migrantes della CEI).

Con 6.000 punti vendita e 13.000 videogiochi ed apparecchi di scommessa l'Abruzzo è al primo posto in Italia per il gioco d'azzardo legale (gratta&vinci, videolottery, ecc.) non

telematico con giocate per 1.506 € pro-capite contro 1.229 € di media italiana. Teramo in questo è al primo posto.

L'80% dei maschi, consuma in abbondanza bevande alcoliche: quarta percentuale più alta dopo Val d'Aosta, Friuli e Trentino-Alto Adige. Crescono le "abbuffate alcoliche" tra giovani e adolescenti: 13.1% dei maschi (10% la media italiana) e 3.2% delle donne (2.5% dato nazionale). Intanto le università abruzzesi - classifica Censis 2023 - sono tra le ultime in Italia. Scarsa è la propensione all'associazionismo (socio-sanitario, politico, ricreativo, religioso) pur con una presenza rilevante di organizzazioni. Uniche eccezioni sono le Proloco, presenti in 224 comuni, con 2,5 enti ogni 10mila abitanti censiti nell'albo regionale, motori di eventi tradizionali, culturali, enogastronomici, turistici (uffici IAT), e con una quota elevata di giovani del Servizio Civile. Aspetti spesso trascurati e svalutati, ma oggi forse è proprio questo a tentare di fare dell'Abruzzo un "giardino felice".



IL MAJO A SAN GIOVANNI LIPIONI

Un rito ancestrale e una comunità in festa

Mattia Rossi Presidente ProLoco S. Giovanni Lipioni

Il Majo è come Natale, non si rinvia»: con questa premessa, afferma Mattia Rossi, presidente della ProLoco, anche se le condizioni meteo non erano ottimali, ieri sono iniziati i preparativi per la *festa-simbolo* di San Giovanni Lipioni in programma ogni anno il 1° maggio. È un rito collettivo, un mix tra paganesimo e fede religiosa, scandito in più momenti o fasi, che riprende un discorso interrotto bruscamente con il dilagare della pandemia.

Adulti e bambini sono partiti fin dal giorno prima alla ricerca dei ciclamini nei boschi che circondano il paese nonostante la pioggia caduta fino a poche ore prima. I fiori serviranno a decorare il *Majo*, una sorta di ghirlanda su un ceppo circoscritto da un cerchio di legno (lo stesso dal 1956), simbolo di prosperità. Il 1° maggio il *Majo* farà il giro delle paese per dare l'*augurio* alle famiglie, molte delle quali prepareranno una tavola imbandita davanti alle proprie abitazioni: «Non sono le persone che

vanno dalla divinità, ma è la divinità che va dalle persone», spiega ancora Mattia Rossi.

Il paese, uno dei più piccoli d'Abruzzo (138 residenti secondo l'Istat, molti di meno quelli effettivi), per qualche giorno si anima della presenza di sangiovesi d'origine, emigrati altrove, e sangiovesi d'adozione, amici della comunità che non rinunciano all'appuntamento e tornano ogni anno. Lo si comprende soprattutto dagli accenti che riecheggiano nel bosco durante la raccolta. In grande sintonia il 30 aprile tutti vanno insieme per boschi a raccogliere i ciclamini, che verranno poi raggruppati in mazzetti per decorare la ghirlanda/croce.

Terminata la raccolta, è d'uso il pranzo collettivo e le danze tradizionali come *la spallata*. Nel primo pomeriggio, di nuovo tutti a lavoro per addobbare il *Majo* che comunque uscirà anche se ci fosse la pioggia. L'edizione del 2023 presenta un'eccezionalità e si arricchisce di un



significato importante. Le croci saranno due, oltre a quella ricoperta dai ciclamini raccolti, ce ne sarà un'altra composta da centinaia di fiori e addobbi in ceramica realizzati dai ragazzi disabili della onlus Cielo e Terra di Trivento, associazione di volontariato con la quale la Pro Loco collabora da tempo. Il *Majo*, riprodotto con una precisione eccezionale, è stato donato alla Pro Loco come ringraziamento e simbolo di

affetto tra le due associazioni.

Il rito, con valenze propiziatorie per tutta la comunità, ha origini ancestrali, ma si è legato nei secoli e con l'avvento del Cristianesimo alla festa religiosa di Santa Liberata e San Giovanni Evangelista, le cui statue durante una processione vengono trasferite fin dalla mattina nella chiesa di Santa Maria delle Grazie dove rimarranno fino ai primi freddi autunnali (ottobre), a difesa dei campi dov'erano i coltivi.

Il Majo è un simbolo particolare, un ceppo intrecciato di rami e fiori completamente ricoperto da ciclamini, simbolo di prosperità e di protezione per il raccolto, che rappresenta bene l'augurio di fertilità che si evidenzia palese. Il cerchio che si



La ghirlanda è da sempre uno strumento assai diffuso ed adoperato in diverse situazioni per comunicare un dato messaggio, una condizione (regale, sacerdotale, di purezza, ecc.). La ghirlanda rende omaggi alle divinità, scongiura un evento nefasto, veicola presunte influenze soprannaturali, testimonia la vicinanza dei poeti alle muse e per estensione alle sfere celesti. Nel mondo romano rappresentava valore di gioia e di unione spirituale.

Il ciclamino "era citato negli scritti di Plinio il Vecchio, con nomi come *Rapo e Umbilico della Terra*. Le sue radici contengono una sostanza velenosa; per questa caratteristica, già nota nell'antichità, varie culture hanno attribuito diversi significati alla pianta. Per i Romani era un vero portafortuna vegetale, poiché si credeva che la sua tossicità respingesse le influenze negative. Per gli antichi Greci era ritenuto un simbolo di fertilità e d'amore. Nel Medioevo, invece, l'idea della velenosità nascosta dietro l'aspetto affascinante evocava gli inganni di Satana (Ugo Cirilli online su: <https://www.ipersoap.com/2020/01/02/il-ciclamino-una-pianta-affascinante-e-i-suoi-significati/>)

Le spighe di grano simboleggiano



il ciclo delle rinascite. Poiché il seme di grano prima di nascere resta sepolto sotto terra, rappresenta per analogia il passaggio dell'anima dall'ombra alla luce. È inoltre anche simbolo della fecondità. Il pane ottenuto dal grano diventa nel cristianesimo il corpo stesso di Cristo e, con il vino, è un fondamentale simbolo eucaristico. "Nell'arte funeraria del XIX le spighe di grano si trovano prevalentemente con questo valore religioso, anche se in alcuni casi, spighe di grano possono essere inserite in un'iconografia legata all'abbondanza o all'agricoltura" (Gian Marco Vidor, Dizionario dei simboli funerari, in www.storiaememoriadibologna.it.)

L'orzo, cercato per la sopravvivenza e condiviso con cuore aperto, trasmette il messaggio di solidarietà fraterna tipica dell'Antico Testamento, che assicura la vita a tutti. I quattro Vangeli narrano,

ognuno dalla sua ottica, la moltiplicazione di pani compiuta da Gesù, ma solo quello di Giovanni specifica che i cinque pani erano pani di orzo, il cibo dei poveri che sazia tutti (Filippa Castronovo online su: <https://www.paoline.it/blog/bibbia/l-orzo-nella-bibbia.html>).

I gigli bianchi rappresentano, com'è noto, la purezza e la castità, ma anche la nobiltà e la fierezza d'animo e, ovviamente, l'innocenza e il candore. Nel caso del Majo, posto proprio sulla sommità della croce, bene rappresenta la maestà e il valore religioso dello stesso Majo.

Le Fave simboleggiavano le anime dei morti e per questo utilizzate in numerosi rituali scaramantici. Nell'antichità era mezzo di comunicazione privilegiato tra l'Ade e il mondo degli uomini, strumento di passaggio da un corpo ad un altro nel ciclo della reincarnazione e

delle nascite. Per i Romani le fave erano anche simbolo maschile di fertilità e fecondità. Molti erano i riti propiziatori legati alla sessualità maschile fatti con le fave. Plinio ricorda che le fave venivano offerte durante i matrimoni come augurio per un figlio maschio. In alcune regioni era uno strumento per predire il sesso del nascituro. Durante la festa di san Giovanni Battista (24 giugno), presa una fava cruda, una donna gravida andava a posizionarsi davanti alla porta, buttando la fava all'indietro: se il primo a passare era un uomo il bimbo sarebbe stato maschio, se era una donna sarebbe stata femmina. La prova andava ripetuta tre volte. (<https://initalia.virgilio.it/fave-leggenda-36352>).

Inquadrare il QRcode, realizzato da Mattia Rossi, per accedere a diversi materiali e siti di approfondimento del rito del Majo





Il canto del Majo a San Giovanni Lipioni

Ecche, ecche Maj' Re de li Signore
la crona specchie dè la cumpagnie
e venghe, venghe Maj' e venghe di bonanne

Filippe e Giacume fùre li primi fiure
a Santa Croce vè a li tre die
Apprisse a Maj' si ni ve la scienze
l'urie ha spicate e lu grane mo' cumenze
e venghe, venghe Maj' e venghe di bonanne

Patrone mi vattine a la cantine
si 'nin tì lu vicale porta la tine
Patrone mi vattine a lu prusutte
si 'nin ti lu curtille pòrtile tutte.
e venghe, venghe Maj' e venghe di bonanne

Patrone mi vattine a lu nide
Si 'nin trove l'ove port la galline
Patrone mi vattine a lu lardare
taglie 'ncime e guardite li mane.
e venghe, venghe Maj' e venghe di bonanne

fa luogo centrale della composizione ha indubbiamente una valenza femminile, su cui si innesta l'albero maschile della composizione. I rami sono totalmente ricoperti dei mazzetti di ciclamini raccolti nei boschi intorno al paese.

Nel pomeriggio del 1° maggio, dopo la partenza dalla chiesa di Santa Maria delle Grazie, la ghirlanda/croce addobbata con ciclamini, sormontata da gigli, spighe di grano e d'orzo viene portata dal corteo per le case del paese: è questo l'augurio di un buon raccolto che va avanti fino a sera, i mazzetti di ciclamini vengono via via tolti dalla ghirlanda e donati alle famiglie.

Gli *stornellanti* dell'associazione – accompagnati negli ultimi anni da

una formazione musicale – intonano un tradizionale canto che si arricchisce a ogni nuova visita di una o più strofe in rima contenenti i nomi (o i soprannomi) dei componenti della famiglia e un augurio/invito dedicato. Le famiglie del paese ringraziano allestendo una tavola imbandita, una sorta di *banchetto*, per tutti i componenti del corteo (in passato venivano donate delle uova che dopo qualche giorno venivano usate per una *frittata collettiva* in piazza). Il valore simbolico di questa antica tradizione si sostanzia dunque in un rito collettivo, un mix tra paganesimo e fede religiosa che unisce e rinsalda la comunità e la protegge nel ricordo di Maja o Kerres, alias la dea Primavera.



TORNIMPARTE: il paese dove gli alberi “camminano”

JUGALENNE

L'ALBERO DEL MAGGIO

Vincenzo Gianforte

A notte fonda, ogni anno da tempo immemore, tra il 30 di aprile e il 1 maggio, può capitare a ignari visitatori dei nostri territori di imbattersi in un gruppo di uomini che con funi, asce e accette prendono la via del bosco. Scendono lungo i tortuosi sentieri che portano alla bassa valle del torrente Raio dove crescono, a filari, i salici neri e i pioppi. Una pianta di pioppo alta e maestosa sembra aspettare gli uomini per il suo ‘sacrificio’ rituale: viene abbattuta, pulita dai rami e portata a spalla davanti alla chiesa del santo patrono di Villagrande, una delle tante frazioni tornimpartesi, San Panfilo – come anche in altri borghi del paese: Piedi la Villa, Colle San Vito, Piedi la Costa, Forcelle, Rocca Santo Stefano, Barano, San Nicola principalmente – e innalzata prima dell’alba.

Il grande albero ‘cammina’, dal bosco verso la chiesa, sulle spalle degli uomini, in una sorta di millepiedi gigante che trasuda di sforzi e di fatica. Una volta innalzato sul sagrato della chiesa di San Panfilo, ‘Ju Calenne’, rimane così piantato sino al giorno dell’Ascensione. Il rito è regolato da una serie di norme non scritte, tramandate nei gesti da decenni, e rientrate negli usi e nei costumi delle comunità locali, arrivate a noi grazie al paziente e meticoloso tramandamento orale, rafforzato, poi, successivamente, da regole stavolta scritte, fissate negli Statuti Aquilani del 1300. Una di queste regole è la ‘sospensione della proprietà’: il proprietario del terreno dal quale viene prelevata la



pianta, può rientrarne in possesso soltanto se sorprende i ‘maggiaiolì’ dentro i confini del proprio fondo, oppure se l’albero, che dev’essere rigorosamente non da frutto, non fosse stato piantato prima dell’alba.

In un viaggio immaginario a ritroso nel tempo tra i boschi di Tornimparte, con un animo poetico, possiamo incontrare tutto il mondo della mitologia longobarda, dalla quale proviene, appunto, la nostra tradizione, e anche quello dei pastori e dei carbonai, gli ultimi sacerdoti del bosco, che la tradizione hanno conservato e trasmesso per farla arrivare fino ai nostri giorni. Nella storia religiosa europea, in particolare delle popolazioni germaniche, il culto degli alberi ha avuto sempre un ruolo di primo piano. Agli albori della storia tutta l’Europa era ammantata di foreste primordiali, come la foresta Ercinea, dove i soldati di Giulio Cesare viaggiarono

per mesi senza vederne la fine.

I due fratelli linguisti tedeschi Grimm, studiando i vocaboli che indicavano il tempio, giunsero alla conclusione che tra gli antichi Germani i santuari più arcaici si trovassero nelle radure delle grandi foreste. A Tornimparte i numerosi termini delle località boschive come la ‘lama’, la ‘rimmanna’, la ‘sala’, la ‘fara’ e tanti altri, tutti di origine longobarda, confermano quanto fosse profondo il radicamento di queste popolazioni nordiche nelle nostre valli. Entrando in questi boschi fascinosi, s’incontra ancora qualche pianta secolare miracolosamente salvata dai tagli continui e possiamo immaginare come poteva essere imponente e selvaggia la foresta in origine. E la mente corre veloce a Diana, la divinità della fecondità, patrona degli animali selvatici e signora dei boschi delle radure dei fiumi e personificazione della luna, il cui spiri-



to mi piace pensare aleggi tra le nostre piante maestose.

Tutto il mondo contadino e in particolare quello dei pastori e dei carbonai era orientato, nello svolgimento delle loro attività, con il sole, con il 'ciclo della luna', con le stagioni, in stretta simbiosi, insomma, con i ritmi della natura; a essi sono legate tutte le tradizioni e le usanze religiose. L'attività dei carbonai, ad esempio, rispettava i cicli della luna: si tagliavano le piante nei mesi invernali, in cui la vegetazione è ferma e, quando possibile, in regime di luna calante; c'era la convinzione che il legno tagliato con luna crescente potesse, infatti, marcire.

La festa di Pasqua si celebra la domenica successiva al plenilunio di marzo, che coincide con l'equinozio di primavera, o che cade subito dopo e, quaranta giorni dopo la Pasqua cade l'Ascensione, la quale commemora la salita al cielo di Cristo dopo la Resurrezione. Questo giorno costituiva lo spartiacque tra un ciclo agrario e l'altro, finiva il letargo invernale e si apriva una nuova stagione di aspettative e di frutti della terra: un passaggio simbolico importantissimo. Ogni attività lavorativa era sospesa per offrire a Dio un momento di preghiera e riconoscenza per il risveglio della terra a primavera. I contadini, i carbonai, i pastori, persino gli animali domati utilizzati per la vita quotidiana si astenevano dal lavoro; il latte munto in questo giorno, veniva cagliato e of-

ferto alle famiglie bisognose che non lo possedevano.

Questo rito del latte novello è come l'offerta 'primizia' di cui parla Lanternari nel libro 'La grande Festa' (ed. Dedalo, Bari 1976), quando le comunità agricole antiche offrivano nel tempio e al loro dio, nei momenti difficili e nei cicli

Per comprendere la festa bisogna viverla dall'interno, sentirne le pulsioni e coglierne il significato, non di un folklore rabberciato o rispolverato, ma di una manifestazione che giunge a noi dalla notte dei tempi e che questa comunità ha sedimentato nelle proprie radici identitarie.

stagionali e dei raccolti, le primizie, appunto. È significativo che la tradizione dell'albero del Maggio si concludesse in questo giorno, con la discesa della pianta, proprio a segnare uno spartiacque tra un ciclo agrario e un altro, tra inverno e primavera, tra sonno e risve-

glio, fra tenebre e luce: soltanto dopo questo giorno il gregge poteva salire agli erbaggi montani.

La notte tra il 30 aprile e il 1 maggio, dunque, si pianta Ju Calenne: due giorni prima il 28 aprile, il giorno che i Romani dedicarono alla dea Flora e il giorno nel quale nella frazione di Villagrande si festeggia il patrono San Panfilo, il 'Santo dell'Albero'. La festa dell'antica Flora protettrice delle gemme, fu istituita nel 241 a.C., dopo una grande carestia, e si svolgeva con cerimonie per propiziare la fruttificazione della terra. Il nostro Santo sembra essere la cristianizzazione della dea Flora, dal momento che il Santo, nella nostra cultura popolare, è protettore delle piogge, delle colture, degli animali e della gemmazione del faggio.

La mattina della festa di San Panfilo, infatti, vengono esposti da secoli sul cancello della chiesa i rami fronzuti del faggio fiorito, simbolo della fine dell'inverno e della possibilità degli animali di uscire dalle stalle. Naturalmente il faggio fiorito rappresenta la stessa tradizione dell'Albero del Maggio, propende da essa: si può dire che ne è il 'fratello minore'.

Questo periodo dell'anno era un passaggio difficile per i contadini, perché finivano le scorte dei foraggi, del grano e di tutte le 'derrate' alimentari accumulate sapientemente nei mesi precedenti in base a quanto la natura, con i suoi tempi di maturazione, offri-

va, e le terra non era pronta con nuovi frutti. I pastori vedevano il mese di maggio come una irta costa difficile da risalire. L'antropologo Alfonso Maria di Nola, docente di 'Storia delle religioni' all'università di Napoli, definisce questo periodo dell'anno una "strettoia", attraverso la quale le popolazioni devono passare con perseveranza e con forza, pena la perdita della loro stessa sopravvivenza.

Ebbene, proprio in questo momento di pericolo e di incertezza la comunità contadina reagiva piantando l'Albero del Maggio, che si presentava come un elemento di forza per tutta la comunità, riunita intorno all'energia e al vigore dei giovani protagonisti delle fatiche del trasporto. Una forma di difesa, appunto, contro l'incertezza del destino, dal momento che l'albero, nelle culture europee, rappresenta l'organo sessuale maschile: le società contadine nei momenti di maggiore incertezza per la vita economica e sociale contrapponevano la forza vitale della sessualità maschile per superare il rischio di sussistenza. Naturalmente oggi la festa dell'Albero del Maggio non serve a ingraziarsi le amicizie della dea Diana, regina dei boschi, né a placare le ire degli spiriti della vegetazione, ma, acquisendo, nel tempo, nuovi significati, risponde al bisogno dell'uomo di conoscere il proprio passato e la propria storia, intorno ai quali trovare una identità univoca.

Per comprendere la festa bisogna viverla dall'interno, sentirne le pulsioni e coglierne il significato, non di un folklore rabberciato o rispolverato, ma di una manifestazione che giunge a noi dalla notte dei tempi e che questa comunità ha sedimentato nelle proprie radici identitarie. Chi partecipa alla festa che ogni anno si ripete nell'ultimo giorno di aprile sa di vivere una esperienza unica e irripetibile, mai uguale a se stessa e, nonostante la modernità abbia indebolito alcuni segni, ogni anno si ripropone, come rito magico e anche religioso, incorporato nel contesto agro-pastorale, con più forza ogni volta.

Tornando al rito, dopo la preparazione, il gruppo dei 'maggiaiolì' si avvia con



torce, funi e accette, in silenzio per non attirare il proprietario del terreno in cui la pianta è stata individuata, che non deve sapere, verso il bosco, a 'incontrare' la pianta (quasi sempre di una pianta di pioppo alta 25-30 metri, dritta e maestosa) che sembra quasi aspettare la visita: è stata, d'altra parte, scelta dal capo dei 'maggiaiolì' il giorno di San Panfilo.

Dopo il segno delle croce, auspicio che tutto proceda nel migliore dei modi, l'accetta passa di mano in mano, in un collettivo lavoro di fatica solidale, fino alla caduta finale della pianta, che viene, così, liberata dei rami laterali, mentre i vecchi incitano i giovani ad 'assaggiarne' il peso alzando l'albero sino alle ginocchia. Quando si è convinti di poterne dominare il peso, un urlo collettivo accompagna lo sforzo finale di issarla sulle spalle. Si parte verso la chiesa sui sentieri di campagna, tra il profumo dell'erba fresca e l'aria frizzante della notte; ancora grida di esortazione si alternano a improvvisi silenzi.

L'incitamento, reso rauco dalla fatica e dal sudore, del capo dei 'maggiaiolì', determina il ritmo del passo sino alla

chiesa. Arrivati al sagrato, con un sistema complesso di corde, l'Albero del Maggio si erge: il suono delle campane può, finalmente, avvisare la popolazione che tutto si è svolto bene e prima dell'alba. Oggi non si ripete più il tripudio collettivo che accompagnava la festa pagana ma ogni partecipante - non soltanto gli uomini chiamati allo sforzo, ma anche tutta la comunità di giovani, donne, bambini, anziani che attende nel centro del paese l'arrivo dei 'maggiaiolì' - comunque è contaminato dall'atmosfera della festa, che dura tutta la notte, allietata da vino e organetti, balli e canti.

Tornimparte è geloso protettore delle tradizioni legate al mondo agricolo e pastorale e le conserva, nel segno di una memoria antica rinverdata, che aiuta a ritrovare le radici della sua comunità. L'urlo stridulo che la pianta emette, come a gemere, nel momento dello schianto, è come un grido di dolore della comunità tornimpartese che non vuole morire, vuole vincere quella 'patologia' contemporanea chiamata 'spopolamento', e aspetta i segni di un riscatto economico e sociale insieme a tutta la montagna, che è la sua anima, la sua storia, la sua vita. La Proloco, in prima fila, ma anche i circoli culturali, le scuole e la comunità tutta sono impegnati nell'opera di conservare la memoria delle nostre tradizioni per costruire un futuro migliore.

UNRCS Proloco

43^a Festa della Montagna e Sagra del Prosciutto TORNIMPARTE

Strada provinciale per Castiglione Km 15,00

11 - 12 - 13 Agosto

Domenica 13 : Marcia "Sulle Tracce di Annibale" 5° TROFEO "GUIDO SPERA" e PREMIO "SALVATORE CORSI"

Nel pomeriggio di domenica vi potrete divertire con: GIOCHI POPOLARI e TORNEI per adulti e bambini.

Programma e info: www.prolocotornimparte.it Pro Loco Tornimparte



La Pro Loco di Coppito (AQ), gruppo della colonna nazionale Prociv-Arci di Protezione Civile. Un sodalizio di solidarietà e assistenza alla popolazione.

Nelle ultime settimane due nostri gruppi di volontari di Protezione Civile, hanno operato a Forlì e Cesena insieme alla Colonna Nazionale Prociv-Arci (Forlì) e con la colonna mobile della Regione Abruzzo (Cesena). Volgendo lo sguardo indietro nel tempo, la Protezione Civile della Pro Loco di Coppito ha operato in tutte le emergenze nazionali e internazionali. Ad iniziare dal devastante terremoto dell'Aquila del 2009.

Ovunque abbiamo operato la curiosità delle persone non è mancata per il fatto di essere una Pro Loco che si è attrezzata per diventare anche una autentica macchina di



ACQUA, TERREMOTI, FUOCO E FANGO

La Pro Loco di Coppito gruppo della colonna nazionale Prociv-Arci di Protezione Civile

Giosafat Capulli

intervento sociale nei momenti emergenziali. Una operatività garantita da 50 volontari, debitamente formati e attrezzati per interventi in caso di alluvioni, incendi boschivi, terremoti.

Decine e decine di corsi di formazione riconosciuti dal Dipartimento Nazionale della Protezione Civile, che vanno dalla preparazione dei pasti per chi è affetto da celiachia, al recupero delle opere d'arte in caso di terremoti o alluvioni, passando per l'utilizzo di idrovore, motoseghe, droni, moduli antincendio e assistenza alla popolazione disagiata. Un raggio di azione a 360 gradi per portare ovunque serve aiuto a coloro che sono in difficoltà.

Attività per volontari non remunerati, neanche sotto la formula del rimborso spese. Volontariato puro,

quindi, poiché siamo convinti che una Pro Loco oltre a valorizzare il territorio in cui opera, debba superare i propri confini seminando ovunque i grandi valori morali e civili legati ai diritti umani e alla solidarietà universale.

A Forlì e Cesena abbiamo pompato acqua e spalato fango; liberato scantinati dagli oggetti ora-mai inutilizzabili, ripulito strade. In un contesto umano e sociale di grande solidarietà collettiva, do-ve i giovani delle due città hanno agito da valore aggiunto.

A migliaia hanno operato insieme ai soccorritori "ufficiali" per liberare da acqua e fango non solo le loro abitazioni private, ma tutte le strutture invase da quella autentica calamità naturale. Un esempio su cui riflettere e sul quale fondare il futuro delle nostre singole realtà locali e dell'Italia intera.





La 160^a edizione a Piano Roseto (Crognaleto-Cortino) 8-9 luglio

FIERA DELLA PASTORIZIA

Nella meravigliosa cornice di Piano Roseto (1258 mt. slm) nel comune di Crognaleto, nel suggestivo panorama offerto dal magico triangolo paesaggistico del Gran Sasso, dai Monti della Laga e in lontananza dal Mare Adriatico, torna la Fiera della Pastorizia, la storica rievocazione del gentil passato d'Abruzzo, da sempre terra di pastori e transumanza, giunta quest'anno alla 160a edizione. Come per incanto e come da tradizione tramandata di generazione in generazione, lo splendido pianoro si riempirà di animali, ovini, caprini, asini, cani, cavalli, venditori di prodotti tipici, di pastori e di tanta gente che parteciperanno alla leggendaria "Fir de lu Casin" (Fiera del casino, ndr), la fiera per eccellenza della montagna. Soprattutto in passato, oltre alle opportunità di scambio di animali e masserizie varie, segnava un punto di incontro tra gruppi e clan diversi e con culture diverse; un momento di aggregazione, di socialità, un appuntamento fisso che si aspettava per un anno intero, prima di intraprendere il lungo viaggio per i tratturi della transumanza.

Piano Roseto è diventato soprattutto nei tempi antichi, anche il crocevia, il luogo di incontro dei pastori che, scesi dai pascoli d'alta quota, si apprestavano a partire per andare a svernare soprattutto in Puglia, lungo il tratturo "La Doganella" oppure verso le maremme laziali.

La manifestazione è patrocinata dalla Camera di Commercio di Teramo, che, sin dal 25 luglio 1976, si trova impegnata come Ente promotore nel portare avanti una iniziativa che via via ha dato un contributo qualifican-

te allo sviluppo di un settore attraversato da notevoli difficoltà. L'organizzazione è da sempre quella dalla Pro Loco di San Giorgio con il coordinamento sapiente e diligente di Antonio Campanella, che offre ampia garanzia organizzativa.

L'edizione di quest'anno è quella della ripartenza, dopo un periodo di interruzione forzata dovuta all'emergenza Covid, che coincide con il 160° anno di realizzazione dell'evento, quindi particolarmente importante per comunicare alle comunità locali l'interesse e l'attenzione che le istituzioni hanno per l'economia e per le condizioni sociali delle aree interne.

La manifestazione nel corso degli anni ha assunto una importanza crescente, consolidandosi quale unico momento di attenzione e di risalto delle problematiche della zootecnia di montagna, ma purtroppo e più in generale anche del progressivo decadimento della struttura sociale ed economi-

ca dell'entroterra teramano. Al centro della manifestazione c'è la figura del pastore, quale simbolo di intraprendenza, operosità, presenza attiva sul territorio montano, unico testimone di una millenaria tradizione ed ultimo baluardo a difesa dell'ambiente e dell'economia montana.

Nel solco della tradizione l'appuntamento fieristico è stato suddiviso in tre momenti tematici (Celebrazione - Animali in mostra - Valorizzazione del Prodotto), legati tra loro da un unico filo conduttore: il Pastore e il suo mondo fatto di animali e prodotti che vogliono essere non solo ricordati e celebrati, ma aiutati a vivere la modernità da protagonisti. "Pastore esemplare modello di umiltà e di laboriosità con gratitudine e riconoscenza" è questa la frase, puntuale e appropriata, stampigliata sui premi e sugli attestati che verranno consegnati ai Vecchi pastori in segno di gratitudine e riconoscenza per il duro lavoro ed i sacrifici di tutta una vita in un'attività incessante e continua che non conosce soste, che ha fatto la storia delle nostre montagne ed ha costituito il volano di tutta l'economia montana.

Durante i giorni della Fiera, si potrà accedere alla degustazione guidata dei vari tipi di formaggio, gestita e coordinata dai tecnici della Regione Abruzzo (Servizio Territoriale per l'Agricoltura - Abruzzo Est - Sede di Teramo). Sarà inoltre possibile gustare negli stand direttamente dai produttori varie specialità alimentari di elevata qualità. La Fiera rappresenta un ottimo momento di promozione e di rinascita della pastorizia, ormai quasi in dismissione in tutta l'area, per lo sviluppo delle zone montane.



TUFO

paese delle Arti

— Davide Anzini —

Presidente Pro Loco Tufo di Carsoli

Tufo di Carsoli è un bellissimo borgo situato nel comune di Carsoli, il territorio di Tufo è situato al confine tra Abruzzo e Lazio lungo la catena dei monti Carseolani ad un'altitudine che varia dai 920 m s.l.m. di Tufo Alto agli 806 di Tufo Basso. Tra il IX e il X secolo si formò l'agglomerato abitativo di Tufo Alto che fu edificato a seguito delle invasioni dei saraceni, il toponimo "Tupho" (o Thuphi) appare per la prima volta con chiarezza nel 1032 nel registro dell'Abbazia di Santa Maria di Farfa.

Il paese è circondato da boschi di castagni che da sempre hanno dato sostentamento alle popolazioni locali per questo nel penultimo fine settimana di Ottobre ormai da anni la Pro Loco organizza la Festa della Castagna che richiama gente sia dal circondario che dalla capitale.

Oggi grazie al progetto "Intonaci", partito nel 2016, Tufo si può definire Paese delle Arti grazie ad un progetto di riqualificazione scultoreo-pittorica promosso ed ideato dalla Pro Loco di Tufo e realizzato grazie alla collaborazione con degli "Artisti della Valle del Cavaliere" ed alle varie Accademie d'Arte che si sono avvicinate in questi anni con i loro studenti e professori consentendo di ottenere crediti formativi per gli studenti che hanno partecipato (Accademie delle Belle Arti di Roma, Sassari e Firenze).

Le opere che in questi anni sono state realizzate tra Murales, Opere in Ceramica, in Vetro e Ferro sono circa 120, rendendo questo piccolo



Borgo una galleria d'arte a cielo aperto.

Anche quest'anno l'ultima settimana di Luglio per l'ottava edizione di Intonaci, vedrà presenti a Tufo gli studenti ed i professori delle accademie di Roma e Sassari, oltre ai maestri del ferro della ceramica e del legno che lasceranno le opere realizzate per arricchire la galleria a cielo aperto che ormai è Tufo. Gli Artisti della Valle del Cavaliere si dedicheranno ad interventi di restauro di quei murales che purtroppo nel corso degli anni hanno subito deterioramenti a causa delle condizioni climatiche, la settimana si concluderà Sabato 29 luglio con un evento musicale e gastronomico organizzata dalla Pro Loco.



Tutti gli Artisti si impegnano ogni anno, incoraggiati da noi della Pro Loco e dalla comunità di Tufo che hanno dimostrato sin dall'inizio totale fiducia credendo nel miracolo dell'Arte.

È questo il messaggio che non dobbiamo mai dimenticare "La Bellezza salverà il Mondo". Anche nella nostra realtà quotidiana così complessa, si può e si deve tentare di cambiare, si può accendere di colore ogni angolo grigio, si può educare alla bellezza e noi tutti abbiamo il dovere di coltivarla per le generazioni che verranno.

Appuntamento quindi a fine luglio nel paese delle arti a Tufo di Carsoli, a due passi da Roma.



DI PORTA IN PORTA

LA CUPELLESITÀ IN UNA MATTONELLA

Giuliana Chioli

Foto ProLoco Cupello

Accolti dal sorriso stampato in occhi luminosi e dal caldo aroma di un casalingo caffè mattutino, alla vigilia di una giornata o meglio - nel caso specifico del paese di Cupello - di diversi giorni di festa, abbiamo avuto il piacere di scoprire in anteprima l'ultima iniziativa di casa "Pro Loco Cupello". E lo abbiamo fatto guidati dai Componenti del Consiglio Direttivo dell'Associazione che ha nella Cupellesità, nella sua promozione, conservazione e trasmissione la propria principale ragion d'essere. Come in una coordinatissima e precisa catena di montaggio, mani operose intente a prendere, infilare, incollare, adagiare, intrecciare, creare, custodire... diventano bacchette magiche che danno forma e vita a un dono prezioso destinato a tutti coloro che, acquistandolo, ne diventeranno custodi altrettanto vitali.

Oggetto di tanta cura e attenzione una mattonella "intarsiata e impreziosita di storie ed emozioni", come è scritto nel testo stampato sul cartoncino a corredo della stessa, pensata per essere posta all'ingresso delle abitazioni, al di sotto del proprio numero civico.

Realizzata in cemento dall'artigiano cupellese Alessandro Marisi, della locale azienda "L'arte del Manufatto" di Marilena Fagnani, la mattonella raffigura i simboli identitari del Paese

abruzzese: "Sua Maestà il Carciofo", la "storica fontana" sita nel Giardinetto Comunale, "il meraviglioso Campanile" e, immancabile, il ferretto con una 'ndrocchia, la tipica pasta cupellese. Quattro simboli custodi di un sogno: "mantenere vivi" i fili della storia, delle radici, delle tradizioni, restando uniti nel tempo come Comunità. Simboli che non sono semplici icone ma vivono di un'anima e sono anima della stessa cittadina fiera e operosa che rappresentano. Simboli che con la loro forza attraversano spazi, confini e generazioni in un costante scambio che diventa socialità.

La Pro Loco di Cupello lancia l'iniziativa della mattonella tematica

In tal senso questa mattonella acquista valore sociale e chiunque deciderà di acquistarla contribuirà nel testimoniare questo valore.

"In concomitanza con un momento dell'anno in cui tipicità e topicità vengono celebrate attraverso l'annuale Festival del Carciofo, abbiamo pensato di promuovere l'iniziativa della mattonella tematica come emblema della Cu-

pellesità" - ha dichiarato il Direttivo della Pro Loco - "Essa ha uno scopo: accomunare tutte le famiglie della Comunità e l'abbiamo immaginata per essere collocata sotto il numero civico di ogni abitazione in modo che possa diventare simbolo e motivo di riconoscimento per tutti: per chi c'è, per chi viene, per chi resta e per chi tornerà".

Uno slogan, questo, che si collega ad un altro preciso obiettivo insito in tale meritevole iniziativa: "Salvaguardare i valori che creano i legami all'interno della Comunità" ha aggiunto il Direttivo "Lo riteniamo necessario per evitare l'effetto della secolarizzazione proprio dei valori che intendiamo tramandare".

La vendita della Mattonella tematica avrà inizio il 28 aprile e proseguirà per tutta la durata del Festival del Carciofo (fino al 1 maggio), nei pressi del centro storico del paese; nei mesi successivi continuerà presso la sede della Pro Loco nella Casa delle Associazioni, in via Alcide De Gasperi, sempre a Cupello.

"I paesi si salvano con gli occhi.

Prima bisogna guardarli.

Poi viene il resto..." ha scritto il paesologo Franco Arminio: la mattonella cupellese potrebbe essere un ottimo motivo per guardare e "salvare con gli occhi" il paese, preservandone la sua storia, i suoi valori, il suo essere.



La Pro Loco di Cupello e la Pro Loco Kids "CREATA DAI GRANDI... PER I PIÙ PICCOLI"

Giuliana Chioli

Foto ProLoco Cupello

Una lampadina che si accende e genera raggi dai tanti colori ognuno dei quali culmina in tenere icone, altrettanto colorate, che simboleggiano concetti e idee che sanno di territorio, creatività, storia, radici, appartenenza, che sanno di Cupello e di quella Cupellesità che diventa motore, comune denominatore dell'iniziativa e delle attività ad essa connesse.

È la Pro-Loco Kids, nuova nata in casa Pro-Loco Cupello, che è stata presentata lo scorso mese di marzo 2023. Nata e pensata come una costola della ProLoco cupellese, che ormai dal 1977 porta alto il nome e i valori tipici del proprio paese, promuovendo senza scopo di lucro attività a favore del territorio, la Pro Loco Kids, "creata dai grandi... per i più piccoli" è espressione della stessa missione statutaria dell'Associazione che ha tra le sue finalità quella di inserire anche i più piccoli abitanti del territorio in un circuito sociale che crei adesione.

Una serie di attività, iniziative, laboratori, eventi a tema rivolti a bambini e ragazzi appartenenti alla fascia d'età 5-14 anni - debitamente programmati e organizzati coinvolgendo quanti vorranno mettere a disposizione i propri talenti. La volontà, le proprie propensioni, le idee da condividere saranno gli ingredienti di un bellissimo lavoro di squadra che avrà come fine ultimo quello di far sentire ogni bambino cittadino cupellese. Il tutto con un'attenzione particolare per le Contrade (Strampanato, Montalfano, Ributtini, Polercia) che verranno attivamente coinvolte in modo che tutti i tasselli della Comunità siamo messi insieme e trovino "comune vita", andando così a colmare quella spaccatura, comune purtroppo a tutti i paesi, che si crea tra "centro/capoluogo" e "periferia". In questo senso, quella della Pro Loco Kids diventa una sfida che acquista valore dal punto di vista civico oltre che culturale.

Chiaro e semplice il messaggio alla base



dell'iniziativa: creare senso di appartenenza con la speranza che i più piccoli possano essere fieri della propria identità, di avere una storia da raccontare, da conservare e tramandare per mantenerne viva la memoria. Verranno predilette le attività basate su scambi intergenerazionali.

Attività, laboratori, iniziative per una Cupellesità a portata di bambino

Spazio verrà dato alla manualità, alla tipicità e topicità di materiali, strumenti, materie prime, tecniche, alla storia del territorio, dei luoghi, dei palazzi, delle vie che normalmente tutti viviamo, senza magari conoscerne l'origine, al dialetto, alle tradizioni, in modo da regalare di volta in volta ai bambini momenti creati appositamente per loro.

Il primo di questi momenti è stato vissuto da oltre 100 soci kids giovedì 6 aprile, data in cui è stato attivato il primo dei Laboratori. "Sapori & Tradizioni" la macrocategoria su cui è stata organizzata una giornata all'insegna della scoperta dei dolci tipici della Santa Pasqua. "Quale occasione più significativa della Santa Pasqua, approfittando di una giornata libera

dagli impegni scolastici, per regalare ai nostri soci kids momenti di spensieratezza e di condivisione di frammenti della tradizione?" - esordisce il post pubblicato dall'Associazione nei giorni successivi all'evento, sulla propria pagina Facebook -, "In un clima festoso, di grande collaborazione e amicizia, mentre nell'aria il profumo del cioccolato e delle mandorle tostate ci avvolgeva tutti come in una fiaba, abbiamo dato forma al gusto e alla tradizione. Dolci di Pasqua decorati con cioccolato e codette colorate che ogni bambino ha riportato a casa con la nostra ricetta. Siamo carichi di gioia e di tutta l'energia che i 115 bambini e ragazzi ci hanno trasmesso nell'intera giornata del 6 aprile".

Tra i genitori e tutti coloro che hanno messo a disposizione il proprio tempo per questa iniziativa, tanta la soddisfazione, l'entusiasmo e l'orgoglio di far parte di una Comunità attenta di quanto il passato abbia lasciato in eredità.

"La trasmissione di una conoscenza, di un sapere, allo stesso tempo, è occasione preziosa di apprendimento" ha dichiarato la Pro Loco cupellese, nella consapevolezza che "la gioia e la gratitudine sono il frutto del lavoro che si fa con passione". Il lavoro di "una Grande Famiglia allargata", la stessa che "continuerà a diffondere attraverso le nuove generazioni l'amore per la nostra terra e le sue tradizioni".

IL GRAND TOUR

e lo stereotipo culturale "Abruzzo"

Aldo Marroni

Professore Associato di Estetica, Università "G. D'Annunzio Chieti-Pescara

Poeti, scrittori e pensatori, e in generale le élite culturali e sociali, diedero vita, tra Settecento e Ottocento, a quel fenomeno rubricato sotto la denominazione di Grand Tour. Essi si dedicarono con grande passione a visitare l'Italia, ammirata per l'arte e per i suoi splendidi paesaggi. Pure l'Abruzzo, anche se solo in una seconda fase, fu meta di visitatori stranieri. Questi ultimi si approssimarono ai territori regionali con già sviluppato un modello di percezione visiva, una propria concezione estetica centrata sul mito della classicità, sul sublime, sul pittoresco, sul "rovinismo", che ne avrebbe condizionato lo "sguardo" sulle cose.

L'Abruzzo diventa una regione da visitare soltanto nella prima metà dell'Ottocento, o, almeno, i due più importanti viaggiatori vi si recano solo in questo periodo. La scoperta dell'Abruzzo o "Abruzzi" (infatti all'epoca la regione era divisa politicamente in tre comparti: l'Abruzzo Ulteriore Primo, l'Abruzzo Ulteriore Secondo ed infine l'Abruzzo Citeriore, corrispondenti, più o meno, al teramano, alla zona de l'Aquila e infine Chieti) nasce come fenomeno di riflesso rispetto ad un interesse più significativo per il mezzogiorno d'Italia. La regione gode di questa attenzione per il sud, in primo luogo per tutto ciò che richiama alla mente scene mitiche, ambienti selvaggi, gesti arcaici, pratiche omeriche, per quel misto di credenza pagana e di fede cristiana, che affascinava il gentiluomo inglese. Le osservazioni di Federico Zeri secondo cui la percezione visiva dell'Italia è condizionata da una immagine già costituitasi nel viaggiatore prima ancora di partire, valgono forse soprattutto per l'Abruzzo, visitato con l'atteggiamento di chi non intende guardare alla regione reale ma solo a quella mitica e pastorale, stereotipo che rimarrà immutato nei secoli e le cui linee direzionali erano già state indicate da Cesare Ripa durante la compilazione della voce "Abruzzo" per la sua *Icologia*, risalente al 1593. Ripa rappresenta la regione nelle seguenti sembianze:



Edward Lear, *View of Celano*, Morgan Library, 1843, 1080x675

"donna dall'aspetto virile e robusto, vestita di color verde, che stando in luogo erto e montuoso con la destra mano tenga un'hasta, e con la sinistra porga con bella grazia una cestella piena di zafferano, e appresso lei da un de lati sia un bellissimo cavallo".

E continua:

"Si dipinge donna in luogo erto e montuoso, per essere questa provincia così fatta. Si fa vestita di color verde e di aspetto virile e robusto perciocché, come dice Plinio nel libro terzo, che gli uomini abitanti ne' monti sono vigorosi, robusti e forti, e più forti di queglii, che abitano luoghi piani, esercitando più quelli il corpo, che non fanno questi".

La presenza del cavallo è giustificata col fatto che è un animale "generoso", come lo sono gli abitanti di quei monti. L'immagine dell'Abruzzo rude, forte e tuttavia gentile è già costituita. Tale modello interpretativo rimarrà nei secoli quale segno di un pre-giudizio che attribuisce

alla gente abruzzese forza, generosità e scarsa intelligenza. Sarà tale visione a suggerire la famosa espressione che recita: "Abruzzo forte e gentile" coniata da Primo Levi (da non confondere con l'autore di *Se questo è un uomo*). Lo scrittore e giornalista romano pubblica il suo libro *Abruzzo forte e gentile* nel 1898, con l'intenzione di rendere un omaggio sincero ad una regione amata profondamente, di cui tuttavia divulga un'immagine falsata, fortemente edulcorata e idealizzata, quasi fosse un paradiso terrestre. Il sottotitolo del libro *Impressioni d'occhio e di cuore* chiarisce tutta l'impostazione del volume nel quale il protagonista non è l'Abruzzo reale, ma lo sguardo deformato dalla partecipazione emotiva dello scrittore. Eccone un significativo passo:

"E qua, in questo piccolo lembo di mondo, tutto un mondo Natura costrinse: e dalla inesorabile cima del più Gran Sasso appennino a più accessibili monti, a fertili colli, a poggi solleticanti, a piani interinatti, a valli ridenti; dall'impetuoso torrente al placido rivo, all'affrettata sorgente, al calmissimo lago, al mare onniforme; dal-



Jean Joseph Xavier Bidault, *Lac Fucino et les montagnes des Abruzzes*

le nevi eterne alla primavera perenne, ai calori cocenti, alla grassa umidità; epperò dall'umile erbetta al pino, al faggio, alla quercia, alla vite, al mandorlo, all'olivo, se non pure all'arancio e alla palma, tutto un settentrione, tutto un mezzogiorno; una triplice vita, epperò un triforme lavoro, qua tutto Natura ci offerse. E qua vive una gente forte veramente e gentile; buona e intelligente; serena come l'ignoranza; riflessiva come la sapienza; in cui il rispetto si sposa alla cordialità; ospitale con la spontaneità antica e la delicatezza moderna; educata dai monti alla libertà, costretta dalla roccia al lavoro, e che, come ha conquistata sulla natura la terra, trasformando il nudo sasso in zolla feconda, oggi conquista sulla generale indifferenza una fama [...]" (p.19).

La percezione visiva dell'Abruzzo manifestata con toni poetici da Primo Levi, si alimenta del medesimo stereotipo del quale si erano già nutriti i viaggiatori stranieri che nello stesso secolo avevano visitato quei luoghi, soprattutto l'area montuosa (e non è un caso), investendo una realtà fatta di miseria e sofferenza, con la loro immaginazione estetica costituita da paesaggi sublimi, da scorci pittoreschi, eventi storici riattualizzati fantasticando città e paesi come una grande quinta teatrale, ponendoli sullo sfondo di un accadimento eternizzato. Questa percezione della civiltà abruzzese, tutta permeata di una tonalità arcadica, posta temporalmente in una mitica età dell'oro, è tipica anche dei viaggiatori stranieri che visitarono l'Abruzzo nella prima metà dell'Ottocento. Il nobiluomo Richard Keppel Craven (1779-1859), nel 1837 pubblica un'opera nel quale narra il suo *Viaggio attraverso l'Abruzzo e le province settentrionali del Regno di Napoli*. Keppel Craven era ben radicato in Ita-

lia, infatti si era stabilito a Napoli già dal 1814, in un palazzo affacciato sulla baia della città. Il suo libro in realtà è il risultato di più escursioni fatte in tempi diversi, dimostrandosi un grande conoscitore della storia abruzzese. Per ogni paese visitato riesce a dare, avvalendosi della consultazione degli storici locali più accreditati, notizie molto circostanziate sul passato di quella comunità. A tratti sembra quasi di leggere un libro di storia, piuttosto che un diario di viaggio destinato ad arricchire il già vasto genere della letteratura odeporetica. Manca infatti alla narrazione uno sviluppo diacronico, l'asse delle successioni, mentre l'autore si impegna con buona riuscita a fornire il maggior numero di notizie, sia storiche sia geomorfologiche, al futuro viaggiatore che vorrà usufruire della sua "guida", prima di visitare, appunto, le province settentrionali del Regno di Napoli. Nonostante lo sforzo di dare alle stampe un volume in cui la presenza soggettiva del narratore fosse assente, Keppel Craven non può fare a meno di soccombere a una percezione "pittoresca".

Il passo in cui affiora questa visione idilliaca ed omerica della gente d'Abruzzo lo registriamo soprattutto quando si imbatte nella pratica della transumanza tratteggiata con sfumature quasi da leggenda:

"Quando esplicano il mestiere di pastore e, come io li vidi, secondo i doveri del loro incarico sono occupati nel viaggio, il loro aspetto è quasi invariabilmente segnato dalla stessa espressione, che unisce mitezza e sagacia a una imperturbabile gravità e, mi spiace dirlo, a uno sguardo profondamente triste; tutta la carovana, animali e uomini, mostra, almeno quando è impegnata in queste noiose peregrinazioni, un grande senso di sofferenza e di depressione, che distingue ogni elemen-

to che la compone. Il pastore che apre la marcia, il libero manso che fa tintinnare il campano di ottone, le greggi che seguono, i cani che vigilano sulla loro sicurezza e ancora il fattore che dirige la carovana, tutti camminano lentamente in un'esistenza dura, faticosa e monotona" (vol. I, p. 151).

Keppel Craven, in questa breve descrizione, immagina uomini e bestie unite in una simbiosi naturalistica, come se le persone avessero la stessa sensibilità della mandria e il bestiame si facesse carico dell'angoscia esistenziale e della sofferenza dei pastori. Il tutto sembra avvolto da una dimensione poetica, mentale e cerebrale, cui sfugge la condizione reale, che non è solo fatta di "mitezza" e "sagacia", di "imperturbabile gravità", ma anche della durezza di un lavoro apparso come l'unico possibile e praticabile.

Non meno curiose sono certe considerazioni nelle quali, come avviene per una villa ammirata a Popoli, le rovine non sono osservate come effetto di decadenza, ma esaltate per quel "non so che" di primitivo a cui sembrano rinviare. L'edificio, scrive Keppel Craven, manifesta una "superiore eleganza" che sembra ricevere proprio dalle rovine, le quali assumono un aspetto pittoresco in virtù della "vegetazione selvaggia e lussureggiante di un territorio abbandonato ma piacevole" (vol. II, p.17). È molto singolare questo accoppiamento tra rovine, abbandono e godimento estetico, tuttavia non incomprensibile se riflettiamo al fatto che la cultura inglese del tempo era, come abbiamo detto sopra, permeata da un sentire estetico tutto centrato sul sublime e sul pittoresco. È la stessa cultura artistica ed estetica di cui si nutre Keppel Craven ad influenzare la percezione visiva di Edward Lear (1812 - 1888) il quale pubblica nel 1846 il suo *Viaggio attraverso l'Abruzzo pittoresco*. Il libro si presenta come un singolare diario nel quale la forma della narrazione diacronica è scandita dalle date che l'autore appone prima di accingersi a trascrivere le sue emozionanti giornate. Lear era un disegnatore e dunque più di Keppel Craven va alla ricerca del pittoresco scegliendo di viaggiare soprattutto nell'Abruzzo Ulteriore Secondo, nella zona de l'Aquila,

"il cui aspetto, - egli sottolinea - benché talvolta squallido e selvaggio, è maestoso in sommo grado; le sue città vantano maggiori attrattive sia sotto il punto di vista pittoresco che di quello storico" (p. 9).

Lear manifesta una maggiore sensibilità visionaria rispetto al suo predecessore, e forse proprio questa sua peculiarità non gli permette di aderire alla società reale, di vederne anche gli aspetti meno piacevoli. Se per Keppel Craven la pratica della transumanza è venata da una condizione esistenziale melanconica, per Lear è "una lieta attività pastorale [...] la vita del pecoraro abruzzese" rappresenta "il *beau ideal* di vita per un pastore" (p. 9). Sfugge inevitabilmente all'artista la fatica fisica connessa ad una pratica millenaria che ha il senso profondo di una necessità di vita, sia per gli uomini sia per gli animali. Lo sguardo di Lear sembra cogliere nel paesaggio solo quegli scorci che suggeriscono serenità, pace e conciliazione, come nella seguente descrizione di Celano:

"(29 agosto 1843). Ricorderò sempre le ventiquattro ore trascorse a Celano con grande piacere; ricorderò la mattina nei freschi prati ai piedi della città, girando tra gli alti pioppi avvolti dalle viti, fino a quando il sole andava a battere sulle immense rocce e costringeva ognuno a ritirarsi sotto i ripari per il fresco; i meriggi senza nuvole quando tutto era tranquillo; le calme, così piene di piacevoli avvenimenti; il ritorno al tramonto nella città assieme a gruppi di contadini che trasportavano il loro grano, o assieme a schiere di ragazze, ciascuna delle quali portava sulla testa la conca piena d'acqua, attinta alla pura sorgente ai piedi della roccia. Durante la notte, calma e lucente era la distesa del lago, che sembrava d'argento, sotto la finestra del palazzo al chiarore della luna piena; l'antico castello proiettava le sue lunghe ombre sulla città addormentata" (p. 79).

Questo modo di leggere la realtà da parte di Lear è stato acutamente segnalato da Federico Zeri, il quale, come detto sopra, ha rilevato uno iato profondo tra visione e realtà, tra immagine pittorica e rappresentazione realistica. Celano non è una città come le altre, ma sembra vivere in un sogno, sotto l'effetto di una trasfigurazione magica ed eterna. Se Celano ha un aspetto paradisiaco, Villalago ha qualcosa di terribile e di gotico.

"(10 settembre 1843). Villalago si trova sull'orlo di un burrone sopra un tremendo abisso attraverso il quale il Sagittario, che d'inverno diventa un torrente pauroso, scorre verso la pianura di Sulmona; una stretta mulattiera segue i meandri di esso

ora attraverso spazi aperti, disseminati di detriti di roccia, ora attraverso fenditure così strette che c'è spazio solo per il fiume e per uno stretto passaggio: gli Stretti di San Luigi sono spaventosi alti e angusti, e, ad eccezione del periodo estivo, non sono transitabili. Aquile e corvi abbondano in questa terribile gola, il cui aspetto fa ghiacciare il cuore, come il vento che vi soffia fa ghiacciare il corpo" (p. 95).

Ecco un'altra visione pastorale e omerica nella quale il senso della realtà è sostituito da un produttivo "senso interno" il quale sa cogliere nelle cose solo ciò che vi immette.



Edward Lear, *Velino - Albe*

"(13 settembre 1843). Ho disegnato molto presso l'entrata del passo; la scena è così maestosa che occorrerebbe impiegare molto tempo per farlo a dovere. Come mi sono seduto sotto un'immensa roccia, sulla quale un pastorello stava chiamando con un fischio il suo gregge sparso, l'eco di un coro di molte voci gradualmente è risuonato su quelle pareti possenti: era un'aria assai semplice e spesso ripetuta, lentamente cantata da lunghe file di pellegriani [...]" (p.98).

Non possiamo chiudere queste brevi note su Lear senza citare quello stereotipo che tanta fortuna ha avuto tra gli artisti stranieri, vale a dire "il cielo italiano".

"(1° ottobre 1843). Che panorama grandioso c'è attorno ad Isola [del Gran Sasso]! Le

macchie scure di boschi sui fianchi delle montagne circostanti contrastavano con le nevi splendide delle cime e al di sopra di esse c'era il bel cielo azzurro italiano" (p. 116).

Se nell'opera di Keppel Craven l'andamento diacronico sembra essere occultato dal racconto storico, se in Lear la forma narrativa segue passo passo il dipanarsi cronologico delle escursioni, in Anne Macdonell che scrive *In the Abruzzi* nel 1908, non siamo più in presenza di un diario di viaggio ma di un libro di ispirazione etno-antropologica, ove la forma sincronica, la simultaneità, segna anche i

criteri con cui gli argomenti vengono selezionati e affrontati. Infatti nel libro temi quali la religiosità, il folklore, i costumi di una civiltà definita "primitiva", sono posti in primo piano rispetto a quelli artistici e monumentali, ai quali la Macdonell dedica solo qualche breve pagina. La "lettura" dell'Abruzzo risente molto meno della categoria del pittoresco artistico-sentimentale, nel senso di Lear, piuttosto prevarrà un altro aspetto della stessa sensibilità, che potremmo chiamare "pittoresco primitivo". La "religiosità abruzzese" è definita dalla Macdonell pittoresca proprio per l'oscura e primitiva commistione che essa presenta tra superstizioni neo-pagane e fede cattolica, osservabile soprattutto nel culto morboso dei Santi. La mancanza di una seria civilizzazione della comunità abruzzese è il risultato di una specifica condizione geografica.

"Queste masse e cime - scrive nel libro - costituiscono i contorni irregolari di una muraglia che racchiude una terra singolare, rozza e primitiva, poco lontana da Roma in fatto di miglia ma incalcolabilmente remota in ogni altro senso" (p.13)

Pur visitato nel 1908, l'Abruzzo è ancora una terra remota, vicino a Roma solo geograficamente ma lontanissima dal punto di vista della civilizzazione, cui la regione si oppone sia attraverso gli Appennini (una vera e propria "muraglia") sia esaltando la sua indole tribale.

"Quando si attraversano i suoi confini irregolari, l'uomo ritrova se stesso appena ha superato la prima delle numerose difese naturali che l'Abruzzo oppone alla vita moderna. Se ti addentri appena un po', dai pendii più alti delle tre piramidi del monte Velino scorgetai la meraviglia di questa Terra ed il terrore che nello stesso tempo essa suscita: catene di montagne che si susseguono ed una barriera dopo l'altra isolano valli da altre valli e rendono estranea l'una all'altra, la gente degli altopiani e delle pianure" (p. 13).

Insomma, per la scrittrice inglese, l'Abruzzo non solo è escluso dal resto della civiltà, anche le diverse genti che vi abitano sono tra loro isolate, eppure in "questa terra di picchi e voragini, di montagne e burroni", si possono trovare delle sorprese, "la landa fiorisce come una rosa", e quella che sembrava "una bolgia dell'inferno" in realtà nasconde "le colline del paradiso". Questo è l'Abruzzo che la Macdonell pensa di vedere, una civiltà infernale e paradisiaca al tempo stesso, gente rude e rozza, tuttavia gentile e ospitale, primitiva nei costumi e negli usi, ma anche serena e felice della sua condizione di arretratezza. L'idealizzazione in chiave pittoresca raggiunge un suo picco in queste considerazioni:

"Se fossimo nel periodo romantico, potremmo trovare buona parte degli scenari per i nostri drammi, romanzi e poemi epici proprio qui, in questa regione dove i rivoli



Edward Lear, *Trasacco, Torre Febanio, Lago-Fucino, 1844*
1080x675

gimenti della natura creano cose da far rabbrivire, dove l'uomo è veramente solo con la sua anima e le sue passioni, quasi un pigmeo tremante sotto rocce torreggianti, oppure molto orgoglioso perché ovunque si muova è sempre in compagnia di grandi rilievi montuosi. E quando la natura collabora con lui, i suoi tenui sforzi per costruire un rifugio come focolare domestico vengono coronati da successo" (p. 17).

Il tipo abruzzese è geloso del suo isolamento, non vuole saperne di civiltà, comunicazioni, vita decorosa. Il mondo moderno non gli interessa, anzi vi si oppone con tutte le sue forze. L'Abruzzo, proprio per questo motivo, non sembra una regione dell'Occidente. La sua forza sta nel suo essere immobile e chiusa ad ogni tentativo di civilizzazione. Si chiede la Macdonell: quale può essere il futuro di un popolo così "ardito e forte, ma con ambizioni limitate?"

"Vivendo isolata per innumerevoli generazioni - tranne quando fu oppressa dagli invasori - la gente di queste contrade ha resistito alle pressioni del mondo moderno più a lungo che in qualsiasi altro luogo d'Italia ed ancora resiste ad esse. I pastori d'Abruzzo sono primitivi quasi quanto i pastori del Tibet" (tondo nostro - p. 18).

Per la scrittrice sta qui il segreto della spensieratezza del tipo abruzzese: è nel suo agire primitivo, nella sua incoscienza, nella sua semplicità (o semplicioneria!). Egli è felice di

essere così com'è, cioè di non conoscere la "colpa" del peccato originale e di vivere ancora come Adamo ed Eva nel paradiso terrestre, in totale simbiosi con gli animali.

"Questa parsimoniosa comunità autosufficiente - scrive -, costretta a lavorare all'aria aperta e predisposta alle arti manuali, è forse la più felice che il mondo abbia mai conosciuto. Per quel che è dipeso da loro, gli abruzzesi hanno goduto della primitiva felicità" (tondo nostro - p. 53).

E tale primitiva felicità si rivelerebbe nelle pratiche più morbose, oscure, irrazionali dei riti rituali. La gente d'Abruzzo ha conservato "con grande ed inconsapevolmente indipendenza la fede in tutte le antiche e segrete credenze tradizionali". Il mondo magico, la divinazione, la stregoneria, alimentano sia i "selvaggi pagani" sia "gli ascetici santi cristiani" (p. 90).

"Questo aspetto pittoresco della religione è molto forte, ma soddisfa solo una parte dell'indole dell'abruzzese, indole che ha in sé ombre ed abissi ed anche una propensione per la morbosità che è simile a quella degli spagnoli. Potrebbe essere diversamente in queste solitudini montane, dove il negativo esistenziale non ha mai nascosto per lungo tempo il suo spietato volto? Il Teschio ed il Cristo sanguinante, torturato e deformato dalle sofferenze fisiche, sono immagini comuni nelle chiese ed apportano a loro modo conforto" (p.111).

Il discorso sull'immagine cui nel tempo è stato legato l'Abruzzo, nonostante le sedimentazioni interpretative ricordate, resta un problema aperto. Infatti è necessario chiedersi quale influenza ha avuto lo stereotipo arcadico sull'evoluzione culturale e nella formazione dell'élite intellettuale abruzzese. Così come appare problematico stabilire se, in un'epoca in cui la coscienza ecologica sembra essersi diffusa a sufficienza, l'immagine di una regione pastorale e incontaminata possa ancora essere considerata un disvalore.

Riferimenti bibliografici

F. Zerì, *La percezione visiva dell'Italia e degli italiani*, Einaudi, Torino 1989.
R. Keppel Craven, *Viaggio attraverso l'Abruzzo e le province settentrionali del Regno di Napoli* (1837), trad. it. I. Di Iorio, Libreria Editrice Di Cioccio, Sulmona 1979, voll. II.
E. Lear, *Viaggio attraverso l'Abruzzo pittoresco* (1846), trad. it. I. Di Iorio, Libreria Editrice Di Cioccio, Sulmona 1988.

A. Macdonell, *Negli Abruzzi* (1908), trad. it. G. Taurisani, Centro Studi "Panfilo Serafini", Sulmona 1991.

P. Levi, *Abruzzo forte e gentile. Impressioni d'occhio e di cuore* (1898), Libreria Editrice Di Cioccio, Sulmona 1974.

C. Ripa, *Iconologia* (1593), Tea, Milano 1992.

Foto tratte da siti web
<https://www.piccolabibliotecamarsicana.it/tag/edward-lear/>

I Paesaggi Culturali di CARLO D'ALOISIO DA VASTO

(1892-1971)

In mostra
a Palazzo D'Avalos
fino al 30 luglio

Mercurio Saraceni

Nella prestigiosa cornice di Palazzo d'Avalos a Vasto, è in atto la mostra antologica dedicata a Carlo d'Aloisio da Vasto (1892-1971) sul tema dei "Paesaggi Culturali" e dal titolo "Gli Abruzzi e gli Abruzzesi", concepita per raccontare il paesaggio culturale, fisico e mentale, del primo '900 attraverso le opere creative del poliedrico artista vastese: in esposizione acquerelli, olii, xilografie, disegni, illustrazioni editoriali, ma anche estratti poetici e narrativi provenienti da diverse collezioni private, soprattutto abruzzesi.

La rassegna espositiva (oltre 100 opere pittoriche e grafiche, poetiche e narrative) rappresenta un primo, significativo quanto ancora parziale, approfondimento delle importanti attività artistiche e culturali svolte da Carlo d'Aloisio.

Nato a Vasto e poi trasferitosi a Roma fin da giovane, ha sempre portato con sé, nel suo nome d'arte, l'amore per la sua Terra, affermandosi come protagonista della sua epoca, non solo nel campo artistico, ma anche culturale, quale critico d'arte, scrittore, curatore editoriale (in particolare con l'*Almanacco degli Artisti - il vero Giotto*, da lui edito dal 1930 al 1933), nonché museologo (dal 1930 ha prima creato ed allestito la Sezione Moderna del Museo di Roma e la Galleria d'Arte Moderna di Roma, per poi divenirne direttore dal 1935 e protagonista del loro trasferimento a Palazzo Braschi nel 1953).

Un evento prestigioso, quanto certamente non un punto d'arrivo, del percorso intrapreso dal "Comitato promotore delle iniziative per la valorizzazione del Maestro di Arte e Cultura Carlo d'Aloisio da Vasto", costituitosi nel 2021 per celebrarne il 50° della scomparsa, su iniziativa dell'Associazione Culturale a lui dedicata in sinergia con la "Pro Loco della Città del Vasto APS" e con il Comitato del "Premio Vasto" d'Arte Contemporanea e che, nel corso di questi due anni, ha visto coinvolgersi e partecipare qualificate competenze e realtà, del territorio e non solo: Enti pubblici, Università, Associazioni Culturali, Istituti scolastici, ecc.

Nella sala archeologica del Museo la con-



ferenza di presentazione della mostra, ha visto la presenza di un qualificato ed interessato pubblico, dal sindaco della Città del Vasto Francesco Menna al senatore Etelwaro Sigismondi, da Marco Marsilio presidente regione Abruzzo a Nicola Della Gatta, assessore alla Cultura della Città del Vasto e ad Anna Orsatti, dirigente scolastica del Polo Liceale "Pantini-Pudente" di Vasto; da Paola Di Felice, curatrice storica dell'arte e direttrice emerita del Polo Museale di Teramo a Carlo d'Aloisio Mayo, nipote del Maestro, presidente dell'Associazione a lui dedicata e coordinatore del Comitato Promotore, che ha introdotto e moderato gli interventi.

Per Carlo d'Aloisio Mayo «Questa mostra rappresenta non un punto di arrivo, bensì un nuovo importante tassello del mosaico di iniziative che il Comitato sta perseguendo, ripartendo dalle sue origini e dalla sua terra, per poi svilupparsi oltre, ma portando sempre con sé, come lui stesso ha voluto fare, i valori delle sue radici culturali. L'obiettivo di realizzare eventi celebrativi per il 50° della scomparsa nel 2021 e per il 130° della nascita nel 2022 di Carlo d'Aloisio da Vasto hanno consentito di sensibilizzare la sua figura, riuscendo via via a coinvolgere molti soggetti ed enti culturali del territorio e non solo tra i quali la Direzione del Polo Museale di Roma Capitale, l'Università "Gabriele D'Annunzio" di Chieti, l'Università di Teramo e molti altri».

Il nipote dell'Artista ha quindi voluto ringraziare le dirigenti scolastiche Nicoletta Del Re dell'ITSET "Filippo Palizzi" e Anna Orsatti del Polo Liceale "Pantini-Pudente" di Vasto che, con i loro docenti e studenti, sinergicamente hanno cooperato e stanno cooperando per la realizzazione del progetto culturale. Quest'ultima ha poi preso la parola, evidenziando il coinvolgimento, lo studio e il lavoro che gli studenti stanno portando

avanti sull'Artista, in un "rapporto di consuetudine" con il Comitato per contribuire fattivamente ad «un percorso partito due anni fa al Liceo Artistico vastese con un evento che prefigurava qualcosa che stavamo solo immaginando, una sfida, impegnativa quanto affascinante, che voleva interrompere quell'oblio che durava da troppi decenni».

Paola Di Felice - curatrice del progetto espositivo insieme a Pasquale Del Cimmuto ed a Daniela Madonna - ha illustrato ai partecipanti la chiave di lettura non solo della mostra, ma del racconto dell'opera artistica di Carlo d'Aloisio da Vasto, che «è "da Vasto" perché quella è la sua matrice, quella è la sua città, quello è il suo paesaggio culturale, osservato da bambino, poi da ragazzo. Con sé ha portato l'amore per questa terra: un amore anche straziante, accompagnato dalla necessità di doversi allontanare e da ricordi "sfilacciati" che poi lo portano a ricordare dei particolari che altri avevano dimenticato».

Al vernissage erano presenti anche gli altri componenti del Comitato Promotore: Mercurio Saraceni Presidente della Pro Loco "Città del Vasto" APS, Alfredo Bontempo Presidente del Comitato "Premio Vasto" d'Arte Contemporanea, Pasquale Del Cimmuto curatore e storico d'arte; Daniela Madonna docente, esperta d'arte e Segretaria del Comitato "Premio Vasto", Dionisio Mariano Magni Architetto e Presidente di FaròArte, Paolo Calvano Direttore del "Dipartimento di Studi e Ricerche sulla Storia di Vasto" della Pro Loco, Pasquale Spadaccini Pubblicista e ricercatore culturale.

Il progetto culturale è patrocinato dalla Regione Abruzzo, dal Presidente del Consiglio regionale e dal Comune della Città del Vasto. La Mostra resterà aperta presso le sale espositive di Palazzo d'Avalos fino a domenica 30 luglio.



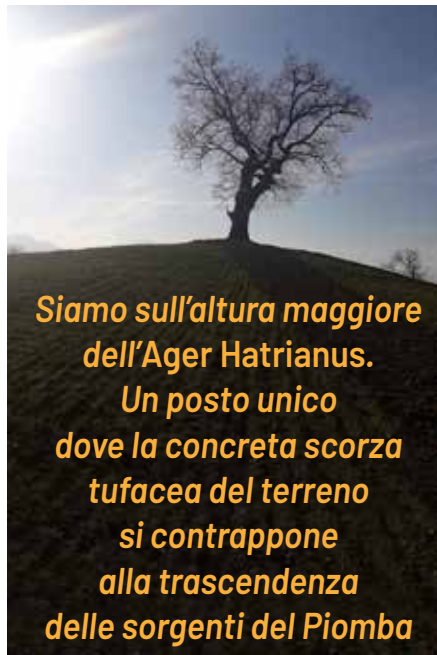
L'ANTIGA VIA DEL SALE TRA STORIA E BELLEZZA

Antonio Di Donato

La Regione Abruzzo ha recentemente riconosciuto tra i cammini ufficiali, quello che tutta probabilità, può definirsi il più antico asse viario che tagliava longitudinalmente le Province di Teramo e Pescara interessando attraverso le numerose "bretelle" anche quelle dell'Aquila e Chieti; "La Via del Sale", una strada antichissima e dimenticata che, percorsa al giorno d'oggi, può divenire un'esperienza esaltante, quasi un percorso iniziatico.

Le ProLoco della Valfino sembrano aver capito l'enorme potenziale di questa nuova "attrazione storico turistica", avendo organizzato negli ultimi anni numerosi incontri, passeggiate, e transiti guidati lungo le appendici viarie che la caratterizzano.

Qui oltre gli splendidi panorami sono visibili ancora oggi le vestigia



*Siamo sull'altura maggiore
dell'Ager Hatrianus.
Un posto unico
dove la concreta scorza
tufacea del terreno
si contrappone
alla trascendenza
delle sorgenti del Piomba*

di antichi basolati millenari.

A Monte Giove nel territorio di Cermignano giunge il miglio 125 della grande Via segnato su un antico

cippo miliare che la praticità contadina riutilizzò quale solido materiale costruttivo per una vecchia masseria, ma che l'intuito del prof. Felice Barnabei ci riconsegnò quale punto nodale del percorso al principio del secolo scorso.

Siamo sull'altura maggiore dell'Ager Hatrianus. Un posto unico dove la concreta scorza tufacea del terreno si contrappone alla trascendenza delle sorgenti del Piomba che da qui nascono, come per incanto, d'acqua salata.

È quello il torrente sacro che gli antichi chiamarono *Matrinus*, alle cui foci Hatria costruì il suo emporio e il grandioso porto? Qualcuno pare ancora crederlo, nonostante l'ufficialità ponga l'approdo qualche chilometro più a Nord.

Il contatto con il divino è da sempre il segno di questo luogo ancora prima di Roma. Il tempio Italicò poi



divenuto Basilica ci ricorda l'ancestrale presenza dell' uomo. I 739 metri sul livello del mare alla sommità hanno fatto del Monte nei secoli il luogo ideale per un contatto diretto tra l'uomo e il cielo.

Sin da quando le popolazioni Sabine abitarono questi luoghi (il sostantivo "Safin" scalfito sulla famosa stele da qui riemersa è chiaro richiamo al popolo, che come scrive Nicola Corcia, utilizzava la nostra Via Salaria per giungere ai lidi adriatici.

Così ne parlava proprio Barnabei, illuminato accademico Atriano, nel 1888: "E che veramente vi fosse stata questa linea di comunicazione diretta tra Hadria e Roma per la Salaria senza passare per Interamnina è dimostrato dai resti dell'antica Via scoperti sotto Monte Giove e presso Basciano, Via che non può considerarsi come secondaria ma come propria e vera continuazione della strada principale che manteneva la sua denominazione di Salaria fino al fiume Salinae, nome che forse non è senza significato per il tema di cui trattiamo".

Sul medesimo asse passa pure, dalla notte dei tempi, la transumanza delle greggi simbolo e segno distintivo del nostro essere legati anima e corpo ad una natura rigogliosa e benigna che attraverso l'aiuto alla pastorizia, ci ha sostenuto per millenni.

Le Saline di Hatria, poste nell'antichità ai margini della foce del fiume che porta il medesimo nome, rappresentano l'innesco del cammino con cui veniva trasportato verso l'interno, verso i borghi, le valli, le città ed anche verso Roma l'oro bianco, quel sale prezioso da essere distribuito appunto quale "salarium" ai legionari romani.

Ecco allora che la nostra Via diventa una connessione diretta tra Tirreno ed Adriatico, un'autostrada *ante litteram* che vede il passaggio lungo il suo percorso della storia di greggi transumanti, mercanti del Sale e sterminati eserciti.

A tutti coloro che vi sono transitati, dagli umili pellegrini ai grandi condottieri e forse agli eserciti il percorso ha regalato e regala ancora oggi delle vedute mozzafiato e scorci dal fascino estremo. Monumentali montagne, valli rigogliose, sinuosi corsi d'acqua e i crinali dei calanchi rendono splendidi orizzonti.

Immaginiamoci sull'antica Via oggi come due millenni orsono: dal Castro di Lentulo la strada si snoda sinuosa lungo il tracciato che fu anche antico tratturo. Attraverso il Colle della Morte si procede per le imperiose strutture calanchive di rara bellezza, al di là del Piomba, sull'antica Hatria Picena colonia Romana dalla formidabile storia e



dalla meritata fama che la precede nei secoli. Al culmine del tracciato si intravede il Colle del Sale, e il panorama si apre ai nostri occhi verso il grande mare Adriatico, il *Mare d'Atri*, dalle antiche fabbriche, dalle fornaci, l'emporio e il grande approdo.

La via rivela la storia e la sua grande bellezza, quel bene intangibile ma assolutamente prezioso (*soprattutto per i distratti viaggiatori d'oggi*, per parafrasare Flaiano) che fa della nostra antica *Via Salaria* un bene da riscoprire e proteggere oggi più di ieri.





GARRUFO CON GUSTO



SAGRA del maccheroncino di Saragolla al ragù di gallo

Giunta alla diciottesima edizione, Garrufo con gusto è una delle sagre più seguite ed ambite dell'area teramana e picena. Legati alla storia ed alla tradizione contadina sono i suoi piatti: i maccheroncini di S. Scolastica, con farina di Saragolla e ragù di gallo; il Pollo Imperiale, un gustoso spezzatino con la classica "giardiniera" di verdure; il Pane del Centurione, con alici salate fritte e peperoni, classica colazione abruzzese con cui i nostri avi contadini rompevano il digiuno tornando dalla campagna. Di fatto si chiamava "lu sdejune", termine probabilmente derivato dalla spagnolo desajuno. Ogni piatto ha una sua rilevanza tradizionale e storica, a cominciare dalla farina di Saragolla. Si tratta infatti di una specie di khorasan (*Triticum turgidum* ssp. durum) simile al kamut che fu introdotto nell'Italia centrale





da popolazioni balcaniche di origine medio-orientale nel 400 d.C.: il termine saragolla, infatti, deriverebbe dal bulgaro antico, dove significava "chicco giallo".

Con quel grano, oggi coltivato soltanto in alcune zone dell'Abruzzo, della Lucania e del Sannio, si confezionavano e si confezionano i maccheroncini, una sorta di maccheroni alla chitarra che ritualmente rappresentava il pasto delle donne che, ai primi di febbraio, si recavano in pellegrinaggio in un'area con un pozzo, dedicati proprio alla santa sorella di San Benedetto. Le pellegrine dovevano consumare il pasto sul prato antistante il pozzo, bere l'acqua e in tal modo si assicuravano i benefici della santa: latte per i figli e fertilità per le sposate e un marito per le nubili.

Un tempo il rito era molto sentito e praticato ed è rimasto nella tradizione popolare come una sorta di rituale generativo, legato alla perpetuazione della specie (i maccheroni in fondo rappresentavano una benaugurante prolificità con tanti figli). Il maccheroncino di Saragolla è ricco di selenio, magnesio e zinco e sembra avere benefici effetti nel sollecitare affettuoso amore.

Il Pollo Imperiale e il Pane del Centurione si legano invece alla storia antica della località vibratiana. Plinio il Vecchio nella *Historia Naturalis* cita infatti il presunto fondatore di Garrufo, da cui il paese derivò il toponimo. Si tratta di Lucio Tario Rufo, centurione poi generale e console romano fino all'anno 16 a.C., che, per il suo valore e la sua fedeltà



***Con la pasta
di grano Saragolla
si confezionavano
i maccheroncini, una sorta
di maccheroni alla chitarra
che ritualmente rappresentava
il pasto delle donne che,
ai primi di febbraio,
si recavano in pellegrinaggio
in un'area con un pozzo,
dedicato a Santa Scolastica***

all'imperatore, conseguì i più alti gradi della Milizia. Augusto, per stima e riconoscenza, lo colmò di doni e benefici.

Plinio aggiunge nel suo trattato che Lucio



Tario Rufo, avendo collocato tutte le sue sostanze in tenimento di Garrufo, vi si ritirò a vita privata, una volta in pensione: tale fatto induce a pensare che la nostra terra gli abbia dato i natali.

Secondo lo storico, Tario Rufo accumulò nel corso della vita più di 100 milioni di sesterzi, somma ingente che gli permise di acquistare molti terreni nel vicino Piceno. La città di Ascoli Piceno lo ricorda con una targa a suo nome in una via del Centro. Il Pane del Centurione, dalla succulenta e antica preparazione tradizionale, lo ricorda e celebra come un agricoltore più che come latifondista.

Ad onore dell'imperatore è invece il Pollo Imperiale con la giardiniera di verdure, anche questo uno spezzatino rituale, che veniva offerto ai contadini nel periodo della mietitura e della trebbiatura. La sagra si connota così fortemente in termini storico-antropologici e nel periodo estivo in cui si svolge rinnova in fondo antiche feste che si celebravano per la fine del raccolto, i Cerealia e quelle che divennero poi le Feriae Augustales (l'attuale ferragosto).

La piazza sembra così tornare ogni anno a rinnovare con l'originalità e la bontà dei piatti e la commensalità sociale di tanti partecipanti riti antichi e tradizioni contadine.

È una grande festa che celebra la versatilità delle preparazioni e si contraddistingue per la sagacia dei tanti volontari che fanno della sagra di Garrufo con Gusto una vera sagra di qualità.



NAVELLI



La Sagra CECI E ZAFFERANO

La sagra dei Ceci e dello Zafferano di Navelli (giunta nel 2022 alla 44° edizione) ha origine negli anni '70, a seguito della fondazione della Pro Loco di Navelli, da parte di un gruppo di, allora, giovani del posto che cercavano un modo per portare persone nel loro piccolo borgo. Mai ci si sarebbe aspettato che oltre quaranta anni dopo questa manifestazione non solo porta avanti la sua tradizione, ma negli anni si è arricchita di-

ventando a tutti gli effetti una delle sagre più grandi e importanti del nostro paese. Nel corso degli anni la tradizione gastronomica e folclorica si è arricchita ed è stata coltivata con amore e dedizione da tutte le generazioni arrivate dopo. Per i ragazzi del paese la sagra rappresenta un momento essenziale nel corso dell'anno, come per tutti gli abitanti del borgo. In preparazione dell'evento tutto il borgo si ferma e si mette al lavoro. Le signore si chiudono

una settimana in cucina per preparare la pasta e i dolci che serviranno per tutta la manifestazione, apprestando con cura, amore e rigorosamente favolosi piatti con i nostri prodotti di eccellenza locali, i ceci di Navelli, presidio Slow Food, e lo Zafferano dell'Aquila DOP. Preparati dalle sapienti mani delle persone del posto (anche i ragazzi e le ragazze partecipano guidati dai volontari adulti) torneranno a deliziare il palato di esperti, buongustai e turisti.





Navelli è la capitale dello zafferano che, secondo la leggenda, la cui coltivazione si diffuse proprio nella piana di Navelli per l'intraprendenza del frate inquisitore domenicano Domenico Santucci nel XIII secolo (intorno al 1230). Fu il domenicano infatti a portare i bulbi dalla Spagna nascosti, sempre secondo la leggenda, nel suo bastone per coltivarli nell'omonimo altopiano.

Navelli guadagnò prestigio ed importanza, beneficiando della sua posizione lungo la Via degli Abruzzi che garantiva i commerci tra Firenze e Napoli. Nel XVI secolo il commercio dello zafferano, largamente usato dai nobili e dai maggiorenti nella cucina rinascimentale, portò ricchezza e fama alla località abruzzese. In seguito (1529) con la dominazione spagnola degli Abruzzi Navelli fu concessa come feudo ai Caracciolo di Napoli, che avevano larghi interessi in Abruzzo.

I ceci di Navelli si caratterizzano invece per le piccole dimensioni, il colore crema e la superficie liscia. Alcuni produttori conservano anche una seconda varietà più piccola e di colore rosso ruggine, con superficie grinzosa. Storicamente, il bianco era destinato alla vendita e il rosso al consumo familiare. Le coltivazioni si trovano tra i 700 e 800 metri s.l.m, su terreni aridi, leggeri, talvolta pietrosi, senza ristagno di acqua. (<https://www.fondazioneSlowFood.com/it/presidi-slow-food/cece-di-navelli/>). La sagra si basa dunque principalmente su questi due prodotti di nicchia, due



assolute specialità che non temono confronti nel panorama nazionale.

La preparazione è ugualmente importante e lega in una coralità omogenea i volontari della Pro loco e l'amministrazione comunale per la preparazione della piazza e di tutte le strutture e spazi necessari per lo svolgimento della manifestazione. La popolazione vive la sagra in modo intenso: la partecipazione attiva negli stand e nella cucina della sagra raggiunge l'80% della popolazione.

La Sagra deve sicuramente il suo successo negli anni proprio alla cura e all'amore di tutte le persone che la organizzano, che anche durante il resto dell'anno continuano a promuovere il territorio e quello che di meglio ha da offrire senza mai fermarsi. Nel corso degli anni la manifestazione si è arricchita del Palio degli asini, arrivato nel 2022 alla sua quarantesima edizione. Gli

animali sono trattati con la massima cura e stando attenti al loro benessere. Si tratta di una gara ove i ragazzi del borgo a coppie e indossando i colori delle varie contrade, si "sfidano" per conquistare l'ambitissima "coppa dell'asino".

Nel corso del 2020 la Pro Loco ha fatto richiesta per entrare nel circuito delle sagre di qualità, e finalmente dopo tre anni di pandemia è stato possibile mettere in atto il procedimento per il riconoscimento ufficiale che ha ottenuto a pieni voti. La sagra di qualità richiede standard molto alti per accettare nuovi membri, e Navelli rispetta e adempie ogni condizione di sicurezza, biodegradabilità e riciclo dei materiali. In tutto questo rimane l'amore incondizionato per la manifestazione da parte della sua gente a renderla meravigliosa, portando migliaia e migliaia di persone a riversarsi per le strade di Navelli.



LA "PIZZA DOLCE"

© DOLCE ALLA NAPOLETANA

Gabriele Di Francesco

Per intere generazioni, fino ad anni non lontani, anche nel contesto Santomerese, come in quasi tutti i territori di quello che era stato il Regno delle Due Sicilie, la "pizza" non è stata quella focaccia o schiacciata, fatta di farina e acqua, salata e variamente condita con ingredienti diversi e al giorno d'oggi quasi sempre su una base di pomodoro e mozzarella, entrata ormai nelle nostre abitudini alimentari. Per "pizza" senza altri aggettivi, si intendeva invece quella che oggi, per distinguerla dalle altre salate o anche

da quelle che noi chiamiamo "pizze rustiche", viene attualmente chiamata "pizza dolce". Talora anche ai giorni nostri, nell'uso del corrente parlare dialettale (pure questo diversissimo rispetto ad un passato anche recente), il sostantivo "pizza" rimane senza aggettivi e viene usato nell'accezione di "pizza dolce", specie quando si fa riferimento al dolce conclusivo di un pranzo di nozze. Nell'elencare le varie entrées di un banchetto, di fatto spesso si conclude indicando che è stata servita semplicemente la "pizza", con ciò intendendo la "pizza dol-

ce", la solenne, immancabile e propiziatoria "torta nuziale".

Semplicemente "pizza" dunque occorrerebbe nominarla, o meglio, proprio per la sua originaria diffusione in quasi tutte le aree meridionali, forse chiamarla "napoletana", perché in effetti le sue origini si perdono nell'antica gastronomia partenopea. Non ci sono elementi che lascino ipotizzare, né conoscere, se il suo diffondersi si riconnetta agli anni della dominazione borbonica, ma è indubbio che il suo uso sia stato molto esteso nelle terre d'Abruzzo,

Molise, Puglia e soprattutto in Campania, ma anche in alcuni territori laziali, culturalmente omogenei a dette regioni.

In ogni caso è individuato come un dolce della tradizione meridionale italiana. Tanto che Pellegrino Artusi nel suo *“La scienza in cucina e l'arte di mangiar bene”* lo riporta appunto come *“Dolce Napoletano”*, indicandolo come *“di bell'apparenza e molto gentile”*.

Dolce o pizza che sia - ma nel solco della tradizione locale ci sembra peraltro giusto continuare a chiamarlo *“pizza dolce”*! -, è un dessert destinato, quando non riservato, ad occasioni solenni ed in primo luogo ai matrimoni, ai battesimi, ai compleanni ed alle principali feste di famiglia, ed è legato alla diffusione del *Pan di Spagna*, che ne costituisce il principale ingrediente e la necessaria base. In alcune aree adriatiche, come la slovena e l'istriana, il *Pan di Spagna*, chiamato *“pane genovese”*, pare sia stato introdotto con le campagne napoleoniche, mentre nel meridione d'Italia l'uso di tali basi per la *“pizza dolce”* dovrebbe essere precedente.

Ingredienti ne siano zucchero, uova e farina finissima (*farina d'Ungheria* imponeva il nostro autore, perché particolarmente pregiata e fine), nonché, per chi piace, odore di scorza di limone.

Per fare un buon *Pan di Spagna*, l'Artusi così propone nella ricetta relativa al nominato *“Dolce napoletano”*: *«Montate le uova e lo zucchero in una bacinella di rame o di ottone, sul fuoco alla temperatura di 20 gradi, battendole colla frusta più di un quarto d'ora. Ritirato il composto dal fuoco uniteci la farina mescolando dolcemente e versatelo in uno stampo liscio, tondo od ovale poco importa, che avrete prima imburrato e spolverizzato con un cucchiaino di zucchero a velo ed uno di farina uniti insieme; ma sarebbe bene che lo stampo fosse di grandezza tale che il dolce, quando è cotto, riuscisse alto quattro dita circa. Cuocetelo al forno o al forno da campagna a moderato calore»*.

La base della *“pizza dolce”* è così pronta per essere adeguatamente farcita. *«Dopo cotto e ben diaccio»* il *Pan di Spagna*, *«tagliatelo dunque all'ingiro a fette sottili un centimetro e fate una crema»* con due rossi d'uovo, 3 decilitri di latte, 60 grammi di zucchero, 15 di farina, 10 di burro e odore di vainiglia e *«con questa a bollire spalmate da una sola parte le fette del dolce e ricomponetelo, cioè collocatele insieme l'una sopra l'altra»*

Nell'uso storicamente e culturalmente più

vicino a noi la ricomposizione del dolce prevede la farcitura con crema pasticcera di almeno due tipi: una bianca alla vainiglia e una nera al cioccolato, nonché la bagnatura delle fette di pan di Spagna con uno o più liquori (alchermes, rhum, maraschino, ecc.), con caffè o un mix di caffè e rhum.

La tradizione più antica non fa però cenno alla bagnatura e si limita a indicare un tipo di crema soltanto, oltretutto da spalmare calda!

Tante peraltro le varianti relative alla farcitura. Si segnala quella di Sulmona, che prevede di mescolare alla crema torrone o croccante, opportunamente sbriciolati e di bagnare il *Pan di Spagna* con liquore cen-



terbe. Va precisato che tale variante della valle Peligna va sotto il nome di *“cassata sulmonese”*. Non è raro peraltro trovare indicazioni che invitano a mescolare alla crema del ripieno un trito di mandorle tostate, uso quest'ultimo comune a più contesti territoriali.

Ugualmente da segnalare è la versione riportata da Rino Faranda [*Gastronomia teramana*, 1998] che invita a *«bagnare le 2 facce»* di ogni fetta di *Pan di Spagna* *«da una parte con rhum e caffè, dall'altra con alchermes»* e, benché fedele alla tradizione, indichi per la farcia soltanto la crema all'uovo, ammette l'opzione eventuale di stendere cioccolato al posto della crema su uno degli strati.

Lo stesso Artusi osserva che per farcire si potrebbe usare una *«conserva di frutta»*, ma fa rilevare che la crema è da preferire, perché *«con la crema riesce un dolce squisito»*. Riguardo alla farcitura tuttavia sono l'estro, la fantasia ed il gusto individuale e familiare, o l'imitazione sociale, ad avere la meglio e le varianti sono dunque pressoché infinite, adattandosi il più delle volte alle ricorrenze ed all'uso cui la stessa *“pizza dolce”* è destinata.

Per un battesimo in genere il dolce non avrà la bagna di liquore; se è per un matrimonio si preferisce evitare il rosso dell'alchermes o tutt'al più diluirlo molto, fino ad avere un rosa tenue e leggero che non contrasti con il bianco di rigore.

Principalmente utilizzata come torta nuziale, nell'Abruzzo interno e meridionale e nel Molise la *“pizza dolce”* *«è fatta con pan di Spagna tagliato in quattro fette trasversali inzuppate di rhum o alchermes. È composta da tre strati di creme diverse, una al cioccolato, una alla mandorla e l'ultima all'uovo. Sulla superficie viene spalmata una glassa di zucchero bianco, dove vengono disposti confetti argentati e colorati a comporre scritte e motivi augurali»*.

Ricomposte infine le fette e farcita la torta, *«bisogna intonacare tutta la parte esterna del dolce con una glassa, ossia crosta»*, secondo le indicazioni dell'Artusi. Prima di procedere a questa incombenza occorre però preparare 100 grammi di mandorle: *«sbucciatele, asciugatele al sole o al fuoco e, scegliendone un terzo delle più grosse, queste dividetele in due parti nei due lobi naturali; le altre tagliatele in filetti sottili»*.

Preparate quindi la glassa (o giulebbe) *«e a questo effetto mettete a bollire in una piccola cazzaruola grammi 230 di zucchero in un decilitro d'acqua fino al punto che, preso il liquido fra le dita appiccichi un poco, ma senza filo, ed avrete un altro indizio della sua giusta cottura quando avrà cessato di fumare e produrrà larghe gallozzole. Allora ritiratelo dal fuoco e quando comincia a diacciare spremetegli un quarto di limone e lavoratolo molto col mestolo per ridurlo bianco come la neve; ma se v'indurisse fra mano versateci un poco d'acqua per ridurlo scorrevole come una crema alquanto densa»*. A questo punto *«buttateci dentro le mandorle a filetti, mescolate e intonacate il dolce, e colle altre divise in due parti rifioritele al disopra infilandole ritte»*.

Quella dell'Artusi che qui si è presentata non è ovviamente l'unica modalità di decorazione della *“pizza dolce”*. Se ne presentano anzi molte varianti, anche qui a seconda della ricorrenza, anche se in tutte prevale il bianco. Decorazioni di diverso disegno dunque, ma il più delle volte sempre e soltanto candide. Se la ricordata glassatura con il *“giulebbe”* compariva sulle torte preparate in occasione di matrimoni e battesimi, per altre occasioni di festa la *“pizza dolce”* poteva essere *«semplicemente copersa di zucchero a velo o cacao amaro»*.

Oppure ancora ricoperta di chiara crema al burro. La versione che ne offre Rino Faranda [*Gastronomia Teramana*, ed. 1998] prevede infine una decorazione con «panna e ciliegine» candite.

Come curiosità è possibile annoverare anche un'altra modalità di decorazione, che prevedeva, oltre alla glassatura di giulebbe cosparsa di minuti confettini colorati o argentei, un ulteriore ornamento fatto con una doppia banda di carta velina, il più delle volte rossa, ma anche arancione e verde. Opportunamente plissettata e/o intagliata sulla parte posta in alto a formare decori floreali (foglie, petali, fiori stilizzati o cuori) era applicata a mo' di fascia tutt'intorno alla pizza a coprirne il bordo. Di solito era inoltre fermata da un'ulteriore fascetta, ispessita da più veli di carta, talora anche di colore diverso (fascia rosso vivo e fascetta giallo pallido, oppure fascia arancione e fascetta verdina), che serviva per mantenere dritta la prima, più leggera.

Inutile dire che la velina si impregnava della bagna della pizza e immancabilmente stingeva, lasciando il colore sulle fette di dolce e più di qualche dubbio sulla sua salubrità. Più che a motivi igienici l'abbandono della sottilissima carta nelle decorazioni della pizza dolce è stato però dovuto al mutamento sociale, all'aumento del benessere diffuso e al progressivo instaurarsi di nuovi stili di consumo, che da un lato hanno permesso condizioni di vita, ambienti e arredi migliori e dall'altro hanno fatto considerare il suo uso un retaggio del passato.

L'uso della carta velina di fatto era tipico del mondo contadino, dove veniva utilizzata soprattutto per realizzare festoni colorati e intagliati, fissati sui bordi delle piattae e dei ripiani delle credenze, sulle mensole dei camini e intorno al tondo delle essenziali plafoniere (un piatto di vetro o di metallo con una stinta lampadina) e al filo che le teneva sospese al soffitto. Era un modo per colmare di colore, nei giorni di festa, mobili e arredi generalmente smorti o grezzi, comunque poveri e spesso consunti da un antico uso. Tale ornamento in qualche modo è rimasto nella decorazione

della pizza dolce destinata ai matrimoni, dove veniva e viene sostituita da una balza o un volant di candido tulle.

La "pizza dolce" a questo punto, frutto di tradizione o di moda, di creatività improvvisata, di razionale equilibrio di elementi e di gusto estetico, è pronta ed invitante, giusta da gustare con l'accompagnamento di un goccio di un vino "annoso", il dolce e asciutto vino cotto della trazione abruzzese.

Ma la trattazione non sarebbe completa se non si accennasse ad una sua versione, a una ulteriore differenziazione del dolce che potrebbe far riflettere sul suo significato simbolico.

Vi è infatti un'altra variante della "pizza dolce", del tutto popolare questa volta, che prevede la copertura con una glassa bianca ottenuta con zucchero e chiare d'uovo montate a neve, su cui si cospargono ugualmente (ma possono anche mancare) confettini di zucchero colorati. In tale ultima versione la nostra "pizza dolce" si preparava e gustava solitamente a Pasqua.

Tale usanza ricorda peraltro la tradizione pasquale umbra, che annovera, tra tante altre prelibatezze dolci e salate, anche la particolare "pizza dolce ternana", tipico dolce pasquale del comprensorio di Terni e un po' dell'Umbria tutta, che, sebbene diverso dal classico *Pan di Spagna* e benché senza ripieno, viene servito ugualmente con una glassa di chiare d'uovo montate a neve e confettini di zucchero multicolore.

Non si hanno elementi per affermare uniformità di usi e comunanze di simboli, ma anche a costo di essere tacciato di improntitudine e di apparire vanamente presuntuoso, va ricordato come la simbologia della pizza di Pasqua (e della sua suddivisione) sia indubbiamente collegata con i riti e le simbologie del passaggio, del rinnovamento, della nuova nascita, della Resurrezione. Spezzare e distribuire il pane è nella religione Cattolica il massimo segno della partecipazione dell'uomo alla natura divina, vuol dire entrare a vivere nella stessa santità ed avere la stessa forza in comunione simbiotica.

Nelle nostre tradizioni, per altro verso, era (ed è) tipico del martedì di Pasqua andare fuori casa, in campagna, fuori porta, magari sui prati primaverili a consumare proprio i dolci tipici delle feste pasquali, a spezzare la "pizza", a rompere la "scarsella", termine che in gergo umbro sta ad indicare sia la focaccia, la pizza pasquale, sia in modo metaforicamente scurrile gli attributi sessuali femminili e la relativa capacità generativa.

Una curiosità e una domanda a questo punto si impongono, alle quali non posso rispondere, ma che offro alla lettura ed all'interpretazione degli studiosi di discipline etnografiche e demo-antropologiche. E' l'ipotesi di un parallelo tra questa millenaria tradizione e il rito con cui si conclude qualunque festa di nozze: quel taglio della torta nuziale (tradizionalmente della "pizza dolce", accomunabile nel suo candore zuccherino alla rottura della "scarsella" umbra) che i due sposi compiono insieme e che sigla simbolicamente, in pubblico e di fronte a tutti gli invitati, la frattura con il passato, il coniugio, l'augurio e la volontà con un gesto simbolico di far nascere una nuova vita.

Popolo Piccante c'è un annuncio strabiliante!



Dal 10 al 13 agosto 2023
il piccante d'effetto
nascerà soltanto
a Filetto!

Si terrà l'evento più infuocato che c'è: il 16° festival del peperoncino piccante! Il culto del *Rex Capsicum* renderà Filetto almeno per quattro giorni la Capitale Abruzzese del Peperoncino Piccante. Ottimo eupeptico, migliora la funzione digestiva favorendo la produzione di succhi gastrici; è un potente vasodilatatore, cardioprotettivo e antiaggregante, rende elastici i vasi sanguigni migliorando l'ossigenazione dei tessuti ed ha un grande effetto anticolsterolo.

Le proprietà antinfiammatoria, analgesica e termogenica, lo rendono perfetto rimedio contro l'influenza ed il raffreddore. Ricco di vitamina E, ha delle non trascurabili proprietà afrodisiache.

Luigi Libertini

Riferimenti bibliografici

Pellegrino Artusi, *La scienza in cucina e l'arte di mangiar bene*, terza edizione, Salani, Firenze, 1937;
Rino Faranda, *Gastronomia teramana*, Cassa di Risparmio di Teramo, Edigrafital, 1998;
Petronilla, *Ricette di Petronilla*, Olivini, Milano, 1938;
Petronilla, *Altre ricette di Petronilla*, Sonzogno, Milano, 1937;
Amedeo Pettini (a cura di), *Pasticcerie della reale cucina del Palazzo del Quirinale*, Roma, 1930.

Siti consultati

http://www.parchiletterari.com/jovine/atti_prod_agro_alimentari.htm#a.2.6
<http://web.tiscali.it/bacaroberto/Sottocartelle/Cultura/cucina/pizza%20dolce.htm>
<http://abruzzoweb.it/pdolce.php>
http://www.comune.terni.it/rubriche_gastronomia_ricette.asp?ric=14
<http://www.emmeti.it/Cucina/Abruzzo/Prodotti/Abruzzo.PRO.143.it.html>
http://www.profesnet.it/vario/9806/dolceabruzzo_viaggio.htm
<http://www.itccomi.it/Teramo%20tra%20natura%20ed%20arte/Dolci.htm>

14th International Conference



La ragion gastronomica



in occasione della 42^a Sagra del baccalà

Risorse agro-alimentari, sostenibilità, salute e nuovi scenari geopolitici postglobal Sala Polifunzionale del Comune di Sant'Omero 22 luglio 2023

La 14^a edizione dell'incontro internazionale sul tema de "La Ragion Gastronomica" è in programma dal 21 al 23 luglio 2023.

Sabato 22 luglio 2023, nella nuova sala convegni, sala polifunzionale, del Comune di Sant'Omero, la conferenza, a carattere multidisciplinare, spazierà tra diverse aree scientifiche.

Il tema centrale sarà comunque la riflessione su cibo e nutrizione, con un'attenzione particolare ai nuovi scenari relativi alle produzioni agro-alimentari, ai rapporti tra risorse agricole e geopolitica sempre nell'ottica della necessaria attenzione alla sostenibilità ambientale, alla salute ed

alla qualità della vita.

In un momento storico particolare in cui temi come l'ambiente e la vivibilità dei territori sono più che mai centrali nella vita delle persone, il convegno sarà un'occasione importante per affrontare e discutere questioni socio-antropologiche, economiche, ecologiche e socio-ambientali, nonché del mutamento sociale sempre più incisivo nella vita delle comunità. Tale mutamento sembra sconvolgere la sostenibilità delle produzioni alimentari, di avere ricadute importanti sulla salute e sulla qualità della vita, messe a repentaglio sia dalla pandemia Covid-19, sia degli effetti perversi della guerra in corso in Ucraina e nelle aree di influenza russa.

Produzioni agroalimentari - Sostenibilità - Salute sono state le tre parole chiave del 13^o convegno. La 14^a edizione avrà come temi centrali "Risorse agro-alimentari, sostenibilità, salute e nuovi scenari geopolitici postglobal.

Il punto di partenza per tutte le discussioni sarà ovviamente rappresentato dal valore culturale del cibo, dai fenomeni sociali legati alla produzione agricola in termini locali e globali, per spaziare dalla produzione, al consumo alimentare, all'agricoltura sociale sostenibile, alla salute, all'economia, al mondo della produzione e della trasformazione dei prodotti, allo sviluppo locale ed alla qualità della vita.



DALLA GASTRONOMIA ALLE ESPRESSIONI DIALETTALI NELLA CULTURA ABRUZZESE

Il Servizio Civile delle Proloco d'Abruzzo

Domenico Fusari

Responsabile Regionale Servizio Civile Universale UNPLI Abruzzo

Ci avviamo alla conclusione dell'anno di Servizio Civile 2022-2023 Progetto "Il cibo come identità culturale - L'Abruzzo e la sua Cultura Gastronomica" e con esso termina la programmazione triennale sul settore del Cibo legato alla nostra cultura. E' stato un anno che nonostante le difficoltà affrontate per un ritorno alla normalità, dopo il Covid, si conclude con le attività di Formazione Generale e specifica terminate con una buona percentuale di partecipazione.

I Volontari sono impegnati nelle ultime attività formative del Monitoraggio e Bilancio delle competenze.

Questi capitoli, sono svolti da remoto e da formatori nazionali accreditati.

Alcuni dati numerici sull'andamento del SCU

N° sedi Partecipanti al progetto	31
N° sedi che non hanno trovato volontari	2
N° sedi che hanno perso i volontari durante il servizio	2
N° sedi chiuse durante l'anno di Servizio	1
Totale sedi che hanno Terminato il Servizio	26

È il momento della verifica finale dell'elaborazioni e consegna dei Lavori realizzati e dai primissimi lavori arrivati, posso affermare che i volontari, non sono mancati affatto di fantasia, sono tutti elaborati che esprimono un buon lavoro di ricerca ed un'ottima elaborazione ed impaginazione dei progetti.

Ci avviciniamo alle prossime attività di avvio al servizio per i nuovi volontari, che per tre anni svolgeranno progetti sul

tema del dialetto nella nostra cultura, nella nostra società di ieri e le sue evoluzioni di oggi.

Il progetto di questo anno 2023-2024 riguarderà gli idiomi dialettali "Idiomi ed espressioni dialettali nella cultura immateriale abruzzese"

N° sedi partecipanti al Progetto	35
N° sedi che hanno rinunciato al Bando	5
N° sedi che non hanno trovato volontari	1
N° sedi che svolgeranno il progetto	29
-Volontari Richiesti	74
- Volontari che verranno avviati	56

Di queste 29 sedi ci sono alcune che iniziano per la prima volta questa esperienza di volontari di servizio civile alle quali va il mio augurio di buon lavoro e di una felice e fattiva esperienza per i territori; sono le sedi di Spoltore- Canistro- Corfinio- Città di Campi-Comune di Sant'Omero.

Una nota negativa è rappresentata dalle difficoltà di reperimento di volontari in parte dovuta ai requisiti minimi di possesso del diploma al momento del bando (questa condizione sarà rivista dal prossimo bando spostando il requisito del diploma al momento della partenza del Servizio), dall'introduzione del reddito di cittadinanza già all'età minima di 18 anni per alcune categorie.

In questo modo si restringe il campo di ricerca di volontari ai soli giovani che frequentano l'Università.

Da questo anno, per effetto della rivalutazione istat biennale l'assegno è stato

elevato a 507,30 euro mensili, basterebbe un minimo di rivalutazione per rendere competitivo il servizio anche dal punto di vista economico.

Esaminando questi dati di partecipazione, sono emerse alcune problematiche importanti dal punto di vista strutturale delle sedi e dal punto di vista organizzativo.

Da un'apposita riunione, con gli OLP ed i rispettivi Presidenti delle Pro Loco è emersa la necessità di redigere un vadevecum sia per le responsabilità a carico degli OLP sia quelle dei Presidenti delle Pro Loco in materia di adeguamento delle sedi e di impegno economico per lo svolgimento del Servizio.

Il Vadevecum è in fase di approntamento, e sarà pronto e distribuito prima dell'avvio al servizio previsto per il 27 Luglio 2023.

Colgo l'occasione per un forte grazie a tutti i Volontari, agli OLP che tanto impegno di assoluto volontariato, ma anche di professionalità impegnata per le attività di guida, di indirizzo e di sostegno ai volontari durante l'anno di servizio civile che si sta chiudendo, un grazie alle sedi per lo sforzo di adeguamento e sostegno messo in campo, infine, non per ultimo, un grazie all'UNPLI Abruzzo per l'impegno economico ed il sostegno organizzativo fornito sia alle sedi che al Dipartimento Regionale del Servizio Civile.

Allo stesso tempo voglio augurare ai prossimi giovani che prenderanno servizio il 27 luglio 2023 un accogliente benvenuto nelle nostre sedi, che sono certo, garantiranno come sempre, tutte le condizioni per un buon e fruttifero rapporto con i giovani volontari nel pieno rispetto di quelli che sono i loro diritti, ma anche per ciò che riguarda i loro doveri.



Domenico Fusari
Responsabile Residenza Servizio Civile Universitario UNPLI - Abruzzo

Nell'auditorium Diocleziano di Lanciano il 10° Convegno Nazionale dei Giornali Pro Loco, il 2 e 3 settembre 2023

Nell'auditorium Diocleziano di Lanciano il 10° Convegno Nazionale dei Giornali Pro Loco, il 2 e 3 settembre 2023

In Italia esistono oltre sessanta testate giornalistiche di proprietà di associazioni Pro Loco. Fu la Pro Loco di Caselle Torinese (editrice, dal 1972, del mensile Cose Nostre) a proporre ed organizzare, nel 2012, un meeting fra questi giornali, per consentire loro di conoscersi e discutere dei problemi del settore. L'iniziativa ebbe successo e divenne un appuntamento annuale, itinerante, ogni volta ospitato da una Pro Loco editrice di giornale. Così toccò alla friulana Spilimbergo, nel 2013, per i festeggiamenti dei 50 anni del periodico Il Barbacian. Nel 2014 fu l'abruzzese Sant'Omero. Nel 2015 Ruvo di Puglia col suo Rubastino, nel 2016 Palma Campania, nel 2017 la siciliana Castore-

ale, nel 2018 Tiggiano S. Maria di Leuca, nel 2019 Mortegliano in Friuli e infine nel 2022, dopo l'interruzione dei due anni di pandemia, a Caselle Torinese per i 50 anni di Cose Nostre.

L'edizione del 2023, la decima, è programmata nel primo weekend di settembre a Lanciano in Abruzzo, ospitata dall'UNPLI regionale, editrice del trimestrale Transumanze, e delle proloco abruzzesi.

La mattina di sabato 2 settembre, dopo l'arrivo dei rappresentanti dei giornali proloco, presso l'auditorium Diocleziano, sarà aperta nell'atrio un'esposizione dei giornali di Pro Loco. Dalle 14,30 si terrà il convegno, con i saluti delle autorità, gli interventi programmati permetteranno di approfondire i rapporti tra social network e informazione, mentre i rappresentanti delle proloco ci accompagneranno in un viaggio attraverso cittadine

e borghi della provincia italiana, un'Italia "minore" tutta da scoprire.

A seguire, sempre nell'auditorium Diocleziano, saranno dati riconoscimenti ai migliori progetti realizzati dai giovani del Servizio Civile nell'ambito del premio intitolato a Emiliano Giancristofaro.

L'incontro di GEPLI proseguirà nella mattinata di domenica 3 settembre con la visita alla città ed ai suoi luoghi storici, religiosi ed artistici. Nel pomeriggio della domenica si assisterà invece alla rievocazione storica del Mastroggiurato, con corteo cavalleresco nell'ambito della Settimana Medievale di Lanciano. La figura del Mastroggiurato fu istituita da Carlo II D'Angiò nel 1304 al fine di rappresentare la giustizia nelle città durante le fiere; era l'unica persona che poteva andare in giro armata ed aveva il potere di arrestare chiunque arrecasse disturbo agli ospiti.

Per ulteriori informazioni, visitare www.gepli.com, il sito di GEPLI, acronimo per Giornali Editi da Pro Loco d'Italia, la community in rete che tiene i contatti fra le varie testate e organizza i convegni annuali e i siti dell'UNPLI Abruzzo e della Pro Loco di Lanciano.



ADRIATICA AMBIENTE

RITIRO RECUPERO OLIO VEGETALE ESAUSTO

Numero Verde
800601552

*Esperienza di tre generazioni nella raccolta di prodotti di scarto quali:
grasso, ossa ed olio da ristoranti, pizzerie, rosticcerie, utenze private e condominiali, ecc.
Iscritta all'Albo Nazionale Gestori Ambientali per il trasporto dei rifiuti (CAT 4 F e CAT 1 C)
Autorizzazione Regione Abruzzo per il trattamento dell'olio esausto vegetale (DET DIR. N. 26)*

Telefono: **3357832936** • Email: **adriatica.ambiente@gmail.com**

Informazioni e dettagli su condizioni e consegne sul sito:

<http://www.unpliabruzzo.info/wp-content/uploads/2023/06/CONVENZIONI-UNPLI-ABRUZZO-4.pdf>

CONVENZIONI ATTIVE RISERVATE ALLE PRO LOCO UNPLI ABRUZZO



PERSONE | PROGETTI | PACKAGING

Produzione e distribuzione di packaging alimentare monouso

Via Portogallo, 75 – 41122 Modena (Italy)
+39 059 2589211 | +39 059 2589289 | info@ccmpackaging.it

Per listino prodotti con prezzi netti già scontati,
inquadrare il QR CODE o contattare Unpli-Abruzzo
all'indirizzo: segreteria@unpliabruzzo.info

