

# TRANSMANENZE

LA VOCE DELLE PRO LOCO ABRUZZESI



UNIONE NAZIONALE  
**PRO LOCO**  
ABRUZZO

AMITERNUM

L'AQUILA PRIMA DELL'AQUILA

BALSORANO

IL MUSEO DELLA TRANSMANANZA

3  
2023





# TRANSMANZE

LA VOCE DELLE PRO LOCO ABRUZZESI



Numero 3 - Dicembre 2023

**Direttore responsabile**  
Gabriele Di Francesco  
gdfunpliabruzzo@gmail.com

**Segreteria di redazione**  
Giacomo Gentile  
segreteria@unpliabruzzo.info

**Hanno scritto**  
G. Bosco, P. Calvano, G. Capulli,  
S. Carafa, E. Cesareo, R. Cieri,  
G. De Paulis, A. Di Donato,  
G. Di Francesco, V. Di Marco F. Falconi,  
D. Fusari, P. Ribaldone,  
M.A. Serafini, G. Tuzi

**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.*

In copertina: Amitemnum (foto di © Maurizio Anselmi per gentile concessione dell'autore)

## IN QUESTO NUMERO

- 4 I piedi nel borgo, la testa nel mondo
- 7 Premio Emiliano Giancristofaro
- 8 L'Abruzzo e la sua cultura gastronomica

4



10

- 10 45ª Sagra della Castagna Roscetta
- 11 49ª Revival uva e vino Montonico



- 13 Archivi vastesi le l'Atlante dei terreni del Capitolo di Santa Maria Maggiore

- 15 Ottaviano Giannangeli Un ricordo a 100 anni dalla nascita

13



16

- 16 Amitemnum L'Aquila prima dell'Aquila
- 17 Ma come ti penso Abruzzo mio!
- 20 Balsorano Il Museo della Transumanza
- 21 Celenza sul Trigno Un sosta al Santuario di San Donato

- 24 Ferratelle? Pizzelle? Neole? Bontà d'Abruzzo
- 26 Il cibo come identità culturale Una storia a fumetti

24



29

- 29 Pro Loco alle prese con la fatturazione elettronica e cambio del regime IVA
- 30 Servizio Civile Universale
- 31 UNPLI e Università di Teramo: un importante accordo per l'accesso al corso di laurea in turismo sostenibile



## Ma quanti Abruzzi!

Gabriele Di Francesco

**M**a quanti Abruzzi ci sono in Abruzzo? E quanti Abruzzesi? Visi, colori, posture, accenti, idiomi, ma anche etnie e culture diverse, provenienze, esigenze, modi di pensare e stili di vita formano un mosaico di esperienze che da tempi lontanissimi si sono adeguate agli eventi storici, integrate tra loro, trasformate perpetuandosi fino ad oggi.

La conformazione della regione Abruzzo, ricomprendendo in essa anche le località e le provincie che furono distratte dalle leggi del 1927 (Amatrice, Antrodoco, parte della provincia di Rieti, ecc.), è del resto per sua natura multiforme, orograficamente e idrograficamente, con aspre montagne e picchi altissimi, laghi e fiumi che si dirigono seguendo il districarsi delle valli tra le catene montuose verso tutti i punti cardinali.

Luoghi di antichi transiti, di città opulente di cui restano tracce monumentali avvincenti, da Alba Fucens ad Amiternum, da Campovalano a Corfinio fino a Iuvanum, tanto per citare i più celebri siti archeologici. Piceni, Pretuzi, Vestini, Marrucini e Frentani, Carricini e Pentri, Peligni, Marsi, Equi: popolazioni italiche che hanno lasciato segni tangibili del loro passaggio e che per buona parte rimanevano con caratteristiche etniche proprie e peculiarità distinte da quelle degli altri popoli, sebbene intensi fossero i contatti e gli interscambi commerciali.

L'Abruzzo è stato e rimane un territorio di passaggio, di transiti, dalle più antiche forme di transumanza fino alle attuali attività che comportano sempre transazioni e

scambi sia nelle direttrici interne sia lungo le coste adriatiche.

L'Adriatico peraltro è da sempre un mare di infiniti navigatori, di traffici e commerci, di pirati e contrabbandieri, di profughi e di disperati esploratori di terre sicure e nuove fortune, territori in cui le commistioni sono state sempre possibili e foriere di tollerante rispetto reciproco, ma anche di buona integrazione sociale, anche se di lungo periodo.

Ecco dunque che il territorio regionale ha acquisito e conservato, forse anche per la difficoltà di faticosi spostamenti, diverse fisionomie, che si ritrovano persino nell'aspetto fisico degli abitanti, che si riscontra diverso da area ad area, sebbene uniformato da innegabile bellezza e dal portamento orgogliosamente fiero e talora altero.

Gli abruzzesi hanno caratteri diversamente rilevanti a seconda dei luoghi e dei contesti di vita, tutti legatissimi ai propri territori dove sono nati, in cui tornano a vivere, specie dopo decenni di emigrazione all'estero, che hanno fatto nascere nuove socialità e nuove visioni del mondo difficilmente riproponibili nelle aree di ritorno. Paesi e territori in ogni caso dove di solito desiderano morire.

Questo legame viscerale ed indissolubile verso i propri paesi, le proprie valli e le proprie montagne porta spesso ad assumere stili di vita differenti e il più delle volte ad ignorare le altre realtà della stessa compagine regionale, a disconoscerne i luoghi e gli accadimenti. La costruzione delle autostrade abruzzesi e l'apertura del traforo del Gran Sasso a suo tempo venne-

ro considerate simbolo della rottura degli isolamenti, foriere di sicuri possibili incontri con la nascita di un'identità comune. È da chiedersi se in realtà tutto questo sia avvenuto, o se trafori e autostrade non siano serviti soltanto come vie di fuga per abbandonare le zone interne verso le aree costiere, dove emergono acute manifestazioni di disagio e di emarginazione sociale. Nella evidente mancanza di coesione sociale e nei citati abbandoni di territori interni si riscontrano davvero tanti Abruzzi, quasi tanti specialissimi enclavi in cui le differenze restano marcate. Dalle tribù italiche alle invasioni barbariche, dalle dominazioni medioevali fino alle scorribande ed alle immigrazioni dalle coste levantine, oltre la storica distinzione tra Abruzzi Ultra 1 e 2 e Abruzzo Citra, restano campanilismi, gelosie e visioni diffidenti tra un crinale e l'altro, un versante montano e una valle, le diverse aree costiere. Ognuno vanta la propria parte d'Abruzzo difendendo il proprio *genius loci*, pronti alla protesta *nimby* in caso di presunta invadenza: *non nel mio cortile!*

Ritengo che molti possano criticare questa visione e sarei lieto che fosse confutata. Finora ho trovato poche disconferme, evidenti soprattutto nei contesti del volontariato e delle forme di cittadinanza attiva. Credo che tali attività e manifestazioni di interesse comune, bene espresse dagli eventi posti in essere dalle ProLoco, possano costituire quel cemento che legghi gli abruzzesi, pur nel mantenimento delle peculiarità soggettive, e trasformino realmente i tanti Abruzzi in un unico Abruzzo.







## Il messaggio che arriva dal 10° Convegno GEPLI di Lanciano

Paolo Ribaldone coordinatore della rete italiana GEPLI

**N**ell'era di Internet e dei social, quale spazio per i giornali delle comunità locali, come quelli editi dalle associazioni Pro Loco? Questo il tema del convegno, svoltosi nel pomeriggio di sabato 2 settembre a Lanciano nei suggestivi spazi dell'Auditorium Diocleziano.

Il convegno, proposto nell'ambito del Decimo Incontro Nazionale dei Giornali di Pro Loco (GEPLI), è stato moderato da **Antimo Amore**, del TG3 Abruzzo. Le prime due relazioni programmate, di **Paolo Ribaldone**, coordinatore della rete italiana GEPLI, e di **Gabriele Di Francesco**, professore di Sociologia Generale all'Università "G. d'Annunzio" e direttore della testata abruzzese Transumanze, hanno, la prima, fornito un quadro riassuntivo sui giornali GEPLI (una sessantina di testate), la seconda l'analisi di come periodici locali e social media partecipino ognuno con modalità proprie alla costruzione delle comunità locali. Autorevole il contributo arrivato da



**Autorevole il contributo arrivato da Giulio Borrelli, sindaco di Atesa, già direttore Tg1 e corrispondente della sede Rai di New York**

**Giulio Borrelli**, sindaco di Atesa, già direttore Tg1 e corrispondente della sede Rai di New York. In una situazione in cui oggi i giornali sono la cenerentola dell'informazione (ieri i grandi quotidiani nazionali tiravano da mezzo milione a 800.000 copie, ora quello più diffuso ne stampa 100.000), i piccoli giornali locali cosa possono fare? Secondo Borrelli, essi costituiscono l'ultima trincea prima del dilagare incontrollato dei social. Ce la faranno a resistere? La risposta è sì, in presenza di due condizioni: la capacità di un minimo di autofinanziamento, per coprire le spese senza dipendere da terzi, e il mantenimento di un livello qualitativo che dia un valore aggiunto rispetto all'informazione mainstream. Arriva da **Lia Giancristofaro**, antropologa e docente universitaria, la suddivisione dei giornali di pro loco, nati nei borghi, fra quelli che oltre che i piedi tengono la testa nel borgo, e quelli che invece puntano a una visione più lungimirante ("la testa nel mondo").

Per tutti, il sopravvenire di una crisi di interesse verso questo tipo di pubblicistica, con la minaccia, ultima arrivata, della possibile concorrenza dei prodotti dell'intelligenza artificiale. Concorrenza che, secondo la docente, i "volontari della scrittura" che producono i giornali di pro loco non devono temere, perché, a quanto le risulta da una prima sperimentazione di utilizzo, gli articoli prodotti da strumenti come ChatGPT, pur se stilisticamente corretti, sono completamente acritici, dei veri "morti viventi".

Non concorda su questo giudizio del tutto critico **Giammaria De Paulis**, social media manager e titolare della rubrica settimanale "Il cittadino digitale"

## Eco Eterno

*Nel cuore d'Abruzzo, sotto cieli d'ardore,  
Sorge Lanciano, custode d'un antico splendore.  
Le campane suonano in torri scure,  
In eco di un miracolo, in eco d'un amore.*

*Ah, là dove il sacerdote dubitò,  
E carne e sangue in ostia mutò,  
Eterno mistero in una chiesa celato,  
Un enigma divino, in un silenzio consacrato.*

*Sangue coagulato, carne esposta al tempo,  
Eppure intatte, sfidano il corso e il vento.  
Sussurri tra i muri d'antica pietra nera,  
Raccontano la storia, l'incredibile chimera.*

*Oh Pellegrino, che in questa terra giungi,  
Senti nell'aria gli inni sacri, non li confondi.  
La luna piena illumina il cammino gotico,  
Come in un dipinto, oscuro e romantico.*

*Qui il sacro e il profano in un abbraccio si fondono,  
Nel cuore di Lanciano, dove i secoli risuonano.  
Ed io, poeta errante, ne canto il mistero,  
Un'eterna meraviglia, in un mondo tanto leggero.*

*Nella notte silente, in quest'aria densa,  
Lanciano, tu sei un eco dell'eterna presenza.  
Dove ogni pietra, ogni sguardo rivela,  
Che l'amore divino in ogni cuore si cela.*

Giammaria de Paulis e Chat-GPT \*

\* Esperimento di scrittura realizzato il 2 settembre 2023 a Lanciano a "quattro mani" dall'autore e dall'Intelligenza Artificiale addestrata da De Paulis durante "Evento Nazionale dei giornali editi dalle Pro Loco d'Italia". Qualsiasi utilizzo, riproduzione, stampa, condivisione e altro della poesia dovrà riportare entrambi gli "autori".



*Era una assoluta novità la collocazione, a inizio settembre, di questo appuntamento annuale di GEPLI, finora svoltosi in primavera e giunto ora alla decima edizione. Se questa scelta poteva riservare qualche incognita, ora a posteriori diciamo che è stata una scommessa vinta, grazie all'avere abbinato alla scelta di Lanciano, città abruzzese già di per sé ricchissima di beni artistici e culturali, l'inserimento del convegno nel*

*fine settimana in cui i lancianesi, molto attaccati alle proprie tradizioni, ricordano i fasti antichi con la spettacolare sfilata di oltre 700 figuranti che inscenano la nomina del Mastrogiurato, magistrato medioevale preposto allo svolgimento in sicurezza delle fiere autunnali. Doveroso il ringraziamento alla città, il cui sindaco Filippo Paolini ha portato i saluti al convegno, e a UNPLI Abruzzo, per la splendida ospitalità.*

su Rai Tre Abruzzo. Secondo De Paulis, invece di vedere il digitale come una minaccia all'esperienza tangibile e profondamente umana della lettura di un giornale cartaceo, perché non iniziare a considerarlo come un potente strumento di supporto? È vero che servono competenze, ma non prettamente tecnologiche. L'intelligenza artificiale, se opportunamente "addestrata", può aiutare nella raccolta dei dati, consentendo articoli più documentati. I social media possono amplificare la diffusione degli articoli, facendoli diventare virali. Il web tramite i qr-cod può fornire una lettura aumentata dei contenuti del giornale. L'ultima parte del convegno è stata riservata agli interventi e saluti dei delegati dei giornali presenti. La presidente della Pro Loco di Castoreale (ME) **Mariella Sciafani** ha auspicato per il suo trimestrale Artemisia un maggiore coinvolgimento delle nuove generazioni. Per il trimestrale Il Rubastino di Ruvo di Puglia e il Bollettino delle Pro Loco di Puglia e Basilicata sono salite sul palco **Valeria Caldarola** e **Anna Rosati**, per raccontare come i supporti digitali abbiano affiancato

la tradizionale carta stampata, senza sottenderla. Il presidente della Pro Loco di Palma Campania **Antonio Ferrara** ha esposto come il suo trimestrale Il Foglio arrivi quest'anno al traguardo dei 30 anni, avendo sempre mantenuto una particolare attenzione su tradizioni e storia locale. **Pierangelo Tieri** e **Annamaria Lucciola** hanno presentato il trimestrale La Serra di Coreno Ausonio (FR), periodico che ha un'importante utilità sociale nel mantenere i contatti con le comunità corenesi trapiantate in Canada, Stati Uniti e Australia. **Marco Colcerasa** ha evidenziato la particolarità della sua Pro Loco di Frascati che, per la vicinanza con gli importanti flussi turistici indotti da Roma si trova a focalizzare la sua attenzione sulla comunicazione con l'esterno, anziché verso l'interno, come dimostra la recente pubblicazione da parte della Pro Loco della Guida di Frascati e Colli Albani. **Stefano Vannozzi**, restauratore di beni culturali, riferisce circa la sua collaborazione con la Pro Ruscio, frazione del Comune di Monteleone di Spoleto con 102 abitanti, che si moltiplicano durante le ferie estive; fra i soci della





Pro Ruscio sono rappresentate diverse professionalità che le consentono un'attività culturale importante, fra cui la pubblicazione, oltre che del periodico La Barrozza (fra i primissimi fra le testate di Pro Loco ad avere una versione digitale), anche dei Quaderni della Memoria, monografie su argomenti storici del territorio giunti quest'anno alla tredicesima uscita. **Riccardo Milan**, direttore di Paese Mio, la storica testata di UNPLI Piemonte, al momento in stand by, ne preannuncia un prossimo numero nuovamente in

cartaceo. **Silvana Menicali**, presidente della Pro Loco di Caselle Torinese, ricorda come un sogno nel cassetto nato nella sua pro loco dodici anni fa, quello di GEPLI, abbia poi preso corpo grazie all'impegno di Paolo e Sergio; sottolinea poi l'importanza del cartaceo, che consente di disporre, nella sede pro loco, di un archivio come quello di Cose Nostre in cui chiunque ne abbia bisogno può fare ricerche, un vero e proprio diario condiviso della vita della comunità. **Giancarlo Dionisi** in arrivo da Sanguinetto (VR) ove la

locale Pro Loco stampa ogni due mesi in 2500 copie El Peagno (in dialetto veneto, "la passerella"), di cui 500 vanno a famiglie emigrate all'estero. Il prossimo anno il giornale festeggerà i trenta anni di uscite e auspica di poterlo fare organizzando qualcosa con gli altri giornali. Un preannuncio di candidatura per la prossima edizione, accolto da un applauso in sala.

Arriva da un giornale che ha già ospitato, nel 2018, l'incontro Gepli il successivo saluto portato da **Massimo Alesio**, in rappresentanza del bimestrale 39°Parallelo stampato a Tiggiano, che sottolinea come questi incontri, anche se non in grado di risolvere i problemi di sostenibilità economica della carta stampata, costituiscano un importante momento di confronto. Infine, a chiudere gli interventi prima del rituale momento della foto di gruppo, l'intervento di **Giovanni Bosco**, redattore del trimestrale Il Ponte della Pietra, edito dalla Pro Loco di Raiano, che presenta il suo giornale, che compirà a dicembre 25 anni. Benvenuto nella comunità GEPLI a questa testata trimestrale, finora non nota.





# PREMIO EMILIANO GIANCRISTOFARO

*per i volontari del Servizio Civile Universale delle ProLoco d'Abruzzo*

Nell'ambito delle manifestazioni del settembre lancianese nell'Auditorium Diocleziano si è svolta la cerimonia di premiazione della prima edizione del Premio Giancristofaro, per onorare la memoria del grande antropologo e destinato a premiare i giovani volontari del Servizio Civile Universale delle ProLoco abruzzesi. Emiliano Giancristofaro credeva molto nei progetti che coinvolgevano i giovani del Servizio Civile, e il suo motto era «*resistere e progettare il futuro*». Per questo, il 28 gennaio 2023, l'UNPLI, con la Pro Loco di Lanciano, lo ha ricordato dedicandogli la sala della nuova sede di Lanciano, in via Monte Grappa e promuovendo, in stretta collaborazione con il comune di Lanciano, l'istituzione del premio

che portasse all'attenzione le ricerche tematiche dei giovani volontari del Servizio Civile, incentrato per l'anno 2022/2023 sul tema «*Il cibo come identità culturale: L'Abruzzo e la sua cultura gastronomica*». Il 2 settembre si è svolta la premiazione alla presenza del Sindaco di Lanciano, avv. Filippo Paolini, del vice-sindaco Danilo Ranieri, della signora Giancristofaro e del figlio Enrico, componenti della commissione giudicatrice del premio insieme con la prof.ssa Eide Spedicato, del referente SCU Domenico Fusari e della prof.ssa Lia Giancristofaro, che ha partecipato con un intervento online alla cerimonia di premiazione. Di spessore sono stati gli interventi degli intervenuti con la conduzione e la regia del presidente dell'UNPLI

Chieti, Sergio Carafa, con il supporto di Giovanni Scopinaro della ProLoco Romagnoli e delle giovani volontarie di Lanciano. Particolare interesse ha destato anche l'intervento, sempre a distanza, di Bernardina Tavella, responsabile del Servizio Civile dell'UNPLI nazionale, che ha sottolineato come il Servizio rappresenti un momento di forte crescita della coscienza civica e sociale delle giovani generazioni. La partecipazione al premio da parte delle varie ProLoco dove si era svolto il Servizio Civile è stata consistente ed ha visto la presenza delle relazioni finali delle seguenti sedi regionali in ordine alfabetico: Balsorano, Bucchianico, Castellafiume, Coppito, Crecchio, Cupello, Federproloco Teramo, Goriano Sicoli, Lanciano, Montedori-



sio, Navelli, Paglieta, Pollutri, Pratola Peligna, Rocca di Cambio, Rocca di Mezzo, Romagnoli, San Sebastiano dei Marsi, Sant'Omero, Scerni, Scoppito, Tornimparte, Torricella Sicura, UNPLI Chieti, Vasto.

La giuria tra le 25 relazioni finali presentate ha premiato le relazioni dei giovani SCU di Tornimparte (Rossella

Ricci, Tresca Riccardo, Domenico Di Alessandro, Lisa Scimia, Ferdinando Fischione, Riccardo Giammaria), di Chieti (Gabriele D'Orfeo, Leonardo Cotelessa, Evedise Spinelli) e di Teramo (Federica Falconi).

È stato peraltro riconosciuto l'altissimo interesse di tutte le relazioni finali che, dopo un percorso triennale

di ricerche sulle tradizioni gastronomiche dei territori abruzzesi hanno permesso una ricognizione attenta dei piatti tradizionali abruzzesi, rapportati agli aspetti legati alle risorse dei territori, alle diverse produzioni alimentari, all'economia tradizionale e infine nel complesso all'identità culturale del cibo.



## **Il cibo come identità culturale** **L'Abruzzo e la sua cultura** **gastronomica**

### **Alcuni spunti dalle relazioni di alcuni volontari**



*Questo nostro progetto non vuole essere una semplice raccolta di ricette, bensì una ricerca alla riscoperta del cibo nella nostra società di una volta, riscoprirne i valori sociali culturali ed anche economici. Soffermarsi ad analizzare molto attentamente il vissuto delle nostre società agro-pastorali, obbligati ad analizzare il rapporto con il passato ed il vissuto odierno: quando si perdono gli usi e i costumi del passato ci si accorge di provare una sensazione di vuoto e d'assenza perché ciò che è appartenuto ai nostri nonni e padri può essere cancellato per sempre. Il mondo cambia ed è necessario progredire per avere sempre nuove conquiste sociali, ma tutto questo non può tendere ad allontanarci dalle nostre radici possiamo racchiuderlo in questa attenta riflessione "un presente senza passato è un presente senza futuro". L'impatto del progresso industriale e delle "nuove culture" è stato abbastanza forte sulla cultura tradizionale tanto che molte manifestazioni non sono solo che dei remotissimi ricordi. Ognuno di noi, anche il più "cittadino" conserverà nella propria memoria qualche episodio legato agli usi e ai costumi della propria tradizione*

### **Il pancotto dei pastori e dei carbonai**

Il pancotto è una pietanza povera molto antica, un piatto di riciclo che si realizza con due ingredienti fondamentali: pane raffermo e acqua (o brodo).



Il pancotto costituiva uno dei cibi caratteristici dei pastori e dei carbonai che ne preparavano con tantissime varianti a seconda della disponibilità di verdure di montagna, ad esempio olaci (detti anche òrapi o spinaci selvatici), soprattutto in primavera; dato che questa verdu-



ra nasceva principalmente intorno agli stazzi delle pecore. Altra variante importante era quella dei carbonai che condividevano il pancotto con formaggio e ventresca di maiale soffritta.

*(dalla relazione dei volontari Rossella Ricci, Tresca Riccardo, Domenico Di Alessandro, Lisa Scimia, Ferdinando Fischione, Riccardo Giammaria - Progetto SCU 2022/2023 - Sede Pro Loco e Comune di Tornimparte, OLP Domenico Fusari).*

## La panetta dei Ciavola

Il giorno 2 Novembre dalle ore 8:00 alle 12:00 in Piazza a Coppito la famiglia di Giuseppe Ciavola, in collaborazione con la Pro Loco, distribuirà la Panetta in onore dei defunti, una tradizione antica che vede protagonista la famiglia Ciavola custode di un rito condiviso e collettivo. L'iniziativa, alle origini, si inseriva in un contesto sociale di estrema povertà, dove intere famiglie dell'aquilano per fame e bisogno di terreni spostarono le loro residenze in altura, bonificando attraverso lo spietramento interi comprensori montani per allevare qualche animale e per seminare granaglie e legumi.



La miseria regnava sovrana, mentre nascevano mulini ad acqua i cui proprietari non erano i contadini, ma le famiglie nobiliari della città, che imponevano la malfamata tassa sul macinato. Con questi precedenti alle spalle, alla fine del 1700, il 2 di novembre, giorno in cui si onorano i defunti, la ricca famiglia Ciavola di Coppito inaugurò la

tradizione di offrire il pane a tutte le famiglie della popolosa frazione aquilana.

Pane in memoria dei defunti. Comunione collettiva nel solco del cristianesimo, con un importante risvolto sociale di vicinanza ai più poveri della comunità. E da allora ogni anno il rito si rinnova.

*(dalla relazione dei volontari SCU ProLoco di Coppito)*

## Le virtù teramane

Le virtù sono una ricchissima minestra di primizie di stagione, sapientemente mischiate a tutti i rimasugli della dispensa invernale e che si consuma il primo maggio a Teramo. Il 30 aprile, era considerato dal calendario contadino lo spartiacque tra la fine dell'inverno e l'inizio della stagione feconda.



In onore della dea Maja (da cui maggio) per propiziare la fertilità della terra e l'abbondanza del raccolto, nella cultura contadina si celebrava un rito, un piatto propiziatorio per l'estate, affinché la stagione consentisse di avere un raccolto sufficiente per tutto l'inverno successivo.

Leggenda narra che le virtù si chiamino così perché dovevano essere preparate da 7 vergini, utilizzando 7 legumi, 7 aromi, 7 carni, 7 verdure di stagione, 7 tipi di pasta, cucinato tutto in 7 ore, perché sono 7 le virtù cristiane.

Insomma, le virtù sono una piatto davvero eccezionale, normalmente per prepararlo ci vogliono dai 7 ai 10 giorni, operazione per veri e propri draghi in cucina!

*(dalla relazione dei volontari Giacomo Centinaro e Greta Di Domenican-tonio - OLP Gabriele Pomante, ProLoco Torricella Sicura)*

## La pizza scima

La pizza scima è una prelibatezza che si preparava per momenti di condivisione e convivialità insieme alla propria famiglia (...). La sua origine è molto antica. Nella ricetta troviamo influenze della panificazione romana e della tradizione gastronomica giudaica. Alla fine del 1600, a causa di un terribile terremoto, l'Abruzzo soprattutto nella zona centro-meridionale accolse numerose comunità ebraiche. Essi con il loro ingegno contribuirono a trovare nuovi metodi per la pesca, dando vita ai trabocchi (...).



Nella Pizza Scima ritroviamo il connubio perfetto tra la tradizione gastronomica abruzzese e quella ebraica, che si fondono perfettamente in un piatto semplice e ancora oggi apprezzato come accompagnamento di altri prodotti tipici del nostro territorio: prosciutto, arrosticini, verdure e così via. Da tempi remoti questa pizza ha rappresentato un elemento sostitutivo del pane. La sua caratteristica principale, da cui ha preso origine il nome, è il fatto di essere azzima ovvero preparata senza lievito. Dal termine dialettale 'acime' che, infatti, vuol dire 'azzimo', non lievitato.

*(dalla relazione dei volontari Marcela Bruno e Natascia Gnagnarella - OLP Giovanni Scopinaro, ProLoco Romagnoli)*



# 45<sup>a</sup> SAGRA DELLA CASTAGNA ROSCETTA

Testo di Enrico Cesareo • Foto di Alessandro Severino

**G**iunta ormai alla sua quarantacinquesima edizione, la sagra della Castagna di Canistro è una delle sagre candidate per l'Abruzzo al titolo di Sagra di qualità 2023 dell'UNPLI. Una sagra di qualità eccellente questa organizzata dalla ProLoco di Canistro, manifestazione dove è stato possibile degustare la buonissima e rinomata castagna *Roscetta*, oltre che tanti altri prodotti tipici a base di castagne e non solo.

Come da tradizione la Sagra si è svolta l'ultima domenica di ottobre in Piazza Municipio, dove sono stati approntati gli stand ed è stato possibile assaporare le caldarroste cotte ad arte da uomini che hanno alle spalle una lunga esperienza. Lungo le vie del paese sono state peraltro allestiti stand dove è stato possibile gustare i buonissimi piatti della tradizione di Canistro, con musiche dal vivo. La sagra si è svolta nei giorni 28-29 Ottobre 2023 con una grande partecipazione popolare.

Come ogni anni l'evento ha richiamato, nell'ultimo week end di ottobre, molta gente che ha potuto raggiungere Canistro Santa Croce oltre che per consuetudine, anche perché agevolate dalla predisposizione di treni turistici speciali: il Liri Express (il 28

ottobre) e il treno da Pescara (il 29 ottobre), convogli che hanno rispettivamente raggiunto il centro della Valle Roveto da Cassino lungo la ferrovia Avezzano Roccasecca e dalla costa abruzzese. Il cosiddetto Treno delle castagne della Valle di Roveto è stato in se stesso un evento caratterizzante della sagra.

Come nelle precedenti edizioni della sagra si è riscontrata la partecipazione di un pubblico numeroso e costituito da persone di diversa età, storia e cultura, arrivate nel piccolo paese della Valle Roveto per assaporare la vera Castagna Roscetta, accompagnata da buon vino e tanta musica.

La Roscetta coltivata nella valle Roveto, è una varietà autoctona di castagna che rientra tra i prodotti agroalimentari tradizionali abruzzesi.

Storicamente presente in zona fin da tempi remoti, nelle statistiche murattiane, pubblicate nel 1811, si evince che nella valle erano abbondanti i raccolti di castagne, che allora costituivano «spesso l'unico cibo della popolazione, accanto alle ghiandaie ed ai semi di faggio». La valle presentava foreste di alberi secolari di grandi dimensioni come ricordato anche dallo scrittore francese Alessandro

Dumas, che nel suo viaggio lungo i percorsi del Grand Tour, così osservava: «Dopo circa una lega ci si addentra nei magnifici boschi della Val Roveto, dove ho potuto osservare alberi secolari dal tronco così imponente che otto uomini, a malapena, riuscirebbero a circondarlo».

Fino agli anni '50 si può sicuramente parlare di una «civiltà del Castagno», in virtù del rilevante impatto che l'alimento ha avuto nei rapporti sociali, nell'immaginario, nel mito, negli usi e nell'economia. In effetti la castagna ha segnato la storia, l'economia, il paesaggio e la cultura rovetana.

La sagra è stata organizzata dalla ProLoco, sotto la guida del presidente Enrico Cesareo, in collaborazione con l'amministrazione comunale e le altre associazioni presenti sul territorio. Questa collaborazione ha permesso di riservare agli ospiti ed ai visitatori una calorosa accoglienza, non soltanto con caldarroste a anche con dolci di castagna offerti da figuranti in abito tradizionale.

La Pro-loco di Canistro ha regalato gioia, spensieratezza, divertimento e sapori naturali con un'accoglienza professionale che ha caratterizzato in modo egregio la manifestazione come sagra di qualità.







# 49<sup>o</sup> REVIVAL UVA E VINO MONTONICO

*Un grande successo che ci lega alle nostre radici*

Antonio Di Donato

**S**i è appena conclusa con enorme successo la 49<sup>a</sup> edizione della "Festa dell'uva" di Bisenti. Un appuntamento che da quasi mezzo secolo riunisce nel borgo teramano migliaia di partecipanti e curiosi.

L'idea del "Revival dell'uva e del vino Montonico" ad opera di Lido Panzone, Lamberto de Carolis, Michele Notturmo e Francesco

Valente già nel 1975, ebbe profeticamente il merito di "puntare" sul futuro e costante apprezzamento d'un prodotto peculiare e apprezzatissimo rilanciandolo in scala nazionale.

Protagonisti indiscussi di una manifestazione così particolare, oltre al pregiato Vino Montonico, antichissimo ceppo vitigno autoctono, sono i carri che le varie contrade e

le cittadine anche lontane, allestiscono per la grande sfilata della domenica pomeriggio. Un'esplosione di fantasia e di racconti incentrati sul "Nettare di Bacco" che viene declinato e narrato in situazioni sempre più eterogenee e fantastiche. Quest'anno l'allestimento vincente ci ha addirittura raccontato d'una enorme lampada magica dalla quale i due geni, magicamente apparsi, re-





galavano fiumi di miracoloso Montonico al contadino che per caso ne aveva sfregato le pareti.

Dopo tanto impegno e così tanta fantasia risulta facile giungere ad una naturale conclusione; il grande entusiasmo che accompagna tutta la manifestazione è paragonabile solo all'impegno e alla dedizione degli organizzatori capeggiati da Luciano Scocchia, Presidente della Locale Pro Loco.

Quest'ultimo in merito all'evento 2023 ci racconta d'essere molto soddisfatto della buona riuscita per la quale si lavorava alacremente da oltre tre mesi. Ci fa notare inoltre, che tutta la dedizione e la passione profuse dagli organizzatori si è concentrata anche quest'anno sulla valorizzazione del prodotto e contemporaneamente sulla promozione del paese di Bisenti e di tutto il suo territorio. "Ormai" ci dice "la Festa dell'uva è divenuta un appuntamento fisso non solo per ospiti italiani ma anche stranieri e ciò ci ripaga del duro lavoro svolto".

Un enorme mole di "attori" che danno vita a giornate piene di occasioni, di avvenimenti e spensieratezza.

Espositori, commercianti ambulanti, giostre per i più piccoli, stands gastronomici e le tante attività aperte fino a tardi, restituiscono il segno tangibile d'un evento ormai radicato nella Valle del Fino che si prepara a festeggiare il prossimo anno la sua cinquantesima edizione.

Sul palco allestito nella Piazza principale del paese, dal quale hanno magistralmente condotto l'evento il Presidente Scocchia, coadiuvato brillantemente per l'occasione dal suo omologo di Castilenti Claudia Scardetta, oltre alla competente giuria di qualità, si sono alternati ospiti, amministratori locali e rappresentanti di tutti i carri partecipanti alla sfilata.

Una kermesse assolutamente riuscita che ha decretato una volta in più l'importanza e la potenza sociale derivanti dallo sviluppo e dalla valorizzazione dell'enogastronomia abruzzese nella sua accezione più "bella" e genuina, portata avanti con le poche risorse d'una provincia, a tratti dimenticata, ma dalle potenzialità enormi.

La vivacità dell'iniziativa ha dunque cooperato una folla enorme giustamente entusiasta e festante che ha fatto da corollario alla celebrazione ed al trionfo dell'Uva e del Vino. Un trionfo ed un apprezzamento in verità non solo attuali. La terra d'Abruzzo e le sue diverse uve hanno dato vigore e slancio alla produzione vitivinicola sin dai tempi



***Una kermesse  
assolutamente riuscita  
che ha decretato  
una volta in più  
l'importanza e la potenza  
sociale derivanti  
dallo sviluppo e dalla  
valorizzazione  
dell'enogastronomia  
abruzzese nella sua  
accezione più "bella"  
e genuina***



più remoti. Questa parte del Teramano poi, fa dell'arte della vinificazione un vanto millenario. Infatti, secoli prima di Cristo, dopo l'assoggettamento delle popolazioni italiche, con l'arrivo di Roma, si verificarono importanti progressi tecnologici in materia con una crescente consapevolezza delle tecniche di vinificazione.

Giunsero anche qui modalità nuove e specifiche per la torchiatura dell'uva ed in altri casi si incrementarono quelle già in opera (ne è buon esempio la presenza del "LAPIS PEDICINUS" ovvero la parte in pietra del torchio d'epoca romana che in diverse misure è presente in tanti luoghi della Valle del Fino e nel limitrofa Terra d'Atri)

A differenza di ciò che accadde in altri luoghi, qui i Romani trovarono un "nettare d'uva" già così "presente" e famoso da essere citato da storici del calibro di Galeno e Strabone i quali lo celebrarono quale bevanda pregiatissima e definita "antica" già centinaia di anni prima di Cristo. Polibio, addirittura, ci racconta che il grande generale cartaginese Annibale, transitando sul territorio Piceno/Atriano ritemperò i suoi uomini e curò i cavalli afflitti dalla scabbia proprio col vino di quelle zone.

Addirittura quello prodotto nell'Ager Hatrianus venne trasportato e commerciato in Spagna, Portogallo, Germania e comunque in tutte le Gallie.

Di più....! Plinio (I secolo D.C) ci parla della sua importanza citandone il trasporto in anfore di produzione locale verso l'Oriente, Grecia e Egitto, senza tralasciare la direttrice Aquileia, verso le regioni danubiane.

DIOSCORIDE (botanico e medico greco) vissuto sotto Nerone, parla specificatamente del vino prodotto "precisamente" nei luoghi ove sono posti i nostri terreni. Ciò lo si può rilevare dalla traduzione letterale della frase "Intus versus Adriani", cioè "dai luoghi interni verso Atri". Egli definisce il vino qui prodotto "mediocrementemente astringente, atto ad invecchiare e tale che non infesta i nervi, che conserva a lungo l'ebbrezza ed il sonno ed eccita le vie urinarie"

In definitiva si può dunque affermare che manifestazioni come quella di Bisenti marcano spedite su premesse storiche ed esperienziali di enorme livello. Dunque non è corretto definire la recente kermesse come semplice evento folcloristico, ma è più giusto considerarla come vero e proprio ponte fatto di esperienza e tradizioni che ci legano al nostro passato più nobile e profondo.





# ARCHIVI VASTESI

## e l'Atlante dei terreni del Capitolo di Santa Maria Maggiore

Paolo Calvano

Direttore del Dipartimento di Studi e Ricerche sulla Storia di Vasto

**P**arlare degli archivi vastesi non è cosa facile soprattutto per la sproporzione tra la vastità del materiale disperso in molteplici siti e la loro ancora poca conoscenza acquisita fino ad oggi. Nonostante si è iniziato da diversi anni una ricerca ed uno studio su questo patrimonio e nonostante

i numerosi passi avanti, rimane sempre un campo sterminato da esaminare. Non considerando il materiale di interesse vastese di cui si conosce l'esistenza e che è presente fuori della città, tra gli archivi di Chieti e Lanciano (depositato a Pianella), cominciamo con l'esaminare gli archivi vastesi in senso

stretto, in quanto localizzati a Vasto. Innanzitutto, l'Archivio della sede Comunale che racchiude tutto il materiale collegato alla municipalità dal 1945 in poi e l'anagrafe (nascite, morti, matrimoni dal 1865 ad oggi oltre ad un notevole patrimonio documentario sugli stati di famiglia dei secoli XIX e XX).

Di primaria importanza è l'Archivio Storico del Comune di Vasto, con sede a Casa Rossetti e chiuso da qualche anno. Qui sono presenti tutti i manoscritti che i direttori del Museo Archeologico hanno conservato a partire da Luigi Marchesani e passando per Pietro Romani e Francesco Altea fino al lavoro quasi cinquantennale di Luigi Anelli. A questi volumi antichi si aggiungono tutti i documenti inerenti le pratiche comunali fino al 1945, l'anagrafe dal 1809 al 1865 e le delibere prima decurionali e poi consiliari dalla fine del sec. XVIII al 1961 (con alcune lacune nel sec. XIX) a cui si aggiungono blocchi parziali di delibere dei secoli precedenti e le recenti donazioni delle famiglie d'Anelli-Volpe, Cordella e Izzi Benedetti, rispettivamente con i fondi denominati Conti Tiberi, Federico e Ernesto Cordella e Luigi Marchesani. Altro ambito interessante è quello ecclesiastico con materiale poco conosciuto e ancor meno studiato, che potrebbe aprire nuovi percorsi di approfondimento della storia di Vasto. L'archivio di San Giuseppe comprende volumi collegati alla parrocchia ed al capitolo. La parrocchia, nata per volontà del re Giuseppe Napoleone, racchiude tutta l'anagrafe della città dal punto di vista ecclesiale nel periodo 1809-1929 con i libri dei battesimi, dei morti, dei matrimoni e dei cresimati, oltre agli stati delle anime e ai libri dei proietti. L'archivio capitolare, conserva il materiale ereditato da Santa Maria e da San Pietro, quando vennero chiusi i rispettivi Capitoli, oltre alle delibere e all'amministrazione capitolare, incrementate dopo l'istituzione nel 1852 della Diocesi di Vasto. Sono conservati anche interessanti volumi della Confraternita del Carmine dal sec. XVII in poi e del convento francescano femminile di Santa Chiara, chiuso e poi demolito agli inizi del sec. XX.

Corposo e significativo è il materiale dell'Archivio della Curia Vastese spostato dalla sede di Via Vescovado, all'Archivio Arcivescovile di Chieti.

L'archivio parrocchiale di Santa Maria è quello più antico e contiene i liber baptizatorum che iniziano nel 1565 immediatamente a ridosso della chiusura del Concilio di Trento, i liber Mortuorum, Matrimoniorum e Confirmatorum coprendo, con qualche lacuna, i secoli XVII, XVIII e l'inizio del XIX. Nell'archivio sono

presenti anche faldoni inerenti all'attività pluricentenaria delle Confraternite della Sacra Spina, del Gonfalone e del Santissimo Sacramento.

Ugualmente ricco e misterioso, in attesa di accurati studi, è l'archivio parrocchiale di San Pietro che, forse solo in parte salvato dopo la frana e la distruzione della Chiesa, è stato collocato nella vicina sede di Sant'Antonio di Padova. Nell'insieme, il materiale anagrafico,



pur con qualche lacuna in più, è assimilabile a quello di Santa Maria. I battesimi iniziano prima del 1599, ma da sempre è mancante il primo volume antecedente questa data. Battesimi, cresime, morti e matrimoni coprono il plurisecolare intervallo 1599-1809. Documentata, anche se in modo frammentato, l'attività delle svariate Confraternite associate a questa parrocchia (del Santissimo, del Monte dei Morti, di Sant'Antonio di Padova).

Altro capitolo meritano gli archivi di famiglia

e di persona. Alcune famiglie hanno fatto la scelta di spostare il materiale fuori città depositandolo o donandolo a istituzioni non vastesi, come il fondo Spataro, a Chieti e a Roma; quelli di architettura legati a Pietro Mariani, Antonio Izzi e Luciano Tosone donati all'Archivio di Stato di Chieti. Con la morte di Franz Ritucci Chinni è divenuto inaccessibile tutto il materiale di famiglia, soprattutto inerente all'attività artistica e politica di Florindo

Ritucci Chinni, conservato nella casa di famiglia in piazza Pudente; la stessa cosa è accaduta con la scomparsa del Prof. Carlo Marchesani. La casa in via Santa Maria, ormai chiusa da diversi anni e in stato di abbandono, contiene una fornita biblioteca ed un archivio soprattutto ottocentesco, con la storia della famiglia e i rapporti documentati con William Michael Rossetti. Infine, la biblioteca e l'archivio della famiglia Ciccarone, che risulta fonte inesauribile, ma ancora in gran parte sconosciuta, della storia moderna di Vasto, scandita dall'attività civica e politica di Silvio senior nel periodo dell'Unità d'Italia, di Francesco a cavallo dei secoli XIX e XX, di Silvio Junior dall'inizio del fascismo, alla seconda guerra mondiale e al dopo guerra con la Democrazia Cristiana e il Faro.

L'Archivio Capitolare della Diocesi di Vasto, custodito insieme alla documentazione della Parrocchia Cattedrale di San Giuseppe, conserva gelosamente manoscritti degli antichi capitoli di Santa Maria Maggiore e di San Pietro. Tra queste carte assume un valore particolare, sia per la bellezza artistica che per il valore storico l'Atlante dei terreni appartenuti al Capitolo Mariano. Il volume può essere abbinato alla coeva Platea (sono ambedue del 1807) dei baroni Tambelli, conservata nell'Archivio Comunale. Questi finissimi acquerelli, disegnati dall'agrimensore Liborio Suriani, documentano con accuratezza e dovizia di particolari le proprietà fondiarie sparse nell'agro vastese, alcune

in contrade con nomi ormai dimenticati, tra i tantissimi oliveti (in cui ogni piede di olivo viene disegnato) e pochi "territori seminarii". Al lunghissimo elenco dei poveri affittuari si accompagna un ristretto numero degli enfiteuti, borghesi o nobili.

Un patrimonio storico-documentale di Vasto, specie quello delle famiglie storiche, da salvare ed ancora tutto da studiare. Sarebbe imperdonabile che venisse perso, lasciato alla rovina o messo nel dimenticatoio.





# OTTAVIANO GIANNANGELI

## Un ricordo a cento anni dalla nascita

Giovanni Bosco

**Q**uest'anno ricorre il centenario della nascita del poeta, narratore e saggista Ottaviano Giannangeli, (Raiano 20 giugno 1923-17 dicembre 2017). La sua Raiano lo ha ricordato la scorsa estate con due manifestazioni durante le quali dove è stato messo in risalto l'importante ruolo che ha avuto nella cultura abruzzese e nazionale.

Laureato in lettere nel 1947 all'Università di Firenze si dedicò all'insegnamento prima nelle scuole superiori a Sulmona e Pescara e dal 1974 al 1993 fu docente presso la facoltà di lingue straniere dell'Università D'Annunzio di Pescara.

Appena ventenne pubblicò la prima raccolta di poesie, Ritorni, Tipografia De Biase, Roma 1944. Da allora ha pubblicato 19 libri di poesie, 6 romanzi e 16 libri di saggistica a dimostrazione di quanto sia stato rilevante la figura di Ottaviano Giannangeli nel panorama culturale non solo abruzzese ma anche nazionale.

Era molto legato alla terra d'origine, nelle sue poesie, nei romanzi nei saggi, ne descrisse la storia e le tradizioni che fece conoscere anche oltre i confini della Regione. Non mancò di trattare anche grandi temi della letteratura nazionale: Pascoli e lo spazio, Cappelli editore 1975 vincitore del premio Tagliacozzo), Il popolo sotto i lumi, Libreria Editrice Di Cioccio Sulmona 1984, *Le care lettere* (O. Giannangeli, destinatario e curatore, Edizioni Amaltea-Graphi Typ Raiano 2004 sono solo alcuni esempi.

Un momento significativo nella vita culturale



di Ottaviano Giannangeli e dell'Abruzzo fu la nascita a Sulmona della rivista Dimensioni. Pubblicata dal 1957 al 1974 prima a Sulmona e poi a Lanciano insieme a Fausto Brindesi, Giammarco Sgattoni e Giuseppe Rosato. La rivista trattò i grandi temi culturali abruzzesi e nazionali avvalendosi della collaborazione di illustri nomi del panorama culturale dell'epoca dando anche spazio ad una classe emergente di giovani intellettuali abruzzesi. Tra i collaboratori ci furono Ignazio Silone, Salvatore Quasimodo, Francesco Flora, Mario Luzi solo per citarne alcuni.

Nel primo numero del giugno 1957

scrivono i promotori: "la rivista DIMENSIONI nasce abruzzese, ma non vuole esaurirsi nella regione, né per le firme dei collaboratori né per i soggetti trattati".

Per la metà del secolo scorso e i primi anni del nuovo secolo Ottaviano Giannangeli, come dimostrano i suoi scritti e le sue iniziative, è stato e rimane ancora un punto di riferimento nel panorama culturale e se ne ha conferma nel libro *Le care lettere* dove è riportata gran parte della corrispondenza epistolare che ebbe con i più illustri rappresentanti della cultura italiana del '900.

Questo smentisce anche chi con molta superficialità e a torto lo ha definito "provinciale"! Far conoscere la nostra storia, la nostra cultura, le nostre tradizioni anche fuori dell'Abruzzo, trattare temi rilevanti della cultura nazionale sono meriti che vanno riconosciuti a un intellettuale che orgogliosamente è vissuto per la cultura.

## Palazzi del futuro

*Palazzi del futuro, grattacieli  
che conterrete un paio di città,  
penso al segreto della mia casetta  
che un giorno - anch'esso - si dissiperà.  
Stridulo cancelletto del giardino,  
porta da cui passò Felicità,  
in cui si ripeterono gli addii  
e i baci di chi resta e di chi va;  
maestosi portali ove lo scalpito  
sonava ancora cinquant'anni fa  
dei palafreni; linde autorimesse  
dove per poco ancora frusterà  
la fuoriserie: dite, nei murati  
pianiterre, di voi che resterà  
allorché da verande e da finestre  
il razzo umano si distaccherà?  
Sciame d'uomini-grifi, il Cinquemila  
nel gaio azzurro si disperderà,  
e tu dolente cercherai nuovi esiti  
per l'estroso fanciullo, Umanità.*

da Stanze per la giostra dei dischi volanti  
<https://www.poesie.reportonline.it/poesie-di-ottaviano-giannangeli/palazzi-del-futuro-di-ottaviano-giannangeli.html>

*Li tedesche. L'otte settembre  
Mo che succede?... Suone de campane,  
la gente che s'abbraccia a ogni puntone,  
nse cunosce e se basce. L'armistizie!  
E' finite la guerre. Revé fijjeme  
alla case. Addavere? Chi l'ha ditte?  
E mo che s'ha da fa? Nghi li Tedesche  
o nghe li Merecane?... La matine  
appresse, va pe l'arie na squadrijje  
de bumbardiere. Embé, sò merecane  
o tedesche? Addò vanne? E chi le sa?  
Aveme vinte, aveme perse? E chi,  
chi mai le po' sapé? Pover'Italie  
ma proprie a te t'aveva capetà  
sta sorta strane, a te stu carnevale?  
Vulavame l'impere e mo nen seme  
manche sicure chiù alle case nostre.*

I Tedeschi. L'otto settembre - Ora che succede?...  
Suono di campane, / la gente che s'abbraccia  
ad ogni angolo, / non si conosce e si bacia.  
L'armistizio! / E' finita la guerra. Torna mio figlio  
/ a casa. Davvero? Chi lo ha detto? / E ora che si  
ha a fare? Con i Tedeschi / o con gli Americani?...  
La mattina / dopo, va per l'aria una squadriglia / di  
bombardieri. Ebbene, sono americani / o tedeschi?  
Dove vanno? E chi lo sa? / Abbiamo vinto, abbiamo  
perso? E chi / chi mai può saperlo? Povera Italia,  
/ ma proprio a te doveva toccare / questa sorte  
strana, a te questo carnevale? / Volevamo l'Impero  
ed ora non siamo / nemmeno sicuri più alle nostre  
case. //

Da *Lu libbre d'Ottavie*  
<https://poetidelparco.it/ottaviano-giannangeli/>



# AMITERNUM

## L'AQUILA PRIMA DELL'AQUILA

*Pilato nella patria di personaggi universali che hanno fatto la storia.*

Giosafat Capulli

**A**ssorto nei propri pensieri, con l'animo avvolto dai sensi di colpa, Ponzio Pilato guardava il sole tramontare dal colle di Amiternum, l'attuale San Vittorino. Erano passati tre decenni dall'emissione della sentenza che decretò la morte di Gesù, quel Galileo che pure il nostro intimamente non voleva vedere appeso ad una Croce. Lo sguardo dalla sommità del colle cadeva sull'area del teatro, dove aveva fatto nascondere la pergamena in ebraico con la quale era stata decretata la morte del Dio in terra. La cartapeccora era custodita in un sarcofago in pietra entro il quale a scatole cinesi si nascondevano altri due sarcofagi. Seppellita per negarla alla storia (e magari alla sua coscienza turbata), la pergamena riemerse nel 1500 per merito degli spagnoli che governavano la città dell'Aquila sotto il regno di Filippo II. Sgomenti per il ritrovamento eccellente, i reggenti mandarono il documento in Spagna. Filippo II si guardò bene dall'inviarlo a Roma come dono al Vaticano. Lo fece dichiarare apocrifo. Vale a dire originale nel testo, ma non dell'epoca in cui Pilato governava la Giudea. Tra storia e leggenda, il documento comunque esiste davvero e oggi è custodito in un museo in Spagna.

Amiternum ai tempi di Pilato contava quasi 30 mila abitanti, godeva di un teatro con 2000 posti a sedere e un immenso sguardo sulla vallata circostante cinta di monti. Al fianco del teatro una villa di



5.000 metri quadrati. Mezzo ettaro di casa, che non è escluso fosse la sontuosa dimora di Pilato stesso. E ogni giorno che gli restò da vivere, il governatore romano delle Giudee, dalla sommità del monte di San Vittorino, continuò a coltivare il rimorso e il ricordo dell'omicidio sacro di cui si era indelebilmente macchiato. Su quel colle dove qualche secolo prima si era consumato il ratto delle Sabine, poiché Amiternum era città sabina prima che romana, la grande storia dell'umanità ancora oggi esala turbamento per l'omicidio romano del Re dei Giudei.



# MA COME TI PENSO ABRUZZO MIO!

## La regione vista da scrittori abruzzesi vissuti altrove

Vincenzo Di Marco

**P**uò sembrare superfluo ribadirlo, ma lo sguardo da fuori dei viaggiatori italiani e stranieri sull'Abruzzo trova in molti casi delle similitudini inaspettate con le considerazioni di scrittori nostrani (filosofi e scrittori, artisti e scienziati) che hanno dovuto lasciare per vari motivi la regione e vivere per quasi tutto il tempo lontani dalla terra natale. In tutti gli esempi che presentiamo c'è un dato comune: la professione, la notorietà, gli affari sono altrove, ma il cuore, la memoria, o il sangue parlano d'altro.

Vediamo che cosa scrive Benedetto Croce nel *Discorso di Pescasseroli* del 1921, quando riuscì finalmente a tornare nella città natale, accompagnato dalla notorietà e da festose accoglienze: "Ho vissuto la mia vita a Napoli, tra una popolazione intelligentissima, calda, cordiale, impulsiva: e di Napoli conosco ogni pietra e ogni ricordo; e il figliuolo dei monti ha ormai il bisogno irrefrenabile di dimorare nel cuore di quell'antica città, tra vecchi campanili, e muri di monasteri, e resti di edifici medievali e greci; dove più se ne sente la ricca e ininterrotta tradizione storica. A Napoli ho svolto la mia attività di uomo di studio, tra compagni carissimi e giovani che mi si son fatti spontanei discepoli. Eppure io ho tenuto sempre viva la coscienza di qualcosa che nel mio temperamento non è napoletano... e qualche volta l'ho detto anche a voce alta: - Tu non sei napoletano, sei abruzzese! - e in que-

sto ricordo ho trovato un po' d'orgoglio e molta forza".

Si dirà che è così per tutti. Chi è costretto ad abbandonare la propria terra - ad esempio gli emigranti partiti in cerca di lavoro -, è naturale che provi questo genere di sentimenti. Nostalgia del mondo avuto, ansia del ritrovamento delle radici, richiamo ancestrale dei luoghi e degli affetti: dev'essere un po' tutto questo a muovere gli uomini verso il proprio passato. Per l'Abruzzo questo percorso a ritroso lo ritroviamo di frequente. Sarà perché abbiamo esportato tanti corregionali in cerca di fortuna in Italia e all'estero, sarà perché la storia che ci riguarda, soprattutto quella più antica, ci parla di isolamento e di povertà, anche se non è così da sempre.

La citazione che troviamo nel *Decamerone* sulla nostra regione ("Gli è più lontano che Abruzzi") allude alla lontananza di una regione pressoché sconosciuta, che deve aver pesato non poco nelle epoche successive quando si doveva esprimere una valutazione sul chi è? chi sono? gli abruzzesi. Forti, gentili, pittoreschi, devoti, poveri in canna, sono i giudizi ricorrenti, che se da un lato riescono nel compito della facile identificazione di chi parliamo, dall'altro ci costringono all'uso di parole pregiudizievoli e inesatte. Una terra imprecisata si direbbe, collocata al di là di montagne inaccessibili, sconosciuta per lo più, molto diversa da quel territorio che

in epoca romana ebbe non poco risalto, alleato e nemico al tempo stesso della grande città, che tanto ha fatto e conserva di insediamenti conosciuti e di resti monumentali. (Vogliamo dimenticare il giuramento di Corfinio della lega italica contro Roma?). Ebbene, anche il medioevo non è passato invano, le testimonianze sono notevoli, come in un eterno andirivieni, un saliscendi di notorietà e oblio.

Non diversamente dal Boccaccio si esprime Ennio Flaiano che, nel parlare della



Monumento a Ennio Flaiano a Piazza Unione, Pescara.



Benedetto Croce

sua regione all'amico Pasquale Scarpitti, svela i suoi sentimenti di nostalgia e rammarico per una terra che ha nel sangue, che ha dovuto lasciare molto presto, e che vorrebbe rivedere (come aveva fatto quasi tutte le estati). Lo scrittore pescarese conserva un ricordo, che potremmo definire dannunziano (quello di *Terra vergine* per intenderci o del *Libro segreto*) sulle persone dedite al lavoro e rassegnate alla tristezza della morte che si annida nel cuore: "Bisogna prenderci come siamo, gente rimasta di confine (a quale stato o nazione? O, forse, a quale tempo?) – con una sola morale: il Lavoro. E con le nostre Madonne vestite a lutto e le sette spade dei sette dolori ben confitte nel seno. Amico, dell'Abruzzo conosco poco, quel poco che ho nel sangue".

Non aveva scritto cose simili Fedele Romani nel 1907 su Colledara, quando già la sua vicenda lo collocava nella Toscana dei suoi studi e dell'insegnamento? Niente vagheggiamenti nostalgici o presuntuose rivendicazioni di passati idilliaci e veraci. C'è nelle parole di Romani la consapevolezza di un passaggio significativo di questo pezzo di storia abruzzese e della più grande vicenda italiana, dall'Unità d'Italia ai problemi postunitari (la tassa sul macinato), tra cui spiccano il brigantaggio e l'emigrazione, le vendette familiari e i furti di bestiame. Ecco una sua considerazione amara, da buon meridionalista, su quanto

accaduto: "La rivoluzione italiana fu rivoluzione eminentemente letteraria, ispirata dai libri, fatta con la spada in una mano e con Dante e Virgilio nell'altra. Essa usciva dalla scuola, e il popolo e specialmente quello di certe province, non la capiva, né la desiderava".

Occorre anche in questo caso non fissarsi troppo sulle immagini del passato di un Abruzzo agreste-contadino, disinformato, fuori dalla Storia con la maiuscola, contenta di vivere nel suo piccolo giardino, fatto di piccole cose di poco conto. La realtà è andata molto avanti. Si è presa il lusso di ribaltare gli stereotipi, di sorpren-

derci con le sue piacevoli e/o sordide novità. È andata talmente avanti da seppellire tutte le storie di signori nullafacenti e di contadini oberati di lavoro per conto terzi. Pensiamo alla saga dei Torlonia e alle vicende del prosciugamento del lago Fucino da un paio di secoli a questa parte. Ne parlò pure Alexandre Dumas nel suo *Viaggio nel Fucino* e ce lo ha raccontato, con la sua lingua immaginifica e artificiosa, Carlo Emilio Gadda, alla maniera classica, che chiama *canèfore* le portatrici di modeste ceste di alimenti.

Ma c'è pure la prima opera narrativa di Pietro Di Donato, figlio di padre vastese e



Pasquale Celommi, *Lavandaia abruzzese*, 1902.





John Fante. A sinistra: Ignazio Silone

madre peligna, ma americano di seconda generazione, che ambienta il suo *Cristo tra i muratori* negli anni Venti del secolo scorso, in un cantiere della Grande Mela dove si trova facilmente la morte (quella del padre Geremia), anche se si nutrono grandi speranze nella terra delle opportunità che è l'America. Questa storia rimane legata al tratto tipico di gente che conserva, pur negli stenti dell'emigrazione, l'abitudine mentale di leggere nel segno della sventura atavica (siamo nati per soffrire in terra come Cristo in croce) tutto quello che dipende al contrario dalle vicende storiche.

E che dire di John Fante o di Ignazio Silone? Anche loro ci inviano messaggi da lontano. Sono altrove ma pensano alle proprie origini, ai "cafoni" che stanno

sotto un triplice "nulla" prima di comparire nella misera e magra scala sociale che è toccata in sorte agli ultimi della terra. E che dire del girovago per definizione che è stato Mario Pomilio, partito dalla sua nativa Orsogna, passando da varie sedi italiane e straniere, per poi stabilirsi definitivamente a Napoli? Oltre ai due romanzi ambientati a Teramo, *L'uccello nella cupola* e *La compromissione* (Premio Campiello del 1965), ha curato delle ricerche sui santipoveri d'Abruzzo, che dovevano essere finalizzate alla ideazione di un soggetto per la produzione di un documentario televisivo, nel segno di quel fervore religioso che trova massimo compimento nel capolavoro *Il quinto evangelio*, e che dimostra non solo la forza nativa di uno sguardo autentico, non artefatto, sul-

la natura e gli uomini, con le loro speranze e sofferenze, ma si scontra con la separazione, la solitudine, il rammarico per il dispiacere che tutto questo possa disperdersi in un eterno oblio. I suoi continui ritorni in Abruzzo alla ricerca di questa matrice religiosa, che trovava incarnata nei santi-poveri e non nel lustro - e lusso - dei palazzi vescovili e della chiesa ufficiale, nelle chiese e campanili, nei borghi e nella gente rustica, denotano una inquietudine alimentata dalla disillusione di chi conosce in anticipo l'esito della storia.

Ma si potrebbe chiudere queste breve rassegna con le parole del banchiere Raffaele Mattioli, mecenate vastese di lungo corso, anch'egli partito per trovare larga fortuna altrove, che, con spirito di mordace ironia, si fa beffe dell'Abruzzo "incantato e selvaggio", per fare spazio a più sobrie considerazioni sulla praticità degli abruzzesi e sul loro coraggio anche nelle difficoltà: "Troppa retorica s'è fatta sull'Abruzzo forte e gentile. E troppo facilmente s'è dimenticato che l'aulica magnificenza linguistica del pescarese D'Annunzio non è più tipicamente abruzzese dell'acida e scanzonata ironia del chietico Galiani".

Allora diciamo così: se il pensiero del Vate rivolto ai "suoi" pastori è sempre carico di suggestioni positive, di incanto poetico, e di serena mestizia del passato, è venuto il momento di sostituirlo con ben altre considerazioni sul presente e sul futuro, perché l'Abruzzo ne ha davvero bisogno.



Il sito archeologico di Iuvavum.



**Balsorano** è un suggestivo centro di 3.617 abitanti in provincia de L'Aquila al confine con il Lazio. Prende il nome dalla denominazione medievale Vallis Soranae, che indica la localizzazione del paese al confine con Sora, nella valle Roveto. Ha interessanti edifici storici e luoghi di interesse naturalistico e religioso, quali il castello Piccolomini, edificato intorno al 1460, e la grotta di Sant'Angelo, che la rendono una mèta turistica davvero interessante. È raggiungibile anche con il treno, lungo la ferrovia Avezzano-Roccasecca, seguendo un interessante percorso storico ferroviario.

Il museo della pastorizia è collocato proprio in alcuni locali della stazione ferroviaria di Balsorano ed ospita utensili e attrezzi utilizzati nel corso dei secoli da contadini e pastori. In altre due sale si trovano la sezione numismatica e quella dedicata ai treni e alle ferrovie.

Allestito dalla Pro loco di Balsorano e dalla locale Amministrazione comunale è stato inaugurato il 14 agosto 2014. Vi si trovano esposti utensili e attrezzature utilizzati dai pastori della valle Roveto in un periodo in cui l'economia contadina e pastorale era di tipo familiare e generalmente di autoconsumo. In particolare sono rappresentati ed esposti gli attrezzi utilizzati dai contadini e dai pastori di Balsorano Vecchio, prima del terremoto della Marsica del 1915, per la vendemmia, la raccolta delle olive, la tosatura e l'allevamento del bestiame, la mungitura, la lavorazione del latte e la produzione del formaggio. Si tratta di una località davvero interessante per percorsi alternativi al turismo di massa.

combattere contro i lupi e gli orsi e le avversità naturali, l'organizzazione delle mandrie secondo i criteri di equità e di efficacia ha potenziato in essi lo spirito sociale. L'abitudine alla solitudine dei silenti spazi montani ha fornito il loro carattere rude e scontroso ma generoso, gentile, sano, forte ed ospitale. Per tali ragioni l'Abruzzo è da tutti conosciuto come terra sana, forte e gentile. È indubbio che tali doti non si sarebbero evidenziate nella popolazione se gli abruzzesi non fossero stati per lunghi secoli un popolo di pastori.

Il museo nella nostra realtà svolge un ruolo importante, in quanto è un ambiente in cui si custodiscono, raccolgono e si valorizzano materiali di interesse storico-scientifico appartenenti alla memoria della civiltà che ha vissuto il nostro territorio.

# IL MUSEO DELLA TRANSUMANZA

## e dell'arte spontanea delle genti Marsicane

Genesio Tuzi

*Greges in Apulia hibernabat, qui in Reatinis montibus aestivabant* (Marco Terenzio Varro, Rieti, 116 a.C. – Roma, 27 a.C.)

**D**a molti anni la "Pro-Loco" di Balsorano si è dedicata alla realizzazione di una serie di iniziative di carattere culturale e sociale tendenti al recupero di usi, costumi, tradizioni ed a un approfondimento della storia delle nostre genti. Tra queste una delle più importanti è il Museo della transumanza e dell'arte spontanea delle genti Marsicane.

Perché abbiamo deciso di istituire un museo della pastorizia anziché dare carattere di preminenza ad altre iniziative altrettanto importanti? Orwell affermava che chi domina il passato, controlla il presente ed il futuro.

Il progresso umano, cioè il miglioramento delle condizioni di vita ed economiche di ogni popolo è frutto di conoscenze, comportamenti e valori tramandati dalle generazioni passate ai posteri mediante quella prodigiosa attività umana che è il linguaggio.

Da quest'ultima considerazione sorge la necessità di tutelare i dialetti. Per tale ragione la "Pro-Loco" ha ritenuto opportuno ed utile inserire nel museo i vari documenti in lingua originale ed il gergo dei pastori.

Si può quindi comprendere meglio in base a quanto detto e ribadire il concetto di Orwell poiché è indubbio che un popolo senza cultura, senza valori senza storia e senza tradizioni è un popolo senza un comune sentire e senza coesione sociale e quindi un popolo senza avvenire.

**Il museo della transumanza è stato ideato per far conoscere alle generazioni future ed a tutti coloro che sono interessati alla nostra storia e ad alcuni aspetti fondamentali che ebbero una grande importanza nella vita dei nostri antenati.**

Un'altra ragione che ci ha spinto a trattare l'argomento è la constatazione storica che la pastorizia è stata per molti secoli la principale attività delle popolazioni che hanno colonizzato l'Abruzzo, il Molise, la Puglia e la Campania ed in misura minore le altre regioni del Sud.

Infatti circa un terzo del bilancio statale del Regno di Napoli veniva finanziato con i proventi della dogana di Foggia.

La Pastorizia non solo ha permesso di vivere alle popolazioni che si sono dedicate ad essa ma ha anche forgiato il carattere delle nostre genti.

Le faticose marce durante i periodi della transumanza, i giorni e le fredde notti passate ad accudire le greggi sui monti, la solitudine e la nostalgia dei loro cari ha sviluppato e potenziato nei pastori il senso della famiglia e l'amore per i bambini, la necessità di dover





CELENZA SUL TRIGNO

# UNA SOSTA AL SANTUARIO DI SAN DONATO

Rodrigo Cieri

**A**ndiamo a san Donato!" è l'annuncio o l'esortazione del pellegrino devoto del Santo a recarsi a Celenza sul Trigno, di cui è patrono, in occasione della festa del 7 agosto. E fino agli anni Sessanta dai paesi dell'Abruzzo e del Molise arrivavano processioni a piedi la sera del giorno prima, 6 agosto, festa di San Nicola, per rimanervi la notte a dormire in chiesa o all'aperto, assistere alle messe del 7 agosto, seguire la processione di mezzogiorno e poi ripartire per i paesi di provenienza.

Era uno spettacolo, uno spettacolo di fede di cui i celenzani andavano orgogliosi e ricordano, ovviamente quelli di una certa età, quei tempi. Dai canti, preghiere ed espressioni del viso si coglieva nei pellegrini la

fiducia nel Santo a cui chiedevano il miracolo per sé o per i propri cari. Della festa di quei tempi si coglieva l'essenza, cioè la spiritualità. Esercitava su tutti un fascino irresistibile San Donato, fascino che è rimasto, che è di richiamo pur con modalità diverse. Oggi è un via vai di automobili distribuito nel corso della giornata, perché la visita a San Donato con la sosta al santuario e la preghiera, è un'esigenza fortemente sentita. Si respira un'atmosfera mistica nel santuario, unico nel circondario.

Nell'angolo forse più suggestivo del paese, verso la fine di Via Marconi, tra Parco della Rimembranza, giardino ed ex convento oggi RSA tra il verde ben curato, si presenta la facciata del santuario con la sua serenità e limpidezza. È quando entri che

rimani colpito da una atmosfera intima che ti lascia senza parole.

La costruzione dell'attuale santuario risale al 1598 sulla cappella originaria che risale al VII-VIII secolo. Vi era annesso un convento francescano che raggiunse una certa notorietà sia nel vastese sia lungo i comuni molisani alla destra del Trigno. La devozione di san Donato è stata probabilmente diffusa dai Longobardi e ciò spiega anche la probabile costruzione contemporanea della Torre della Fara, visto il toponimo "Fara".

Probabilmente la chiesa era stata progettata, considerata la numerosa presenza di frati, la devozione al Santo e i pellegrinaggi, a cinque navate, ma solo tre sono state completate. La navata di destra, rimasta al grezzo, è stata adibita una decina di anni

fa a custodia degli ex voto. Quella di sinistra è stata assorbita dal patrimonio comunale, forse dopo l'Unità d'Italia, ed oggi fa parte della RSA. Tre aspetti ti colgono nell'immediato: innanzitutto entri in una atmosfera spirituale, di raccoglimento immediato, di pace interiore, di voglia di pregare e di entrare in contatto con il Signore. Ti guardi intorno e ti rendi conto che, nell'architettura a tre navate, le statue e i dipinti di grande valore saggiamente distribuiti ti parlano al cuore scendendo nel profondo e la mente comincia a rispondere ai messaggi oppure interroga. E ti colpisce quella che è il cuore del santuario: la Pala d'Altare con il dipinto dell'Annunciazione, opera realizzata tra il 1550/1559; alla sinistra i dipinti di san Francesco e san Donato e alla destra sant'Antonio di Padova e san Sebastiano. Sulla cimosa il dipinto di Dio Padre che benedice con alla sinistra san Luigi IX e alla destra santa Chiara. In basso la Deposizione. I suddetti dipinti, che si intonano con il coro ligneo decorato ai lati e risalente al diciottesimo secolo, sono stati realizzati tra il 1650 e il 1699. Del 1700 è l'organo. E quindi, davanti all'altare, al lato sinistro, ti prende la statua di san Donato, davvero particolare, essendo un busto ligneo di fine 1500. Il particolare del color nero del volto di san Donato è spiegato dal racconto degli anziani: a causa di un incendio scoppiato in località "san Rocco" il popolo, preoccupato, si recò in chiesa, prese la statua e la portò in prossimità dell'incendio che in effetti fu domato ma il volto della statua rimase annerito. È il prezzo del miracolo che ha pagato il Santo per salvare il raccolto del grano. La navata centrale offre al lato sinistro prima la statua di san Pasquale Bailonne e quindi San Matteo apostolo e a destra san Donato giovinetto (1758), statue lignee del XVIII secolo entrambe del noto scultore molisano Paolo Di Zinno.



***La costruzione  
dell'attuale santuario risale  
al 1598 sulla cappella  
originaria che risale  
al VII-VIII secolo.  
Vi era annesso un convento  
francescano che raggiunse  
una certa notorietà  
sia nel vastese sia lungo  
i comuni molisani  
alla destra del Trigno.***



Lungo la navata di sinistra, procedendo dalla statua di san Donato, si possono ammirare la tela settecentesca di san Diego di Alcalà con gli episodi della vita del Santo, quindi la statua lignea del '700 di sant'Antonio di Padova.

Copia autentica della sacra Sindone la si ammira all'ingresso della chiesa a sinistra dal 26 agosto 2017. Essa è stata offerta alla comunità celenzana dal Cav. Arnaldo Di Lonardo dell'Associazione dei Cavalieri della Spada e del Silenzio dietro interessamento dell'allora parroco don Erminio Gallo.

Del XVIII secolo sono due dipinti della navata di destra: la Deposizione di Gesù e Gesù e san Francesco d'Assisi, uno dietro l'altro, che portano entrambi la croce. A fine XVI secolo e inizio XVII risale il dipinto della Madonna tra san Francesco e san Leonardo.

Gli ovali rappresentanti le stazioni della Via Crucis sono del 1800.

Nel locale che custodisce gli ex voto rimani innanzitutto incantato e ammirato di fronte a tanta bellezza e ti coglie una profonda emozione e ammirazione pensando a quelle persone che hanno fatto dono al Santo di oggetti preziosi (foto, lettere, abiti da sposa, indumenti) a cui erano affezionati, per gratitudine per una grazia ricevuta.

Colpiscono al lato destro dell'ingres-





so l'urna in cui è custodito un bambino in cera, avvolto in fasce, e una grande bilancia di legno. Una leggenda racconta che una giovane pugliese, sterile, chiese a san Donato la grazia di avere un figlio. Fu esaudita, ma il figlio morì poco dopo. La donna fece imbalsamare il corpo e per ringraziamento ne fece dono al Santo. Ogni anno, alla festa del Santo, si recava in chiesa per togliere le fasce al bambino, lavarlo e rivestirlo.

La bilancia si spiega con l'usanza della pesatura dei malati, soprattutto epilettici, quasi sempre bambini. Su un piatto della bilancia veniva adagiato il malato e sull'altro tanto grano da pareggiare il peso. Con il tempo la bilancia ha assunto un carattere simbolico, nel senso di bilanciare, cioè equilibrare il corpo e la mente. San Donato liberava dal male fisico e dal peccato, molto implorato dagli epilettici. Santo dalla parte dei bisognosi e Santo che infondeva e infonde fiducia.

Per tutte le opere d'arte, oggetti di valore ed ex voto e quelli simbolici il santuario è davvero un gioiello da visitare.

Erano gli anni della Controriforma cattolica quando l'arte assume un ruolo fondamentale nella catechesi e nella comunicazione. Si ricorda

che le messe venivano celebrate in latino e quindi di difficile comprensione soprattutto per i tanti analfabeti. Sculture e pitture, invece, hanno il potere di emozionare, di commuovere, di toccare l'animo dei fedeli perché le statue e le pitture rappresentano le passioni e i sentimenti della gente comune, quella che si incontra nelle strade, quella che è intorno a noi, quella umana, insomma. Nelle immagini di Cristo, della Madonna e dei santi vediamo



persone reali che esprimono sentimenti che sono anche i nostri che guardiamo. Una caratteristica delle pitture alla destra del santuario è data dalla luce – e ciò richiama proprio la tendenza del Seicento – quella luce che proviene dai personaggi a simboleggiare la grazia divina. Noto in queste pitture una certa drammaticità, mentre nella Deposizione ai piedi della Pala d'Altare, per la sua armonia e compostezza, mi sembra di cogliere qualche aspetto trasfigurativo, il che mi fa ritenere che l'opera sia precedente.

Soffermarsi davanti alle opere d'arte e riflettere su quanto ci ispirano, è come stabilire un dialogo. E quando questo riesce, significa che l'opera colpisce nel segno, cioè adempie la sua funzione.

Molto drammatica ritengo la pittura in cui Gesù e san Francesco, uno dietro l'altro, portano la croce ed è tale il peso che Gesù, preoccupato e rassicurante, gli tende la corda, come a dire, che c'è lui, che non lo abbandona, che non lo lascia solo. Ma quella corda è lanciata dal Cielo e si crea quindi un legame a tre.

«Se vuoi seguirmi, prendi la tua croce!» San Francesco lascia scorrere in basso la corda: un invito a chi voglia afferrarla.



# FERRATELLE? PIZZELLE? NEOLE? BONTÀ D'ABRUZZO!

Maria Antonietta Serafini

**T**ra i dolci più antichi d'Abruzzo troviamo le "ferratelle" chiamate anche "pizzelle" (o "cancellate", o "neole") ma realizzate sempre con gli stessi ingredienti: uova e farina e aromi a piacere. Oggigiorno possono essere dolci o salate, morbide o più croccanti, semplici o ripiene, tonde, rettangolari o a forma di cuore, ma sempre presenti nelle nostre case.

Le ferratelle sono un dolce antichissimo diffuso in tutto l'Abruzzo, ma anche nel Lazio e Molise, la cui origine viene fatta risalire ad un dolce degli antichi romani chiamato "crustulum".

Per la loro cottura, oggi sono in voga i ferri elettrici, sicuramente più facili da usare, ma il fascino di gustare una ferratella con un decoro unico, lo si ha solo con il ferro classico: due piastre, arroventate su fiamma, ed un lungo manico che permette di gi-

rare le piastre ben chiuse senza bruciarsi. All'interno di queste piastre di ferro vengono incisi dei veri e propri capolavori, anche personalizzati, che danno ad ognuna un disegno particolare.

In passato il ferro per le ferratelle veniva portato in dote dalla sposa, o dallo sposo, con inciso nel mezzo la data del matrimonio e le iniziali degli sposi.

Maria Sabatini, attuale presidente Pro-Loco, ideatrice dell'infiorata all'uncinetto, ecc., tra le sue svariate passioni, ha anche quella per i ferri per le "ferratelle", nata nei pomeriggi estivi quando la nonna le preparava per merenda con il suo ferro personale. Crescendo ha iniziato a partecipare fattivamente alla loro preparazione ed alla loro cottura rigorosamente fatte con ferro artigianale riscaldato su una fiamma viva. Imparare a realizzarle ha fatto sì che oltre





### Ferratelle ammassate sulla tavola di legno:

Ingredienti:

1kg di farina 00

5 uova

300gr di zucchero

150gr di olio

Limone grattugiato

Bustina di vanillina

La pasta deve essere morbida, una volta impastata fare delle palline che schiacciate nel ferro daranno il suo disegno.



### Ricetta dei nostri tempi (1223)

Dove 1 sta per 1 uovo

2 sta per cucchiaini zucchero

2 sta per cucchiaini olio

3 sta per cucchiaini farina.

Un limone grattugiato, ma la nonna usava spesso i semi di anice, aromatizzano l'impasto alla cottura.

Si impasta in una ciotola, e l'impasto deve essere denso.

Buon appetito !

a conoscere a fondo gli impasti ereditati dalle ricette della nonna, si innamorasse dello strumento oggetto della realizzazione, il ferro artigianale per pizzelle.

La forma, i disegni incavati su di esso, le date riportate, lo spessore degli incavi sono tutti dettagli importanti per realizzare un dolce "povero" di gran qualità e gusto. Dopo aver ereditato il primo ferro dalla propria nonna, in ogni luogo, in ogni mercatino che ha visitato è andata alla ricerca di ferri con varie particolarità e quando ha trovato quelli con caratteristiche che le facevano brillare gli occhi, li ha acquistati. Oggi, la signora Sabatini, ne ha quasi cinquanta: classici, a forma di cuore, con apertura a forbice, alcuni con disegni semplici altri con disegni molto lavorati.

Nella propria collezione ne ha uno appartenente al padre della sorella della suocera, tre ferri provenienti dalla Francia, uno dal Portogallo ed uno dal Belgio.

Questi ferri "stranieri" dimostrano che questo dolce ha una radicata cultura anche fuori dal nostro territorio nazionale. Da un paio di anni si diletta, a tempo perso, anche al loro restauro, togliendo la ruggine



con spazzole di ferro e olio di gomito.

Tutti i "ferri" da lei posseduti sono funzionanti e spesso li utilizza per allietare le merende dei suoi figli e degli amici.

Di seguito due ricette date dalla Signora Sabatini, che, gentilmente, condivide con noi, con i suoi segreti.

Innanzitutto è bene, prima di iniziare la cottura dell'impasto, ungere bene il ferro e poi scaldarlo su fiamma. Per sapere se la temperatura è giusta si lascia cadere una goccia d'acqua sul ferro chiuso, se la goccia rimbalza il ferro è pronto.

Altro segreto della tradizione per la cottura: la ferratella è cotta con il tempo di una Ave Maria da un lato e un Padre Nostro, dall'altro.

*Gli stampi per la realizzazione delle ferratelle sono della collezione privata di Maria Sabatini, Presidente Pro Loco di San Salvo.*

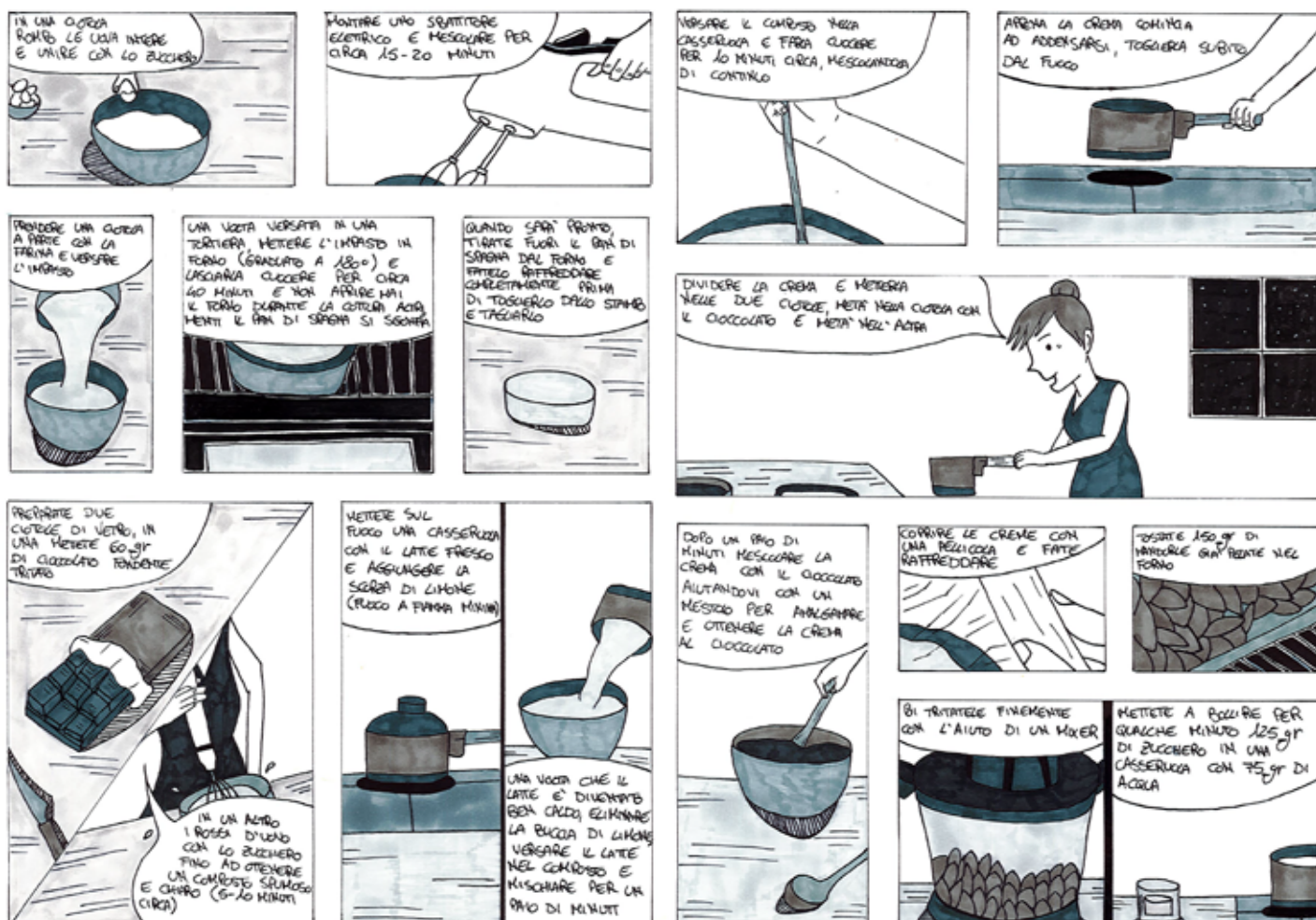




# IL CIBO COME IDENTITA' CULTURALE: L'ABRUZZO E LA SUA CULTURA GASTRONOMICA



Federica Falconi





AGGIUNGETE UN PO' PER VOLTA LE MANDORLE TRITATE E MESCOATE CON UN CUCCHIAIO DI LEGNO



LASCIATE CUOCERE FINO AD OTTENERE UNA PASTA CREMOSA E GRANULOSA



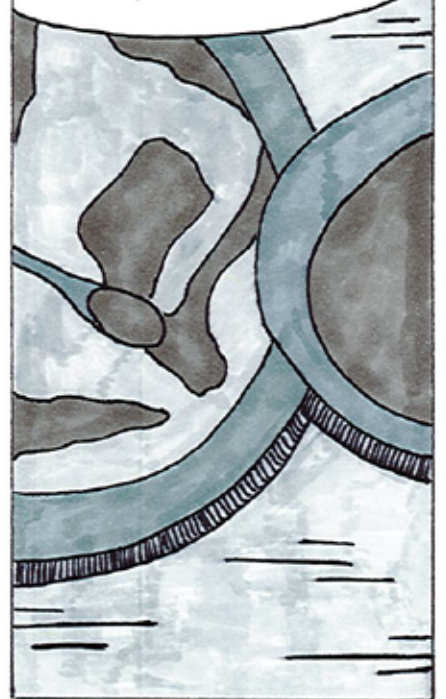
LASCIATELA RAFFREDDARE COMPLETAMENTE



PRENDETE IL PAN DI SPAGNA E DIVIDETELO IN 3 DISCHI



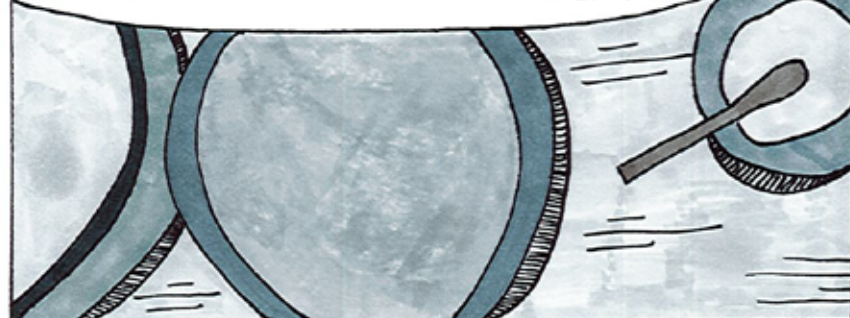
IL PRIMO DISCO BAGNATELA CON LA BAGNA A BASE DI RUM DILUITO CON ACQUA, CAFFÈ E ZUCCHERO MESCOATI PER BENE (LASCIATELA DA PARTE METÀ PER L'ULTIMO STRATO)



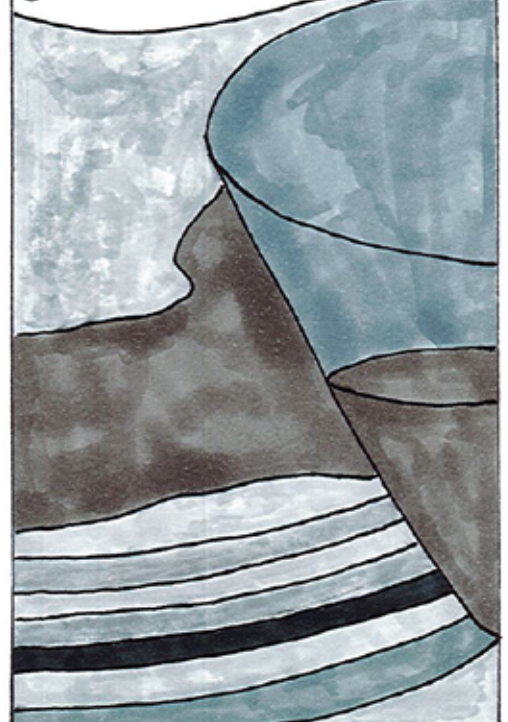
SPALMATE SOPRA LA CREMA AL CIOCCOATO E SOPRA ALLA CREMA AL CIOCCOATO SPALMATE LA PASTA DI MANDORLE (SE SI È INDIRITA RIMETTERLA 1 MINUTO SUL FUOCO PER RENDERLA PIÙ MORBIDA)



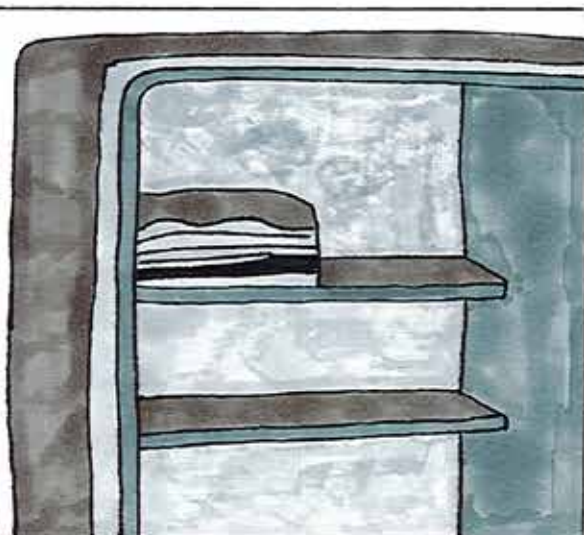
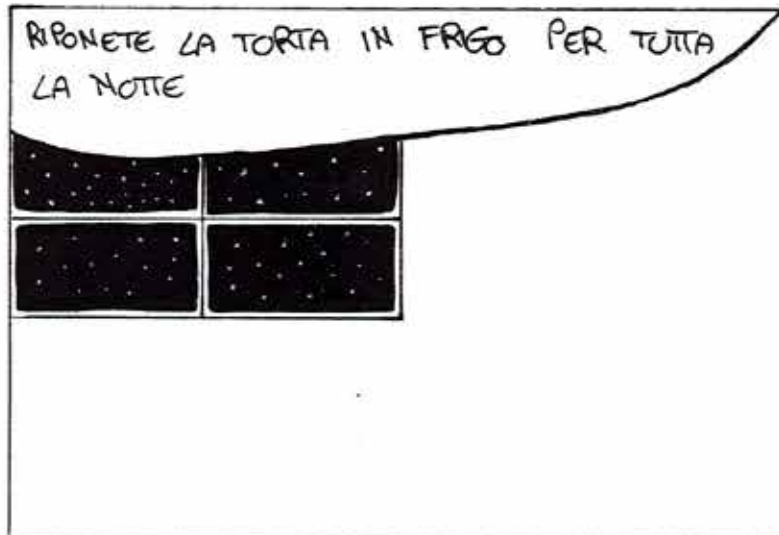
PRENDETE IL SECONDO DISCO E SOVRAPPONETELO AL PRIMO, BAGNATELO CON LA BAGNA A BASE DI ALCHERMES, ACQUA E ZUCCHERO E FARCITE CON LA CREMA PASTICCERA



PRENDETE L'ULTIMO STRATO, BAGNATE CON LA BAGNA AL RUM LA PARTE SUPERIORE PER AMMORBIDIRLA E SOVRAPPONETELA AL SECONDO STRATO











## 2024: Pro Loco alle prese con la fatturazione elettronica e cambio del regime IVA.

Sergio Carafa

*Dottore Commercialista e Revisore Legale*

**C**on la pubblicazione del D.L. 36/2022 l'obbligo di fatturazione viene esteso anche alle Pro Loco in regime forfettario L. 398/91 che fino ad oggi avendo proventi commerciali non superiori ad euro 65mila ne erano esonerate.

Con l'art. 18, co. 2 del citato D.L. viene istituito dal 1° gennaio 2024 l'obbligo generalizzato dell'emissione della fatturazione elettronica e di trasmissione della stessa al Sistema di Interscambio (SDI) dell'Agenzia delle Entrate per tutte le Pro Loco con Partita IVA, indipendentemente dal volume dei ricavi conseguiti.

Se non intervengono auspicabili semplificazioni, oltre all'obbligo della fatturazione elettronica del prossimo anno scatterà, dal primo gennaio dell'anno successivo all'Autorizzazione della Commissione Europea, anche la certificazione dei corrispettivi elettronici.

Fintanto resta in vita la 398/91 vige l'esonero degli obblighi di certificazione. Le Pro Loco non dovranno fatturare tutte le operazioni commerciali, ma le presta-

zioni pubblicitarie e di sponsorizzazione, nonché le cessioni di eventuali diritti radio-televisivi (art. 74, co. 6, D.P.R. 633/72). Nel 2024 le Pro Loco dovranno fare i conti anche con il nuovo regime IVA previsto per il Terzo Settore.

Dal 1° luglio 2024 non vi sarà più l'agevolazione prevista dall'esclusione IVA di alcune fattispecie quali la de-commercializzazione:

- di servizi specifici (artt. 148 del T.U.I.R. e 4 del D.P.R. 633/72), in presenza di presupposti soggettivi ed oggettivi, corrisposti e resi a soci, associati o partecipanti, verso pagamento di corrispettivi (o di contributi supplementari determinati in funzione delle maggiori o diverse prestazioni alle quali hanno diritto);
- delle cessioni di pubblicazioni a terzi qualora destinate ad essere in prevalenza cedute ai propri associati;
- per le Pro Loco APS, delle somministrazioni di alimenti e bevande svolte presso le sedi in cui viene esercitata l'attività istituzionale in ottemperanza delle disposizioni richieste per la gestione dei Circoli.

Con riferimento a dette de-commercializzazioni la Commissione europea ha avviato una procedura di infrazione fondata sul presupposto che alcune norme del D.P.R. (tra le quali l'art. 4) risultano in contrasto con la disciplina comunitaria. Nell'intento di dirimere la questione, l'art. 5, comma 15 quater del D.L. 146/2021 ha modificato l'art. 4 del D.P.R. 633/72 eliminando la fattispecie di "esclusione" prevedendo una serie di nuovi casi di "esenzione" all'interno dell'art. 10 dello stesso decreto IVA.

Il mutato quadro normativo necessita di incontri informativi e formativi al fine di provvedere ad una puntuale e corretta applicazione delle nuove disposizioni.

L'attrazione nel campo IVA, seppure esenti, obbligano le Pro Loco sprovviste ad aprire la partita IVA.

Le difficoltà di ordine pratico ed interpretativo ci costringono ad alzare il nostro livello di attenzione. Con l'IVA non si scherza! Eventuali errori possono costare caro.



# SERVIZIO CIVILE UNIVERSALE 2023 - ALCUNI DATI

Domenico Fusari

Il 20 di luglio del 2023 è terminato il Servizio civile 2022-2023, le sedi operative interessate sono state 26 per un totale di 51 volontari che hanno teminato il Servizio Civile.

Sono stati realizzati 24 progetti grafici e 7 progetti in video, i progetti finali sono stati di buona realizzazione.

I volontari hanno dimostrato di aver fatto un'ottima ricerca nel campo del cibo legato alla cultura delle varie aree della Regione Abruzzo e soprattutto hanno dato un'ottima veste grafica ai progetti.

Anche, in tutti i video realizzati, i volontari hanno dimostrato di saper coinvolgere gli anziani ed anche il mondo della ristorazione sui cibi della tradizione e di saper condurre, con ottimi risultati, le interviste.

Il 27 luglio 2023 è iniziato l'anno di servizio civile 2023-2024, il progetto di quest'anno riguarda il campo del dialetto nella cultura immateriale in abruzzo "Idiomi ed espressioni dialettali nella cultura immateriale in abruzzo".

Le sedi che hanno fatto richiesta di adesione al progetto sono state 35 di cui 4 hanno rinunciato

prima dell'avvio e al progetto hanno aderito 5 nuove sedi: CANISTRO - CORFINIO - SPOLTRE - COMUNE SANT'OMERO - CAMPLI. Per la prima volta, dopo diversi anni, partecipa anche la provincia di Pescara con la Pro Loco di Spoltore.

Al momento sono 52 i volontari in servizio rispetto ai 63 da avviare che visto alla carenza di domande nel bando generale del Servizio Civile Universale, rappresentano uno dei migliori risultati.

Da mese maggio al mese di ottobre 2023 è stato avviato il reclutamento di nuove sedi da accreditare che ha ottenuto ottimi risultati; sono ben 9 le nuove sedi accreditate che potranno partecipare alla fase di progettazione avviata nel mese di ottobre 2023 e che andrà avanti sino al 9 di dicembre 2023.

La nuove sedi accreditate sono:

PRO LOCO CASTELI - PRO LOCO MORRODORO - COMMITATO PROVINCIALE UNPLI PESCARA - PRO LOCO AGINULFO - PRO LOCO RENDINARA - PRO LOCO INTRODACQUA - PRO LOCO MONTE FAITO - PRO LOCO VILLAFONSINE - PRO LOCO FORME.

Nel frattempo, terminato il periodo di agosto, nel

quale i volontari sono stati molto impegnati nelle attività estive delle sedi, sono partite sia le attività di ricerca sul territorio sul tema degli idiomi dialettali nella nostra cultura del passato, sia le attività di Formazione Generale e Specifica previste nel piano formativo, da parte di tutte le sedi.

Sono state create tre aule di formazione, una per ogni provincia (la Provincia di Pescara essendo una sola sede, è stata incorporata nell'aula della provincia di Chieti), così costituite:

Aula 1 Provincia dell'Aquila n° 26 Volontari

Aula 2 Provincia di Chieti n° 16 Volontari

Aula 3 Provincia di Teramo n° 10 Volontari

Al momento la partecipazione alla formazione registra un'adesione molto soddisfacente, ed è questo un buon segnale, anche per le attività di ricerca e per la realizzazione del progetto finale. I progetti finali, sia da quelli realizzati dai volontari del progetto terminato in luglio, saranno oggetto di un'attenta valutazione da parte di una giuria per l'attribuzione del Premio istituito dall'UNPLI Abruzzo in memoria di "Emiliano Giancristoforo" uno dei più grandi antropologi della nostra Regione ed oltre.





## UN IMPORTANTE ACCORDO PER L'ACCESSO AL CORSO DI LAUREA IN TURISMO SOSTENIBILE.

**T**ra l'Università di Teramo e il comitato regionale UNPLI Abruzzo è stata stipulata una convenzione tesa ad una collaborazione fattiva con riferimento al Corso di Laurea triennale in Turismo sostenibile (L15) attivo presso l'Università di Teramo, con il fine di contribuire alla formazione del proprio personale e degli iscritti delle Proloco associate all'UNPLI Abruzzo. La convenzione che promuove e incentiva la formazione per le attività turistiche, vuole favorire la partecipazione alle attività didattiche istituzionali curricolari mediante le agevolazioni di carattere economico per i soci ProLoco UNPLI.

L'accordo, della durata di cinque anni, è stata sottoscritta dal Magnifico Rettore dell'università teramana, prof. Dino Mastrocola, e dal presidente UNPLI Abruzzo Sandro Di Addezio. Referente dell'accordo è la prof.ssa Anna Ciammariconi, presidente del Corso di laurea in Turismo sostenibile. In caso di studenti lavoratori sono previste specifiche modalità di erogazione della didattica, secondo le procedure individuate dal Dipartimento di riferimento del corso di studi. A tali studenti l'università si impegna a concedere una riduzione del 30% dell'ammontare del contributo onnicomprensivo



annuale delle tasse. Per beneficiare delle agevolazioni lo studente non deve essere fuori corso.

Per il raggiungimento degli obiettivi previsti dalla convenzione e la migliore conoscenza dell'offerta formativa del Corso di studi in Turismo sostenibile, lo stesso corso di studi, anche avvalendosi dei propri referenti all'orientamento o di altri docenti provvederà ad organizzare incontri di orientamento presso le sedi dell'UNPLI Abruzzo.

Per conoscere meglio tutti i dettagli della convenzione nonché i benefici che ne sono parte integrante per gli iscritti alle ProLoco UNPLI abruzzesi ci si può rivolgere alla segreteria UNPLI Abruzzo.





TRANSMANZE

LA VOCE DELLE PRO LOCO ABRUZZESI

UNPLI UNIONE NAZIONALE PRO LOCO ABRUZZO

