

Caro Babbo Natale

Caro Babbo Natale, come ogni anno torni tra noi a portarci il carico colorato di doni, dolci, pensieri e speranze. Con te, puntualmente ritornano le vetrine addobbate, le luci scintillanti, i pacchetti dei regali. Ogni anno, però, ci chiediamo: «è questo il Natale?»

Il Natale coincide sempre più con giorni stressanti in cui corriamo come automi attanagliati dagli impegni di lavoro, dagli orari, dalle scadenze, dai pensieri per i regali e per la "tredicesima" che non basta mai. Il Natale, allora, può ridursi al solo evento commerciale, bombardato da pubblicità e promozioni.

Eppure Dickens, nel racconto dedicato ai bambini *Canto di Natale*, straordinariamente in anticipo sui tempi, fa una specie di fotografia del Natale moderno.

Siamo tanti Mr. Scrooge, personaggio avido, ricco, solitario che respinge tutte le altre persone perché potrebbero intaccare il suo prezioso e sospirato "gruzzolo", oppure siamo come il suo fedele segretario, che se pur sfruttato, mal pagato e povero passa il suo Natale circondato dal calore della famiglia e dall'affetto strabocchevole dei figli?

Caro Babbo Natale, aiutaci tu a capire qual è lo spirito giusto del Natale. A capire che il vero senso del Natale è quello che leggiamo in fondo agli occhi dei nostri figli, è quello scintillio di luce misteriosa che permette ai nostri figli di vivere la festa con l'innocenza, la fantasia e la trepidazione dell'attesa dell'evento. Giorni, questi, che evocano in noi adulti ricordi di un'infanzia trascorsa, emozioni e sensazioni mai dimenticati. I colori e i sapori dei dolci, per esempio, preparati dalle mamme e dalle nonne come in un rito sacro. L'odore della cannella, del cioccolato fuso, del miele caldo, delle mandorle tostate, delle bucce degli agrumi, dei dol-

ci appena sfornati, sono ricordi indelebili della nostra mente e del nostro cuore.

Ricreiamo questo spirito di festa nelle nostre case, in questo momento di recessione, non portiamo i nostri bambini nei centri commerciali a scegliere il panettone e il giocattolo. Perché uccidere i sogni dei bambini? Perché togliere loro la magia del vedere creare un cibo dolce, buono e profumato da dividere con la famiglia nei giorni di festa? Un dolce condiviso con la propria mamma, per un bambino, segna il tempo della crescita, così come il presepe realizzato insieme al papà.

Fanno bene i genitori che incoraggiano i propri figli a sognare, perché i bambini hanno il diritto di credere ai sogni. Genitori, magari che scrivono insieme ai figli la letterina a te indirizzata e nascondono i regali nel fondaco piuttosto che metterli nell'armadio a portata di bimbo.

Meglio non stravolgere le tappe della vita. Caro Babbo Natale non ti preoccupare se qualche genitore ritiene che un bambino di scuola elementare debba essere considerato adulto al punto di dirgli che non esisti, magari non ci credono loro o forse sono invidiosi della tua magia di rendere felici i loro figli. Cerchiamo di scoprire il vero valore del Natale nel sorriso candido di un bambino e nella carezza di un nonno troppo spesso lasciato in disparte.

Una stalla con un bue, un asinello e un bambino adagiato su una mangiatoia destinato a cambiare l'umanità, deve far riflettere sulla semplicità. Recuperare lo spirito vero, senza l'inquinamento commerciale, è vedere il Natale con gli occhi dei nostri figli: i piccoli adulti che possono vivere l'attesa e la speranza di intravedere sotto l'albero di Natale, tra il luccichio degli addobbi, la sagoma di un piccolo pacco con il loro nome.

Il Direttore



Concerti del 23 dicembre

Natività "cantata" a S. Onofrio

Gli insegnanti delle scuole Elementare e Media di S. Onofrio, hanno dato vita a un progetto didattico univoco sul tema della Natività. Alcuni ragazzi sono stati preparati, come piccola corale, ai canti natalizi, sotto la direzione del professor Aladino Di Giampalma, coadiuvato dalle maestre della scuola primaria e dei professori della scuola secondaria.

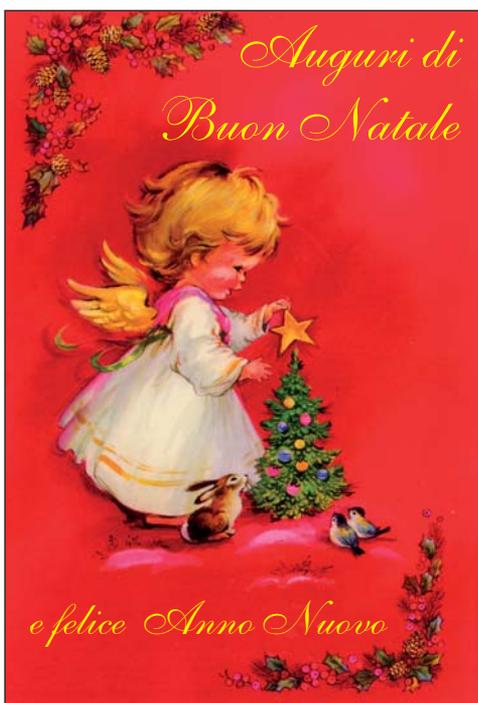
Il concerto conclusivo del progetto si propone il 23 dicembre alle ore 17,30, presso la sala polifunzionale della scuola Media di Marrocchi.

Alla manifestazione partecipa anche la Corale di Campli, diretta sempre dal maestro Di Giampalma. Il repertorio proposto comprende anche: *Astro del ciel*, *Bianco Natale*, *Ninna Nanna* e *Tu scendi dalle stelle*. Oltre ai canti i ragazzi propongono la poesia *Lu Sante Natale*, composta in dialetto locale, per l'occasione, dal maestro Giuseppe. La manifestazione è realizzata grazie anche al lavoro prezioso del personale ausiliario.

"Gran concerto di Natale" a Campli

Il 23 dicembre, alle ore 21, presso la chiesa di S. Francesco a Campli si rinnova la tradizione del "gran concerto di Natale" organizzato dalla Pro-Loce Città di Campli.

Il programma dalla manifestazione, diviso in quattro parti, è il seguente: prima parte - primo tempo della performance del Concerto bandistico "Primo Riccitelli" di Bellante, con le musiche del repertorio di Sinatra; seconda parte - proiezione del documentario *Il presepe vivente di Campli*, realizzato nel 1980 dal regista Tonino Valerii; parte terza - esibizione della Corale di Campli, diretta dal maestro Aladino Di Giampalma, con repertorio di canti natalizi classici; quarta e ultima parte - secondo tempo del Concerto bandistico di Bellante, diretto dal maestro Michele Furi, con repertorio di musiche natalizie.



SPECIALE
 Le foto di Jodice
 nel calendario *tercas*
 pagine 9-12

La tradizioni della festa di S. Antonio abate
 pagina 8

Anche quest'anno in allegato il Calendario CNN

INVITO ALLA LETTURA

I racconti di Roberto Michilli
 (Frutti d'autunno - Frutti d'inverno)
 pag. 18

Il rito
 pag. 13

L'uomo del catamarano
 pag. 19

Li caggiunitte - Sànze... na' è Natale!
 pag. 15

Poesia di Natale
 pag. 19

Rubrica della poesia
 pag. 14

Intervista al Presidente Gabriele Piotti

L'attività della Pro-Loco Città di Campli di Luisa Ferretti



Vinitaly 2008 - Verona

CNN è lieta di intervistare Gabriele Piotti, presidente della Pro-Loco Città di Campli.

Quando inizia il tuo impegno in Pro-Loco a Campli?

Da quando la Pro-Loco è stata completamente rinnovata, nei primi anni '90. Alla dimissione di Coriolano Germe sono diventato il suo successore. Avevo già precedentemente fatto parte della Pro-Loco perché amo molto essere attivo nel sociale. Faccio parte anche dell'associazione Memoria & Progetto e dell'associazione Pro Recupero Opere d'arte Campli, che si è occupata anni fa del restauro della Scala Santa. È una mia predisposizione naturale anche perché in queste associazioni, oltre che lavorare sodo per raggiungere un obiettivo comune, nascono grandi amicizie.

In che consiste l'attività della Pro-Loco Città di Campli?

La sagra della porchetta è sicuramente la punta del diamante delle attività della Pro-Loco, perché è l'evento più visibile e anche più importante della provincia. I preparativi sono impegnativi perché sono numerosi gli aspetti da curare: la ricezione, l'organizzazione della gara e non ultima la logistica per rendere il territorio quanto più accogliente ai visitatori. Inoltre cerchiamo di associare alla grande forza attrattiva della sagra una promozione che valorizzi le molte bellezze di Campli, tenendo il museo e le chiese aperte nelle sere della sagra ed organizzando mostre e degustazioni di interesse.

Si sta per concludere il programma 2008 della Pro-Loco?

A dicembre si conclude la programmazione dell'attività svolta con il consueto concerto di Natale, un'occasione per incontrare i cittadini e l'amministrazione e scambiarsi gli auguri, in pieno spirito natalizio. Quest'anno, per la seconda volta consecutiva, accoglieremo l'esibizione del gruppo bandistico Città di Bellante con il maestro Michele Furia, che il prossimo 23 dicembre alle 21,00 nella chiesa di San Francesco, ci delizierà con le sue melodie. La stessa sera saranno proiettate le immagini del



Sagra della Porchetta Italiana 2008 - Campli

presepe vivente che fu organizzato a Campli nel 1982, per la regia di Tonino Valeri.

La sagra della porchetta come è mutata negli anni?

Ogni anno quando si ricominciano i preparativi cerchiamo sempre l'innovazione, inserendo nel programma della manifestazione qualcosa di originale, compatibilmente alle risorse messe a disposizione dalle amministrazioni locali, dal Bacino Imbrifero Montano, dagli sponsor e dai commercianti locali che ogni anno ci sostengono e contribuiscono alle spese della manifestazione. Una delle innovazioni più grandi è stata quella di allungare di un giorno la manifestazione, portandola da 3 a 4 giorni. Una scelta che ha confermato la sua validità visto che la serata del giovedì ha avuto una buona affluenza. Un'buona intuizione è stata anche migliorare la ricezione mediante il servizio di bus navetta gratuito, che ci ha permesso di facilitare l'accesso alla città ed ottimizzare gli spazi dedicati alla degustazione della porchetta.

Portare la sagra a 6 giorni?

E' una proposta che abbiamo avanzato anche



Corteo Margherita d'Austria 2008 - Castelmadama

noi ai porchettai ma purtroppo non sarebbe possibile perché loro non potrebbero produrre un quantitativo sufficiente per soddisfare tutti gli avventori. Per la cottura di una porchetta tradizionale, infatti, si impiegano dalle 6 alle 8 ore. Abbreviando i tempi per velocizzare la produzione si rischierebbe di perdere la qualità che contraddistingue la porchetta di Campli in tutta Italia. Anche per questo stesso motivo non siamo in grado di organizzare una Notte Bianca all'interno della sagra. Non c'è porchetta a sufficienza per accontentare tutti, gli habitués della sagra sanno che già dalle 22.00 diventa difficile trovare un panino. Cosa mangerebbero gli altri? Non per questo ci dimentichiamo dei giovani, che già da qualche anno hanno un'area a loro riservata durante la sagra, attiva fino alle 2,00 di notte.

Quali sono le altre attività della Pro-Loco di Campli?

La Pro-Loco va oltre quello che è l'organizzazione della sagra. Si occupa di fare promozione non solo dell'aspetto culinario della nostra città ma anche dell'intero territorio, ricco di storia, di monumenti di rilievo e di tradizioni folkloristiche tutte da riscoprire. Per questo motivo abbiamo instaurato una rete di collaborazioni con Slow Food che riconosce la qualità del nostro prodotto dandogli una vetrina nazionale e siamo stati presenti all'edizione 2008 sia del Vinitaly a Verona, sia del Salone del Gusto al Lingotto di Torino. Non dimentichiamo, poi, la partecipazione, con un nostro stand, alla Sagra delle Sagre di Alba Adriatica. Stiamo intensificando rapporti anche con le



Sagra della Porchetta Italiana 2008 - Campli

aziende locali ed un esempio è stato il San Martino che abbiamo organizzato a Paterno insieme all'azienda vinicola Cioti. Un modo originale per dare luce ad un borgo caratteristico del nostro comune e per valorizzare anche le potenzialità delle nostre aziende locali. Abbiamo inoltre partecipato alla sfilata storica tenutasi a Castel Madama, in provincia di Roma, presenti come delegazione della città di Campli. Il corteo in costume, in onore di Margherita d'Austria, raccoglie tutte le città nel passato feudo di Madama Margherita. Da un paio d'anni inoltre organizziamo pullman per portare i cittadini ad assistere ai grandi appuntamenti teatrali dell'Arena di Verona, altrimenti difficilmente raggiungibili. Non è tutto, la Pro-Loco è attenta anche al sociale. Da anni sosteniamo l'ANLAIDS (Associazione Nazionale per la Lotta contro l'AIDS) e siamo solidali anche con i cittadini di Campli in difficoltà, come un ragazzino che abbiamo sostenuto per la sua operazione in America. Abbiamo anche un occhio attento verso lo sport, organizziamo tornei di mini basket in piazza per i ragazzi di giovane età.

Il tuo invito ai camplesi?

La Pro-Loco ha le porte aperte, tutti possono partecipare alle nostre attività e possono diventare soci. Il mio invito particolare è per i giovani, di cui abbiamo bisogno per portare una ventata di rinnovamento. Sono già alcuni quelli che si sono avvicinati alla Pro-Loco e che hanno partecipato attivamente e con passione alle nostre attività.



Sagra della Porchetta Italiana 2008 - Campli

I prodotti abruzzesi al Lingotto

Al Salone del Gusto di Torino successo della porchetta di Campli

I prodotti della tradizione eno-gastronomica abruzzese sono stati molto apprezzati al Salone del gusto di Torino, manifestazione internazionale sull'alimentazione organizzata dallo Slow Food.

La cucina abruzzese è stata magistralmente proposta al Lingotto di Torino nell'ambito dello stand Slow Food - Abruzzo organizzato



con il patrocinio della Regione Abruzzo - Assessorato all'Agricoltura e Arssa. Alcuni prodotti teramani, come la *ventricina* (della ditta Fracassi), il tacchino alla *Canzanese* (proposta dalla Pro-loco di Canzano) e i vari formaggi e salumi dei Monti della Laga, sono stati valorizzati e proposti in uno specifico stand organizzato dalla Provincia di Teramo. A livello abruzzese quattro sono stati i presidi presenti al padiglione "oval" di Terra Madre: il canestrato (pecorino) di Castel del Monte; la



lenticchia di Santo Stefano di Sessanio; la mortadella di Campotosto, il pecorino di Farindola. Nello straordinario padiglione "Terra Madre" sono stati proposti i prodotti antichi, poco conosciuti, ma di alta qualità organolettica della terra abruzzese, presentati da varie comunità: gli allevatori del Gran Sasso e Monti della Laga, i produttori di aglio rosso di Sulmona, i coltivatori di fagioli di Paganica, i coltivatori di grano solina della montagna abruzzese, i coltivatori di patata turchesa (tra cui l'azienda agricola camplense dei fratelli Cioti), i pastori dell'Appennino Centrale, i produttori del Genepì appenninico, gli apicoltori del Parco per il monitoraggio ambientale, i produttori di Castagna Roscetta della Valle Roveto, gli



agricoltori custodi del Parco Nazionale del Gran Sasso e Monti della Laga, la cooperativa Piccola Pesca, il consorzio Pastori & Pastori. Particolarmente apprezzata, è stata la cucina teramana distintasi nello stand abruzzese: l'Enoteca Centrale dei fratelli Marcello e Pietro Perpetuini ha presentato alcuni piatti della grande tradizione di Teramo; il ristorante Delfina di Tortoreto Lido ha presentato ricchi piatti di pesce, apprezzati per la loro leggerezza; hanno proposto gastronomico sulle osterie teramane Gabriella Marrangoni del ristorante Borgo Spoltino di Mosciano S. Angelo, la fantastica Patrizia Corradetti del ristorante Zenobi di Colonnella e Roberta Nepa del ristorante La piazzetta di S. Omero. La Porchetta Italica di Campli ha rappresenta-



to il cibo abruzzese nel padiglione più prestigioso e grande della manifestazione: l'Enoteca e Bistrot, gestito direttamente dallo Slow Food nazionale.

Attraverso l'operato della Pro-Loco Città di Campli (presidente Gabriele Piotti e vice Serafino Chiodi), i produttori della Porchetta di Campli hanno avuto l'opportunità di accedere nel luogo più importante della manifestazione dove, oltre a tutti i migliori vini d'Italia, si potevano assaggiare cibi d'eccellenza prodotti in tutta Italia (in particolare in Piemonte), e in alcuni presidi d'Europa. Le porchette preparate dalla ditta Maria Cappuccelli di Campli sono state letteralmente prese d'assalto rimanendo nel cuore, pardon nello stomaco, dei molti italiani e stranieri, che hanno voluto complimentarsi per il cibo paradisiaco.

N.F.



CARROZZERIA



RENAULT

D'ISIDORO

RIPARAZIONE AUTO

VEICOLI INDUSTRIALI - AUTOBUS

**AUTO
SOSTITUTIVA**

CAMPLI (TE), Piane Nocella - Tel. 0861.56566 - Fax 0861.560018 • Cell. 348.6007525/59/69

Campli e Ortona nella età farnesiana di Marcello Sgattoni

L'Associazione "Memoria e Progetto" insieme alle altre Associazioni presenti nel Comune di Campli, sotto l'egida della Deputazione di Storia Patria negli Abruzzi e con il patrocinio della Regione Abruzzo, delle Province di Teramo e Chieti e dei Comuni di Campli e Ortona, ha organizzato giovedì 30 ottobre 2008, presso la chiesa di San Francesco in Campli, una importante *Giornata di studio* su "Campli e Ortona nella età farnesiana".

La manifestazione ha fatto séguito alla presenza in Campli delle reliquie di San Tommaso Apostolo nei giorni 21-22 ottobre 2006 e si colloca nell'imminenza del gemellaggio tra Campli e Ortona, accomunate da un medesimo passato ecclesiale e storico.

La *Giornata* ha voluto, pertanto, sottolineare ancora una volta i rapporti tra le due città abruzzesi, entrambe appartenute a Madama Margarita d'Austria, figlia naturale di Carlo V, e poi passate ai Farnese, unite come chiese diocesane nel 1600 grazie a Ranuccio I Farnese Duca di Parma, e come tali rimaste insieme fino al 1818.

Il filo conduttore dell'iniziativa è stato - più in particolare - la celebrazione dell'opera del complesse Francesco Brunetti (1605-1646), uno tra i maggiori storici del Seicento abruzzese,

di cui la Biblioteca Provinciale "Melchiorre Delfico" di Teramo - che ne detiene i manoscritti - ha pubblicato in due volumi l'importante opera *Sacra ac profana Aprutii monumenta* (nella collana "Delficina", n. 3, 2000 e n. 4, 2008, entrambi a cura di Roberto Ricci): tra l'altro, con una semplice ma significativa cerimonia, è stata apposta una lapide commemorativa all'ingresso della casa natale dello storico.

Sono intervenuti numerosi studiosi e docenti di storia medioevale e moderna, mentre - impossibilitato a intervenire di persona - il prof. Rosario Villari, docente emerito dell'Università "La Sapienza" di Roma e membro dell'Accademia dei Lincei, ha fatto pervenire il suo saluto e il suo plauso all'importante iniziativa; particolarmente significativi i discorsi del Sindaco di Campli, Mauro Stucchi, e del rappresentante del Comune di Ortona, soprattutto in relazione a quanto sinora già realizzato o ancora da programmare in funzione del preventivato gemellaggio e delle ricerche e indagini che ne conseguiranno.

Roberto Ricci, Deputato della DASP, ha tenuto la sua relazione su *Francesco Brunetti e la storia di Campli e dell'Abruzzo*; Elio Giannetti, già Direttore della Biblioteca Comunale di

Ortona e ora di quella Diocesana si è soffermato appunto su *La Diocesi di Ortona e Campli*, e l'ortonese Nicola Serafini, Socio della DASP, ha illustrato le *Famiglie ortonensi negli scritti di Francesco Brunetti*; Berardo Pio, docente dell'Università di Bologna, ha ripercorso la storia di *Campli in età medioevale*; chi scrive ha ricordato (ringraziando doverosamente la professoressa Elena Petinii Palma, presente in sala) *Campli e i cento anni dalla "donazione Palma"*, fatta nel 1908 dagli eredi dello storico Niccolò Palma all'allora Biblioteca del R. Liceo.

Non hanno potuto intervenire, per impedimenti di carattere personale, Irene Fosi dell'Università "G. D'Annunzio" di Chieti-Pescara (che avrebbe dovuto presiedere la seduta pomeridiana), e Silvia Mantini, dell'Università degli Studi de L'Aquila, che avrebbe dovuto relazionare su *Madama Margarita d'Austria e la corte e il governo dell'Aquila*.

Le conclusioni della *Giornata* sono state tratte da Raffaele Colapietra, dell'Università di Salerno, che raccogliendo i temi proposti sulla storia delle due comunità farnesiane ha ampiamente sottolineato e suggerito quelle che potranno essere le future ricerche.

Le nuove frontiere del turismo.

In bici o a cavallo nell'Abruzzo teramano di Lucio De Marcellis e Gianluigi Camillini

Dopo tanta attesa qualche mese fa è stata pubblicata, per la prima volta in Provincia di Teramo, la serie di guide dedicate ai percorsi per il cicloturismo e l'ippoturismo. Notevoli le potenzialità turistiche per settori che coniugano sport, conoscenza e mobilità ecocompatibile. Nella sola Germania, ad esempio, ogni anno più di due milioni di persone trascorrono le vacanze in bicicletta usando, tra le altre sistemazioni, 3.300 strutture certificate "Bed and Bike". Gli operatori turistici della costa teramana, hanno avvertito negli ultimi tempi una crescente numero di clienti che chiedono informazioni su possibili itinerari dove poter pedalare o andare a cavallo nell'entroterra a integrazione della consueta attività di balneazione. Il GAL Appennino Teramano (Gruppo di Azione Locale) ha voluto raccogliere questa esigenza promuovendo un progetto - in partnership con il GAL Montagne Vicentine - per la definizione di pacchetti turistici in settori ancora poco valorizzati come la bici da strada, la mountain bike, le ippovie, il trekking a piedi e lo sci escursionistico. Ne è scaturita una serie di pubblicazioni nelle quali sono stati indicati numerosi percorsi e servizi associati (alberghi, agriturismo, ostelli, ristoranti, emergenze storiche e culturali, ecc). Il territorio di competenza del GAL Appennino Teramano è quello coincidente con le tre Comunità Montane (della Laga, del Gran Sasso e del Vomano-Fino-Piomba) per un totale di 29 comuni (è compresa una parte del territorio comunale di Teramo). Nonostante questo limite territoriale si è riusciti comunque a coinvolgere il



territorio di tutti i 47 comuni della Provincia di Teramo prevedendo una serie percorsi di collegamento maremonti (i "corridoi") ritenuti interessanti dal punto di vista cicloturistico perché poco trafficati e aventi la giusta valenza storico-paesaggistica e culturale.

Gli itinerari sono stati rappresentati attraverso 2 cartografie (una per le bici da strada e l'altra per la mountain bike comprendendo in quest'ultima mappa anche i percorsi delle ippovie, il trekking a piedi e lo sci escursionismo), 17 pieghevoli (8 per bici da strada, 8 per la mountain bike, 1 pieghevole di grande formato per le ippovie). È stato pubblicato un catalogo comune tra i due GAL di Teramo e Vicenza e la versione inglese del catalogo del territorio teramano da diffondere nei mercati del Nord Europa.

Sono stati catalogati 700 Km di percorsi per bici da strada (compresi i "corridoi"), 450 Km di itinerari per la mountain bike (compresi i tratti alternativi e facoltativi), 400 Km di ippovia (compresi i percorsi integrativi), 108 strutture ricettive (queste ultime individuate dalla CIA, la Confederazione Italiana Agricoltori).

Un consistente gruppo di enti e associazioni ha creduto e appoggiato l'iniziativa: GAL Montagne Vicentine (capofila), GAL

Appennino Teramano, CIA, Comunità Montana della Laga, Coldiretti di Teramo, Consorzio Aprutino Patrimonio Storico Artistico, Provincia di Teramo, CCIA (Camera di Commercio Industria, Artigianato e Agricoltura), Comune di Pietracamela, Associazione Città del Vino, Associazione ciclistica CicliLaga, Scuola MTB Prati di Tivo, Associazione Monti Gemelli Bike. Tre tour operator locali si occuperanno di promuovere i pacchetti turistici.

Tutte le informazioni sono pubblicate anche nel sito internet www.galappenninoteramano.it dove alcuni gruppi di lavoro, divisi per argomento, hanno raccolto e inserito le numerose informazioni. Nel sito sono presenti nuove tecnologie web internazionali come Google Map e Google Earth.

Le guide Gal sono state presentate il 13 giugno 2008 al Parco dei Piceni a Campovalano. Oltre al presidente del Gal Carlo Matone sono intervenuti Massimo Santambrogio in rappresentanza delle riviste nazionali *La Bicicletta* e *Mountain Bike World*, Nini Travel, il tour operator olandese che ha da poco avviato la propria attività nella nostra provincia, i sottoscritti che hanno illustrato le mappe, le guide cartacee e il catalogo prodotto dalla Vicrò e infine Digitecno che ha illustrato le tecnologie del nuovo sito web.

Almeno due i prossimi obiettivi da raggiungere: la pubblicazione della versione inglese del sito web; l'installazione della tabellonistica lungo i percorsi individuati; l'ottimizzazione e la personalizzazione delle proposte offerte dalle strutture ricettive individuate dalla CIA, secondo gli standard dei Bed & Bike.



Secondo una statistica Istat, scarsa è la partecipazione dei teramani all'attività culturale La provincia di Teramo ultima in cultura di Nicolino Farina

Antefatto - Nel numero scorso del nostro foglio c'eravamo soffermati sull'indagine del Ministero dei Beni e Attività Culturali che analizzava il numero dei visitatori sui vari Musei statali d'Italia. Nell'indagine il Museo Archeologico di Campli, l'unico statale in tutta la provincia di Teramo, era inserito nell'elenco dei 15 musei meno visitati d'Italia nel 2006 (collocato al 15° posto con 1.418 visitatori paganti per un incasso di 2.900 euro circa).

Una recente statistica dell'Istat permette di avere una cognizione più precisa di quel fenomeno che la stampa locale aveva evidenziato con titoli a quattro colonne. Come si ha modo di capire nel prosieguo dell'articolo, non dipende solo dai camplesi la mancata valorizzazione dei beni culturali locali.

Questa volta, però, la nuova statistica data dall'Istat è apparsa in sordina, senza nessun "botto", nei quotidiani locali. I giornali, per primi, dovrebbero stimolare i lettori all'analisi e alla cultura, ma troppo spesso sono: o fautori della notizia "gridata" che fa audience e promuove la vendita; o "addolcitori" della notizia che i lettori non vogliono leggere. Per capire la qualità di vita di un luogo, la presenza culturale è come una cartina al tornasole: più l'indice della cultura è alto, migliore è la condizione e la possibilità di vivere a passo con i tempi e nella pienezza dei valori umani.

La notizia - Lo studio dell'Istat è un'indagine nazionale divisa per province, riferita al 2006. L'indagine ha valutato tutti gli aspetti e le iniziative culturali dei territori, valutando il numero dei biglietti di cinema, teatro e musei, la quantità di spettacoli e mostre, il numero delle biblioteche e degli archivi, gli editori presenti e le opere pubblicate, la qualità delle strutture preposte al godimento della cultura.

Dalla relazione finale, la provincia di Teramo, esce letteralmente con le "ossa rotte", relegata in fondo alla classifica nazionale in molte delle voci trattate.

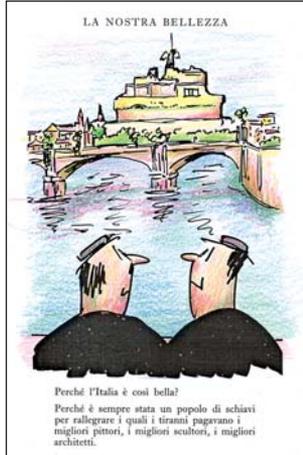
Il quadro teramano sulla fruizione culturale è desolante. La provincia aprutina, per esempio, conta una biblioteca ogni 10 mila abitanti, al pari di Taranto e Caltanissetta, collocandosi agli ultimi posti in Italia. Per gli eventi culturali i teramani spendono in media 5 euro contro i 17 di Pescara e i 23 di Piacenza. Pochi sono gli spettacoli organizzati (4.018) e i relativi biglietti venduti (250 mila). Il Museo Archeologico di Teramo, magnifico per la qualità dei reperti, la grandezza e l'organizzazione, è tra quelli in Italia che stacca meno biglietti (1.596 ingressi paganti e 3.723 ingressi gratuiti per un totale di 5.319 visitatori con un incasso di 2.913 euro). Le opere librarie pubblicate sono 26 suddivise tra 6 editori (di cui 3 con produzione nulla).

L'Archivio di Stato di Teramo ha la peculiarità di non essere frequentato da stranieri a fronte dei 2 mila italiani, di cui 388 conducono ricerche per "uso studio" e 64 per "uso amministrativo" (10.747 pezzi consultati di cui 160 per corrispondenza).

Quali sono le cause che relegano i teramani in fondo alla classifica nazionale per la voce cultura? Di certo la mancata valorizzazione dei beni culturali; comunque non è facile dare una risposta.

Difficile pensare, però, che la gente teramana non spenda per la cultura perché non può. Forse i teramani amano riversare le proprie risorse mentali ed economiche verso cose sostanziali come il "mattone", lo svago, le vacanze, il vestire e il mangiare bene.

Una cosa è inconfutabile, secondo la statistica Istat, a Teramo la cultura non è di moda. Parafrasando Erik From, forse i teramani sono più per l'aver che per l'essere.



Vignetta di Giovanni Mosca in "La storia d'Italia in 200 vignette" - Rizzoli 1976

Nicola da Guardiagrele a Roma

Dal 29 ottobre all'8 dicembre, nei locali sottostanti la basilica di Santa Maria Maggiore a Roma sono state esposte le opere



di Nicola da Guardiagrele l'artista abruzzese "tra Medioevo e Rinascimento". La prima mostra monografica dedicata a Nicola da Guardiagrele, promossa dai Musei Vaticani, mette in luce pregevoli manufatti in argento sbalzato di grande valore artistico e spirituale. Tra gli oggetti più preziosi si ricorda il paliotto della cattedrale di S. Berardo di Teramo. In omaggio alla Natività, insieme all'articolo, sono proposte due formelle del paliotto: la Natività e l'Adorazione dei Magi.

La mostra (senza il paliotto teramano) verrà ancora allestita: a Chieti presso il Museo Archeologico, dal 15 dicembre 2008 al 25 gennaio 2009; a L'Aquila presso il Museo Nazionale, dal 1° febbraio al 15 marzo 2009; a Firenze presso il Museo dell'Opera del Duomo (alla data ancora da decidere).



Il catalogo è edito da Tau: 130 euro (in mostra 60 euro).
Anna Farina



DI LUIGI DANTE

CAMPLI - QUARTIERE EUROPA

pavimenti
rivestimenti
tutto per il bagno
caminetti
stufe - stufe a pellets
parquet
vasche box idromassaggio
materiali per l'edilizia

Camplici sempre fuori.

Turismo religioso, parte il workshop

di *Francesca Farina*

Nelle pagine dello Speciale Natale 2007 del nostro foglio, pubblicammo l'articolo *Camplici fuori dal turismo religioso* per chiedere ai nostri Amministratori come mai la nostra città era rimasta fuori dal progetto di turismo religioso internazionale, ideato dall'Opera Romana Pellegrinaggi della Santa Sede e dalla Regione Abruzzo con i comuni di Lanciano, L'Aquila, Ortona, Sulmona, Manoppello, Bucchianico, Colledara e Isola del Gran Sasso. Il coordinamento permanente, costituito tra questi Enti, infatti, ha il compito di valutare ed elaborare le migliori proposte e organizzazioni di itinerari di turismo religioso. A tutt'oggi non abbiamo avuto risposta. La presenza del Santuario della Scala Santa nella città è il ricco patrimonio culturale, per forza di cose, doveva far partecipare Camplici al progetto. Giulianova, rimasta fuori dal progetto, differentemente, grazie all'interessamento del Sindaco Ruffini presso l'Ente preposto del Vaticano e l'Assessore regionale Paolini, è ri-

uscita a rientrare nel programma di turismo religioso internazionale, per la presenza sul territorio del Santuario della Madonna dello Splendore. A differenza di un anno, l'amministratore delegato dell'Opera Romana Pellegrinaggi padre Cesare Atuire, ah aperto il 28 novembre scorso a Lanciano, il "7° Italian Workshop Culto e Cultura". Padre Atuire ha tenuto una conferenza sul tema "Culto e cultura nei Cammini d'Europa nell'anno mondiale del turismo della fede". Vi hanno preso parte anche il segretario generale dei "Cammini d'Europa", Giovanni Pattonieri, il vescovo di Lanciano-Ortona mons. Carlo Ghidelli, il sindaco di Lanciano e il presidente di "In Fiera". Erano presenti al workshop 26 operatori della domanda specializzati nella commercializzazione del prodotto degli itinerari culturali-religiosi, provenienti da Malta e da varie regioni italiane: Abruzzo, Sicilia, Campania, Molise, Puglia, Liguria, Piemonte, Lazio, Emilia

Romagna e Calabria. Gli operatori dell'offerta turistica accreditati erano oltre 250. L'Abruzzo, naturalmente ha proposto il pacchetto d'itinerari studiati nell'ambito del progetto sopra esposto. Enzo Giammarino, presidente di "In Fiera" ha detto: «La "borsa" di Lanciano si inserisce nell'ambito di una strategia turistica che promuove e commercializza le mete religiose abruzzesi sui circuiti internazionali. Un turismo della fede, come definito dalle Nazioni Unite nella proclamazione del 2009 come anno mondiale di questa tipologia turistica che registra, insieme al turismo-natura, un segno positivo in un andamento generale del tutto negativo». Gli itinerari proposti segnano le principali eccellenze religiose dei "Cammini d'Europa" e offrono una grande opportunità di promozione e comunicazione. Camplici è fuori dall'iniziativa, come spesso è accaduto negli ultimi decenni per tutte le opportunità di turismo organizzato.

Io e l'altro: un viaggio privilegiato nel paese immigrazione

"Immigrazione: problema, pericolo, invasione, mancanza di sicurezza". Quante volte abbiamo sentito parlare degli stranieri in questi termini, con approssimazione e poca cognizione di un fenomeno complesso ma non difficile, da analizzare in considerazione di aspetti molteplici ma da non temere. Donne, uomini e tanti minori dai 13 ai 17 anni. Si ritrovano tutti in Libia ed aspettano la partenza: somali, eritrei, nigeriani, congolesi, guineani, ghanesi, tunisini, egiziani ecc. Lasciano la loro famiglia ed il loro paese per trovare un futuro migliore, per avere la possibilità di studiare, per lavorare e sostenere i loro familiari, perché fuggono da guerre e povertà. In Libia lavorano per pagare la traversata del mediterraneo che costa dai 1000 ai 2000 euro. Arrivano stipati in imbarcazioni di fortuna, affrontando quel mare che nella maggior parte dei casi vedono per la prima volta. Con il caldo o con la pioggia, bruciati dal sole e dal carburante o infreddoliti e bagnati dalla pioggia invernale. Comunque arrivano, perché devono, perché l'alternativa è la povertà o la morte, il carcere o la violenza. Save the Children si trova in Sicilia per un progetto di informazione legale ai minori stranieri non accompagnati sbarcati clandestinamente sul territorio siciliano. Chi sono questi minori? Perché lasciano la loro casa e partono per un'avventura pericolosa anche a rischio della loro vita. Nel solo periodo estivo sono sbarcati sulle coste di Lampedusa 1095 minori stranieri. La per-

UN CANTO LONTANO

Ho lasciato la mia terra per un luogo che non conosco.
Ho paura
Nessuno capisce la mia lingua e vorrei tornare a casa.
Pensavo sarebbe stato più facile, ma non è così.
Sono uno straniero clandestino
Sono una persona, ma non ho un'identità
Sono un'onda che ha raggiunto la sponda sbagliata
Il mio passaporto è il mio sogno
e il mio dolore il mio visto.
Chissà cosa starà facendo mia madre?
Non posso pensare a lei, avrei voglia di ritornare
Adesso sono qui e voglio solo lavorare.

centuale in rapporto al totale degli stranieri è del 8% circa. Non possono essere espulsi e vengono accolti in Sicilia in comunità alloggio per minori o dal Servizio Centrale per l'accoglienza dei minori richiedenti asilo e rifugiati. Spesso abbandonano le strutture d'accoglienza perché raggiungono i familiari residenti in Italia o perché a causa dei lunghi tempi di attesa per il rilascio di un permesso di soggiorno e della necessità di inviare il denaro alla famiglia rimasta nel Paese d'origine, decidono di avventurarsi nella ricerca di un lavoro. Un lavoro che, in mancanza di un permesso di soggiorno, è irregolare e sottopagato. Spesso

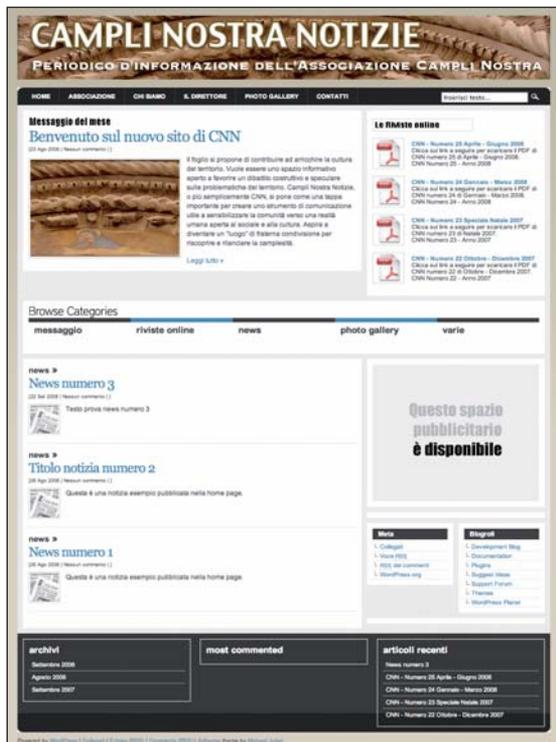
diventano vittime della criminalità perché credono di non avere un'alternativa, ma esiste un'altra strada e Save the Children cerca di armonizzare il sistema di accoglienza di ragazzi cresciuti troppo in fretta che vogliono solo avere un'opportunità. Il suo team è composto da un coordinamento nazionale con sede a Roma e due consulenti legali, un operatore sociale e due mediatori culturali in Sicilia e Lampedusa. Il progetto Praesidium III finanziato dall'Unione Europea e dal Ministero dell'Interno si propone di monitorare il sistema di accoglienza degli stranieri che sbarcano a Lampedusa e sulle coste siciliane ed è realizzato da Save the Children, Organizzazione Internazionale per le Migrazioni, Alto Commissariato per i Rifugiati e Croce Rossa Italiana. Per informazioni www.savethechildren.it

Stefania De Nicolais



Campli Nostra Notizie è on-line di Luisa Ferretti

Finalmente Campli Nostra Notizie è arrivata on-line, con la sua nuova veste grafica. Visto il grande successo che la rivista successive, non solo a livello locale, era un passo doveroso quello di creare una sua versione web, sempre aggiornata e consultabile da qualsiasi luogo del mondo. Una scelta che farà la gioia dei molti camplesi emigrati ma ancora legati alle loro radici e che aprirà anche il dialogo con i tanti lettori locali, grazie alla semplicità e all'immediatezza dello strumento web. Il nuovo sito di Campli Nostra Notizie, creato da L & L Comunicazione di Giulianova (www.lelcomunicazione.it), è stato infatti studiato per essere una vera piattaforma gestibile in autonomia dalla redazione di CNN, in modo da poter diventare con il tempo un luogo di approfondimento e di confronto più veloce ed interattivo della tradizionale carta stampata. Il portale è basato su un comune CMS, studiato di modo che ogni aggiornamento sia possibile mediante un semplice pannello di controllo che gestisce l'inserimento e l'archiviazione delle informazioni, dei contenuti fotografici e delle versioni pdf del giornale cartaceo. La piattaforma CMS utilizzata è scritta in PHP, su database MySQL ed è una delle migliori tra quelle distribuite con la licenza GNU General Public License, scaricabile liberamente dalla rete. CMS, letteralmente "Content management



system" (ossia sistema di gestione dei contenuti), è la denominazione dello strumento software installato sul server web, studiato per facilitare la gestione dei contenuti di siti web, svincolando l'utilizzatore da conoscenze tecniche di programmazione. Tecnicamente Campli Nostra Notizie ora è un portale diviso in due parti, la sezione di amministrazione (back end), che serve ad organizzare e supervisionare la produzione dei contenuti e la sezione applicativa (front end), che l'utente web usa per fruire dei contenuti e delle applicazioni del sito. Uno dei suoi molti vantaggi di questa tecnologia è che permette di costruire ed aggiornare un sito dinamico, anche molto grande, senza necessità di scrivere una riga di HTML, senza conoscere linguaggi di programmazione lato server (come PHP) e senza progettare un apposito database. Ogni pagina è dinamica, quindi completamente gestibile, in modo da accorciare i tempi di aggiornamento e di manutenzione come avviene per i tradizionali siti statici. In coda ad ogni intervento pubblicato su CNN è stato previsto uno spazio dedicato ad i commenti dei navigatori esterni, un modo semplice e dinamico per alimentare il dialogo con i tanti lettori e per confrontarsi sulle molte tematiche proposte nel corso dei mesi. Visitate Campli Nostra Notizie e diciteli la vostra!

La legge 150 non viene applicata

Biagio Agnes, Direttore della Scuola di Giornalismo dell'Università degli Studi di Salerno, inaugurando il nuovo biennio, ha detto: «La pubblica amministrazione sfugge alle sue responsabilità e disattende l'applicazione della legge 150, approvata, ormai da sei anni. La necessità che le amministrazioni pubbliche affidino agli iscritti all'Ordine il compito di informare l'opinione pubblica senza distorsioni, improvvisazioni e dilettantismi non è stata ancora recepita». Il Comune di Campli è tra quelli che non hanno applicato la legge 150.

CAMPLI NOSTRA NOTIZIE

Aut. Tribunale di Teramo - Registro Stampa
n° 477 del 10/12/2002

Direttore Responsabile
Nicolino Farina
e-mail: nicolino.farina@tin.it

Direzione e Redazione
Piazza Vittorio Emanuele II, 3 - 64012 Campli (TE)

 Periodico dell'Ass. CAMPLI NOSTRA
Presidente Francesco D'Isidoro

Collaboratori
Antonio Alleva, Stefania De Nicolais,
Giorgio Di Pancrazio, Anna Farina, Francesca Farina,
Luca Farina, Luisa Ferretti, Maurizio Ferrucci,
Eugenia Petrella, Carla Tassoni

La direzione si riserva di apportare modifiche che riterrà opportune. Gli originali non si riconsegneranno. La responsabilità delle opinioni resta personale

anno VI, numero 29, Speciale Natale 2008
(chiuso 5 dicembre 2008)

Distribuzione gratuita
Servizio di fotocomposizione e stampa
GISERVICE s.r.l. Teramo



Carni bovine ed ovine nostrane. Insaccati e salumi di produzione propria. Porchetta

Festa di S. Antonio

di Nicolino Farina

La tradizione rurale che affonda le radici nella cristianità antica e nei riti pagani

La festa del Natale coincide con un periodo in cui l'anno vecchio muore e nasce il nuovo anno. Intorno al 25 dicembre, infatti tutti i popoli antichi celebravano feste pagane in coincidenza col solstizio d'inverno, vale a dire la rinascita del sole che comincia a risalire la curva del cielo.



Le festività natalizie cominciano con l'8 dicembre, festa della Immacolata Concezione e proseguono con il Natale, il Capodanno, l'Epifania, per finire il 17 gennaio con la festa di S. Antonio Abate: il santo protettore degli animali tanto popolare nella cultura rurale dell'Abruzzo.

Tanto per far capire come, dall'antichità fino a sessant'anni fa, tutto ruotava intorno alla terra e alla sua cultura, in campagna, il "ferragosto" si usava chiamare "capo dell'inver-



no", come il 17 gennaio giorno di S. Antonio e della "maialatura" era detto "capo dell'estate". Il maiale, proprio nel periodo di fine inverno, trasformato in salicce, prosciutti, lonze, salame, ventricina, lardo e strutto diventava preziosa scorta alimentare per il resto dell'anno.

Come questa festa si collega con il Natale, il Capodanno e l'Epifania?

La festa dell'Epifania, che deriva dal latino *epiphaniam* e dal greco *ta epiphaneia*, con significato di "manifestazione della divinità", nella liturgia cristiana passò a significare "la manifestazione di Gesù agli uomini come Messia". La Chiesa collocò l'Epifania nel giorno dell'offerta dei Magi, fissando come data il 6 gennaio, giorno indicato da tutti i riti pagani del Capodanno dedicati allo scambio dei doni.

Gli antichi romani, infatti, celebravano l'inizio dell'anno con feste in onore del Dio Giano

(da cui deriva *Januarius*, primo mese dell'anno) e della dea Strenia (da cui deriva *strenna*, sinonimo di regalo). In queste feste chiamate *Sigillaria*, ci si scambiavano doni in forma di statuette d'argilla, legno, bronzo, argento, oro ecc. dette *sigilla* (dal



latino *sigillum*, diminutivo di *signum*, statua). I *sigilla* dei bambini erano, invece, di pasta dolce a forma di bamboline o animaletti: ecco, per esempio, spiegata la tradizione de *li cillitte* nel teramano, dolce che si usa mangiare il giorno di S. Antonio.

Il desiderio di innalzarsi al di sopra del suolo, ha fatto concepire all'uomo un'ammirazione riverenziale verso le specie alate capaci di volare libere, di raggiungere l'empireo e, forse, di giungere alla presenza divina. Gli uccelli, per questo, vennero considerati i messaggeri degli dei e tutte le manifestazioni dello spirito presero in prestito le loro ali.

Li cillitte di S. Antonio, destinati soprattutto ai bambini, probabilmente custodiscono anche un antico significato di buon auspicio per il tempo futuro.

S. Antonio Abate è il protettore di tutti gli animali domestici: animali che per secoli sono stati alla base dell'economia rurale. I buoi, le mucche e i vitelli, oltre a fornire carne e latte, erano essenziali per il lavoro nei campi e nei boschi, così come l'asino, il cavallo e il mulo. Le capre e le pecore, oltre alla carne e al latte, fornivano la lana, materia prima per filare e tessere panni. Il cane e il gatto erano utili rispettivamente, per la guardia e la protezione dei beni e per la caccia ai roditori. I conigli assicuravano una buona riserva di carne, così come i polli e le galline che in più fornivano le preziose uova.

Ancora oggi in molte zone d'Italia di forte tradizione rurale, il fulcro della festa di S. Antonio Abate è la benedizione degli animali. Il culto verso il Santo "Signore degli animali" si manifesta soprattutto con l'affissione del *santino*, icona popolare di S. Antonio Abate, sulle pareti delle stalle.

Come mai, però, è il *porco* ad essere raffigurato insieme al santo protettore degli animali?

Oltre a essere una riserva alimentare preziosissima per tutto l'anno, questo animale forniva una materia prima come il lardo, essenziale per preparare un unguento contro l'herpes zoster, una dolorosa affezione cutanea. Questa malattia è comunemente chiamata "fuoco di S. Antonio", perché erano i monaci seguaci del santo a confezionare la medicina con il lardo del maiale.

In antichità, in molti paesi, tutti i cittadini provvedevano al sostentamento alimentare del "porco di S. Antonio", animale che girava libero per le case e che, una volta diventato grasso, veniva donato al convento dove si preparava il miracoloso unguento. Nel tardo medioevo c'era ancora questa usanza: le comunità allevavano a spese di tutti un porcellino che poi veniva ucciso e venduto l'anno seguente, in occasione della festa del Santo, devolvendo il ricavato ad opere caritatevoli. Questa tradizione è ancora viva in alcuni paesi dell'Abruzzo e della Lucania

S. Antonio Abate è patrono anche del fuoco



(in quanto la lotta contro le tentazioni del diavolo faceva "ardere" di passione il Santo). Non a caso nella statua cinquecentesca in terracotta conservata fino al 1910 nell'omonima chiesa delle Piane di Nocella, S. Antonio era raffigurato in trono, con la mano benedicente e una fiammella di fuoco che gli lambiva il ginocchio. Per questo rapporto del Santo con il fuoco, nella notte tra il 16 e il 17 gennaio, si bruciano grandi cataste di legna, rovi e frasche: "*li fucarune* di S. Antonio". In alcuni paesi abruzzesi (Fara Filiorum Petri e Atri), al posto della legna vengono usati fasci di canne dette *farchie*. Come i fuochi di S. Lucia (13 dicembre) e i fuochi della Madonna (8 dicembre), questi di S. Antonio si riallacciano a quelli ancestrali dei riti pagani che annunciavano la fine dell'anno vecchio e l'inizio dell'anno nuovo.

Le ceneri dei *fucarune* o *focaracci* di S. Antonio, chiuse in sacchetti tenuti nelle tasche degli abiti, servono nel credo popolare a tenere lontano le malattie e le persone portatrici di guai. Nel caso delle *farchie*, ognuno se ne riporta a casa qualche tizzone spento, a difesa dei fulmini. Ancora oggi in molti paesi d'Italia si accendono i falò, anche sui piazzali e sui sagrati delle chiese.

Da noi la tradizione è stata conservata particolarmente a Cermignano dove si organizza anche un convegno di *santandunijre*, vale a dire compagnie di canto, musica e figuranti che rappresentano in modo popolare S. Antonio Abate questuante, benedicente e in lotta contro le tentazioni del demonio.

Gruppi di giovani mascherati girano di casa in casa a "cantare il S. Antonio": uno impersona il Santo eremita, altri impersonano il diavolo, la ragazza tentatrice, l'angelo che porta conforto. Tutti sono accompagnati da cantanti che suonano strumenti popolari come *lu ddu botte*, *lu tamurre*, *lu hurra hurra*, flauti, chitarre e oggetti di percussione di ogni genere. Nei giorni del solstizio d'inverno i contadini fanno poca attività lavorativa e possono dedicarsi con maggior tempo alle tradizioni delle festività. Questa di S. Antonio è l'ultima festa dedicata al periodo natalizio e del solstizio, ma diventa nella pratica il preludio al Carnevale, festa dove tutto diventa lecito prima del periodo quaresimale della Pasqua.



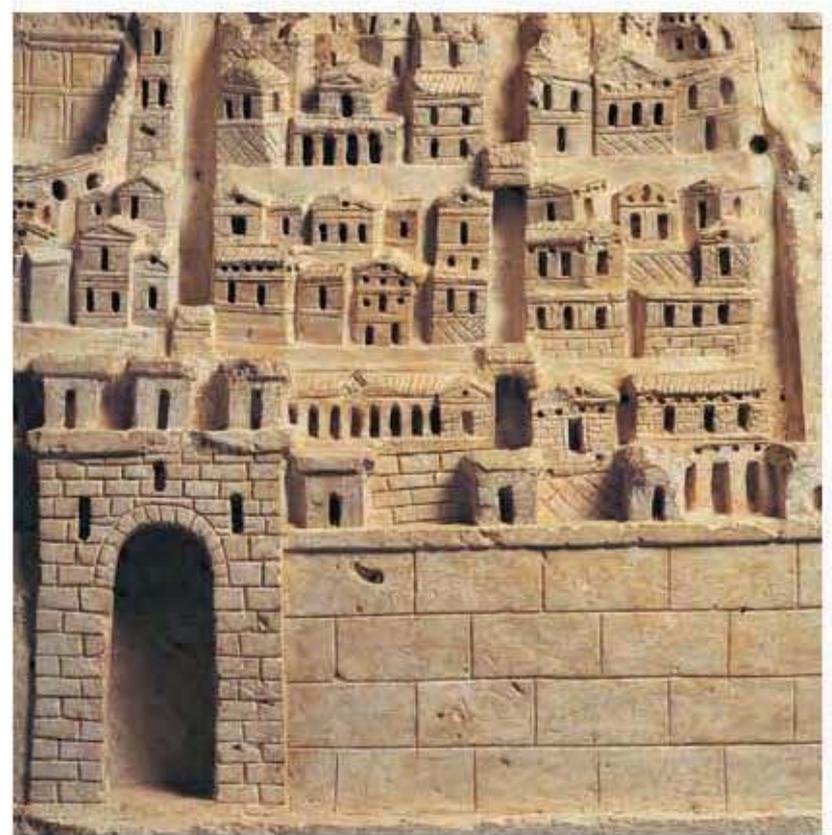


Alba Fucens e i Marsi

Il calendario Tercas 2009 torna in Abruzzo per un omaggio alla Marsica, luogo non ancora oggetto di attenzione dei calendari. L'argomento archeologico era di rigore e consentiva di aggiungere, ancora una volta, alle splendide immagini di Mimmo Jodice un testo di Paul Zanker, il più insigne studioso di archeologia romana.

Il risultato di un tale comune lavoro ha superato le pur grandissime aspettative del pubblico, perché non era facile fornire un panorama storico esauriente sulla romanizzazione degli Equi e dei Marsi dal IV secolo a. C. al III d. C. Inoltre il linguaggio scientifico avrebbe potuto rendere complessa la lettura di uno scritto assai articolato e su argomenti non sempre noti. Invece la lettura del saggio di Paul Zanker colpisce per la profondità delle indicazioni e al tempo stesso per la facilità di comprensione di ogni articolazione di svolgimenti. Stupisce quindi che il grande archeologo, autore tra l'altro di un recente testo fondamentale sui sarcofagi romani, "Vivere con i miti", abbia saputo condurci per mano su la storia di questo importante periodo senza rinunciare alla scientificità della sua impostazione.

Le immagini di Mimmo Jodice sono risultate complanari al testo perché, senza rinunciare al tono metafisico di un arte ormai apprezzata in tutto il mondo, hanno saputo mostrare mirabilmente il rapporto natura-cultura del territorio, ponendo in contatto i reperti con scorci paesaggistici che diventavano indicativi di un eterno presente, nel quale emergevano tutte le connotazioni necessarie a comprendere il carattere di una importante realtà archeologica.



La foto di Mimmo Jodice della pagina precedente riesce qui a coniugare le basi del colonnato centrale del portico antistante la Basilica con il naturalismo quattrocentesco di un albero dalla spazialità pierfranceschiana.

L'immagine in alto col peristilio della domus di via del Miliario è contestuale sia con la strada che scende verso il cortile del santuario di Ercole epitrapèzios sia con la chiesa di S. Pietro, costruita sopra le rovine del tempio di Apollo.

Nella foto in basso, l'interno della stessa chiesa, in stile romanico nel XII secolo del magister Gualtierus, presenta colonne romane provenienti dalla città antica e, secondo Zanker, probabilmente provenienti dal *frons scenae* del teatro di Alba Fucens non ancora oggetto di scavo.

La via dei pilastri evidenzia il passaggio pedonale, necessario per evitare di sporcarsi i piedi con i liquami presenti nella strada. In questa foto inedita il punto di visione è piuttosto consueto, ma l'efficacia espressiva è comunque notevole. Il particolare del "Rilievo Torlonia" presenta un aspetto di città romana, probabilmente Marruvium (oggi S. Benedetto dei Marsi), che testimonia la struttura urbanistica di modello romano, a testimonianza dell'autoromanizzazione documentata nel testo.



La "Venera di Alba" è vista posteriormente e in modo non consueto ma altrettanto efficace. La purezza delle linee e la plasticità della figura danno alla statua una certa vitalità. La caratteristica principale, infatti, delle immagini di Mimmo Jodici riguardanti le sculture o le teste sta nella geniale misura della luce. Egli stesso ha dichiarato ad Avezzano che per lui gli elementi plastici non sono elementi inerti ma immagini a cui bisogna restituire una carica di vitalità.

Nell'ultima foto grande, il particolare del "Rilievo Torlonia" mostra una villa romana sotto a terrazzamenti artificiali e, in alto a destra, due imponenti monumenti funerari. Anche qui è evidente l'impronta del modello costruttivo romano.

In basso, è delizioso il particolare di un *oscillum* apotropaico, sospeso fra le colonne di un peristilio di casa privata.

Il successo del calendario Tercas 2009 appare anche questa volta ampiamente scontato.



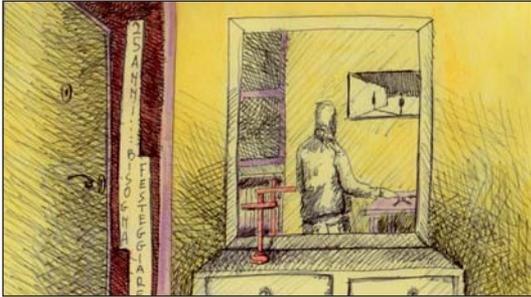
*banca***tercas**

per la cultura e la ricerca

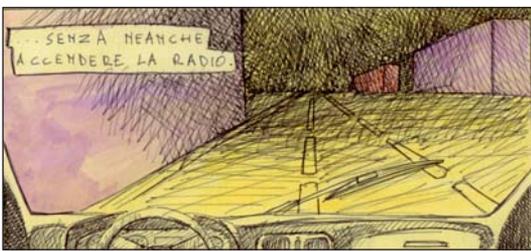
Il rito

racconto di Luciano Gualà - illustrazioni di Luca Farina

Erano esattamente venticinque anni e bisognava festeggiare. Una questione di rito, questo lo sapevo bene. Tutto era pronto: gli altri sarebbero venuti alle sette e io avevo ancora l'intero pomeriggio per prepararmi. Non che dovessi fare molto. Era rimasta una sola cosa, una cosa a cui avevo deciso di dedicare l'intero pomeriggio. Comprare il vino.



Così presi la macchina e uscii per andare in un'enoteca che mi avevano assicurato era molto fornita. Guidai per venti chilometri senza accendere neanche la radio. Per tutto il viaggio mi chiesi se era giusto farlo. Quando parcheggiai, comunque, era troppo tardi per cambiare idea.



L'enoteca era piuttosto grande. Il proprietario mi salutò cordialmente e mi chiese se avevo bisogno di aiuto. No, grazie, per il momento avrei fatto da solo. Girai fra gli scaffali stipati di bottiglie impolverate. La luce era fioca e la stanza fresca. Per un attimo mi sentii come Gesù nel deserto, e ogni etichetta era una tentazione che aveva una sua peculiare sen-

sualità, una sensualità costruita su un equilibrio efficace di struttura, presenza tannica e morbidezza. Girai molto, assaporando ogni possibile acquisto. Poi una bottiglia catturò la mia attenzione. Conoscevo quel vino, la cantina e di fama anche l'etichetta. Quando si accorse del mio interessamento, il proprietario si avvicinò e mi chiese: "E' un evento importante?"

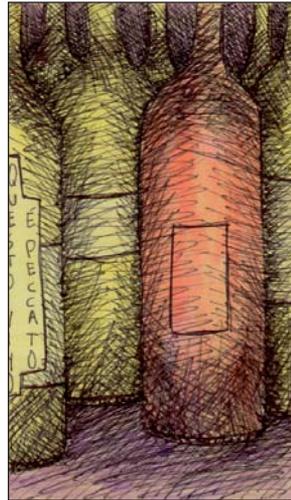
Dissi: "Sì."
"E allora dovrebbe prenderla. È davvero un'ottima bottiglia."

"Già", risposi e, senza togliere gli occhi dallo scaffale aggiunsi: "Il fatto è che questo vino è un peccato."

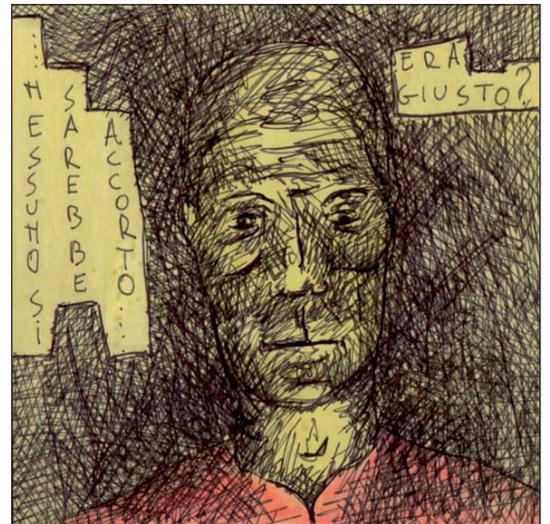
L'uomo corrugò la fronte. "Se sta parlando del prezzo, le assicuro che quando lo assaggia capisce dove sono finiti i suoi soldi."

Allora io sorrisi.
"La prendo", dissi.

A casa aprii la bottiglia e versai il vino per farlo decantare. Mancavano solo due ore, appena sufficienti. Attraverso il vetro, il colore era di un rosso rubino con sfumature mattone. Mi rasai accuratamente, mi feci una doccia e per tutto il tempo pensai a quello che sarebbe successo da lì a poco. Mi chiesi ancora se avevo fatto bene a prendere quella bottiglia. Nessuno si sarebbe accorto della differenza, certo. Nessuno avrebbe saputo quanto mi era costata. Ero sicuro, del resto, che non avrebbero approvato. Io stesso ero stato titubante. E lo ero ancora. Era giusto? Poi pensai a questi venticinque anni. Anni di crescita, di difficoltà, di dubbi, di persone. Anni in cui, giorno dopo giorno, come il vino, ero invecchiato, maturato; ero di-



ventato uomo. Una punta di compassione mi accarezzò i polmoni e quasi mi vennero le lacrime agli occhi. Sì, senza dubbio non c'era modo migliore per festeggiare. Era una questione di rito.



Alle sette erano tutti di là che mi aspettavano. Senza fretta mi vestii. Non ci misi molto - solo qualche minuto. Poi, quando entrai, tutti si alzarono in piedi. E io, come avevo fatto tutti i giorni negli ultimi venticinque anni, dissi: "La grazia e la pace del Signore sia con tutti voi."

"E con il tuo spirito," risposero loro. E mentre mi chinavo a baciare l'altare un brivido di attesa mi attraversò la schiena quando con la coda dell'occhio vidi, vicino al piattino con le ostie, l'ampolla di vetro. Già da lì potevo sentirne l'odore. Era un aroma vinoso che sapeva di erba e note di tabacco.

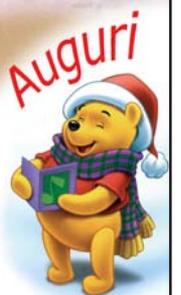


Edicola - Tabaccheria - Cartoleria - Gadgets - Fax Copie - Stampe digitali - Calendari personalizzati - Ricariche telefoniche - Scommesse sportive

...basta un piccolo dono per ravvivare il vero spirito del Natale e dell'Epifania. Quest'anno da noi le idee-regalo sono ancora più a misura di cuore, non di denaro. Sereno Natale, e sereno Anno Nuovo!



Gli Angeli



PIANE NOCELLA - CAMPLI - Tel. 0861.569930

La noia omicida

Quattro giovani della Rimini-bene scacciano la noia con un tentativo di omicidio

La scala dei valori della vita sempre più è disattesa e ignorata dai giovani che hanno come scopo principale il culto dello "sballo": il divertimento a tutti i costi, magari aiutato con l'assunzione di alcool e droghe. Il divertimento inteso come unica "meta" da raggiungere, unico valore gratificante per godersi la vita. Ecco allora quattro giovani di Rimini, tra i 19 e i 20 anni, che, annoiati della solita vita dentro il bar più alla moda della città, tra biliardo e freccette, videogiochi e carte, spuntini e bevute, decidono di fare qualcosa di diverso. Sprezzanti della vita del "diverso", di uno che non conta niente, di quello che lede il buon nome della società, i quattro "baldi" giovani prendono a sassate un povero senza tetto accovacciato a dormire in una panchina. Alessandro Bruschi, barista, Fabrizio Volanti, studente ripetente di un istituto tecnico, insieme a Enrico Giovanardi, perito chimico, e Matteo Pagliarini elettricista, non si divertono abbastanza e allora adoperano i petardi. Il

clochard impreca, salta, inveisce e loro ridono. Qualcuno, però, riesce a leggere qualche numero della targa dell'auto usata dai giovani. I quattro non sono ancora soddisfatti, vogliono il divertimento all'ennesima potenza; decidono allora di versare benzina sul barbone che dorme sulla panchina e dare fuoco. Andrea Severi, tarantino di 44 anni da quindici a Rimini, passa dal sonno a un risveglio drammatico, allucinante che quasi lo porta alla morte. Quando i pompieri lo "spengono" ha il 40 per cento del corpo coperto da gravi ustioni. Ricoverato a Padova deve subire un trapianto di pelle. Qualcuno, però, anche questa volta si è appuntato alcuni numeri della targa. La polizia mette insieme le informazioni e in quelle macchine vengono piazzate delle microspie: i cellulari dei quattro finiscono sotto controllo. «Dobbiamo stare attenti potrebbero beccarci, pare che la polizia abbia qualche targa da controllare», si allarma uno dei ragazzi. «Sì,

però, avete visto come bruciava bene», si vanta un altro: e giù risate, come nella notte del rogo, quando con un'altra macchina erano tornati sul luogo del misfatto per godersi a pieno lo spettacolo. Il 24 novembre scorso, invece, piangevano a dirotto; quando li hanno portati via da casa sotto lo sguardo attonito degli increduli genitori. Due madri sono svenute. Genitori benestanti, piccoli imprenditori che hanno cresciuto i figli nell'agiatazza. Il sostituto procuratore Davide Ercolani ha messo sul tavolo le registrazioni, poi, li ha guardati in faccia fisso negli occhi e i quattro ex gaudenti hanno abbassato lo sguardo rinfacciandosi, l'un l'altro, le responsabilità. Cancellata ogni ipotesi di matrice politica o razzista, oggi ci chiediamo le ragioni del comportamento dei quattro incensurati "oppressori dei miserabili". Forse che a Rimini, la città per antonomasia del divertimento, si cambia registro da "divertimentificio" a "deficientificio"?

Torino: "Eravamo annoiati"

Minorenni ubriachi devastano la stazione

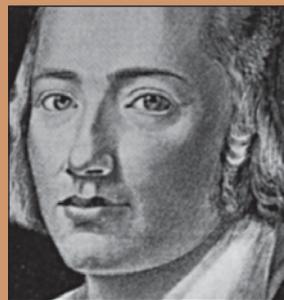
Teppisti per divertimento. Quattro giovani tra i 13 e i 17 Anni, incensurati e di buona famiglia, annoiati dalla "solita vita", annessi dai fumi dell'alcool, hanno messo a soqquadro e danneggiato la sala d'attesa e la cabina dell'ascensore della stazione ferroviaria di Avigliana, un piccolo paese vicino a Torino. Dopo oltre un mese d'indagini i carabinieri sono riusciti a individuare i quattro giovani teppisti, grazie alle telecamere a circuito chiuso della stazione. I "bulletti" hanno giustificato l'atto di vandalismo con queste parole: «Eravamo annoiati, ci volevamo divertire». Era la notte di Halloween (il 31 di ottobre scorso) e per loro ci voleva qualcosa di forte. «Ero arrabbiato e anche annoiato», così si è giustificato candidamente uno dei minorenni, che ha anche confessato l'episodio analogo del 22 ottobre, dove la stessa baby gang aveva agito nello stesso modo. Nessun rimorso ha sfiorato i quattro ragazzi coinvolti nella bravata; al contrario, nei giorni precedenti alla loro convocazione in caserma

si erano vantati, con gli amici, delle loro scorribande, senza nascondere un certo compiacimento. Nella stazione, l'atto di devastazione gratuito, ha creato danni per circa seimila euro, senza contare il disservizio causato dalla parziale inagibilità della sala d'attesa. L'episodio può sembrare una semplice bravata giustificabile dall'esuberanza giovanile tesa al raggiungimento della condizione di adulto.

Una considerazione, però, va fatta. Che cosa ha portato alla noia i quattro ragazzi adolescenti? Forse il disimpegno verso le cose che danno valore alla vita, la mancanza della conoscenza della scala dei valori dell'umanità, la ricerca dello "sballo" e del divertimento ad ogni costo che a Rimini ha condotto quattro giovani poco più grandi a dare fuoco a un barbone per puro divertimento.

POESIA

Umberto Simone, da *Il sacco del curdo*, Ed. Il Ponte del sale 2008



TAVOLOZZA

L'aurora è il tuo boccale di rosato che tracima,
e il tuo tassi violetto che arriva all'impazzata è l'uragano,
ed anche autunno, o estate non sono che zampate di colore
nei boschi prodigiosi, per la vigna socchiusa, o lungo il grano.

Non venerarne, dei: l'Indaco, adora! non seguirne, eroi:
al Cinabro accompagnati! o riposa il respiro battezzando
le galassie che tremano, nel nero quasi originario, come
gocce di neve sul fodero di un liuto.

Umberto Simone

Nocella... alla brace



Un modo per stare insieme e non annoiarsi, salvaguardando le tradizioni culinarie delle buone pietanze, come: salsicce alla brace, bruschetta con olio nuovo di frantoio, fave lesse, patate lesse, finocchio al "cazzimperio", caldarroste e vino nuovo.

li caggiùnitte SÀNZE... NA' è NATALE!

"Quànde la puvertà èra tànta, nen tutte a Nàtale putève fa li caggiùnitte, peccà 'nzè puteve cumprà li castagne, e allòre si facève 'nghè li cici o li patàte."

"oh Nò, ma ere 'bbone 'nghè li patàte??? A ma nen mè piàce mànghe 'nghè li castagne!!! E ha dètte màmmè che huàgne 'ngè stà li solde, e lè dètte pùre la televisione...che ci stà la recessione!! Ma come se fa? Te li 'rcurde???"

"li so fitte tante vodd', che non me li pozz scurdà! Si mette a còce li patàte e li trite 'nghè lu squacchiapatàte, li mitte dàntre a na tijelle 'nghè la ciucculata 'rattàta, lu cacaùle, lu limòne 'rattate, lu rhum, li mannile e lu zùccere.

Dapù ammesse còme simbre e fi li caggiùnitte, e li mitte a còce dantre a l'uje bul-lènte.

"oh Nò, lu sì ca'è 'cchiù 'bbon 'nghè li patàte!?"
 "Cèrte che....sànze li caggiùnitte nà'è NATALE!"

LARA



Grazie di cuore
e sinceri auguri di

Buon Natale

e **Buon anno**

all'amico e alla ditta

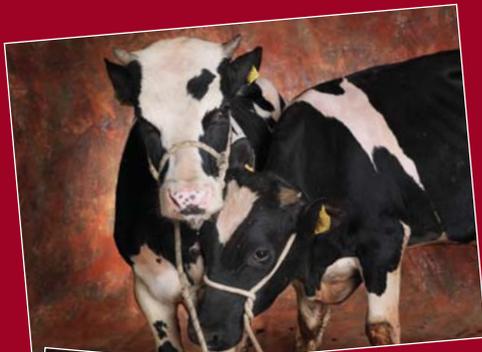
Tiberio Luzio

per il prezioso contributo
offerto al giornale

Il Direttore e
la Redazione

Un calendario... "bestiale"

"Ritratti familiari" è il titolo del calendario 2009 dell'Istituto Zooprofilattico G. Caporale - Teramo. Foto di Maurizio Anselmi, grafica e stampa Giservice - Teramo



Buon Natale e fiducia nell'Anno Nuovo!



Più qualità del sonno
e del riposo,
più salute e più serenità



materassi e cuscini
in lattice naturale,
reti a doghe
al **Top** della **Qualità**
e del **Relax**
(anche antidecubito)

consigliati
da Ortopedici
e Fisioterapisti



Info, dimostrazioni
e acquisti a casa tua

**MAURIZIO
FALCONI**

335.373321

Breve excursus sull'enogastronomia camplese di Nicolino Farina

Le tradizioni culinarie locali legate alle caratteristiche del territorio, attraverso importanti riferimenti storici.

La provincia teramana ha un territorio particolarmente vario che va dalle cime maestose della catena montuosa del Gran Sasso alle sabbie dell'Adriatico. I boschi, gli alti pascoli dei Monti della Laga, le dolci colline a ridosso del mare e le vallate dei fiumi Vomano, Tordino, Salinello e Tronto, caratterizzano, dai tempi degli Italici, una urbanizzazione estremamente frazionata, fatta di piccoli nuclei abitativi legati fortemente alla natura del terreno e alle attività di sostentamento che questo offre.

Per un millennio terra di confine con lo Stato Vaticano, la provincia teramana, chiusa tra mare e monti, ha saputo conservare in ogni villaggio un'arte culinaria legata ai riti, ai mestieri, al territorio e alla magia delle tradizioni della sua gente.

La cucina di Campli rispecchia questi principi e contribuisce non poco alla fama della tradizione culinaria teramana. Essa conserva proprie caratteristiche dettate dalla morfologia del territorio, che per qualche tempo ha avuto asservito il comune di Valle Castellana; dalla storia, che per due secoli l'ha vista governata dai Farnese di Parma e Piacenza; dall'attività commerciale, particolarmente ricca dal Duecento al Seicento.

Dai ricchi pascoli dei Monti della Laga, le greggi forniscono alla potente corporazione cittadina dei lanaioli, attiva dal medioevo all'Ottocento, la materia prima per la produzione delle "pezze di panni lana": un prodotto d'alta qualità, trainante per l'economia cittadina. Questa attività, che oggi chiameremmo industria della lana, ha naturalmente sviluppato a Campli una cucina basata sulle carni d'agnello, castrato, pecora e i prodotti caseari derivanti dal latte di pecora. Un piatto di connubio tra carni e formaggio è l'agnello caceove, dove alla carne stufata si aggiunge, a fine cottura, uovo sbattuto e cacio pecorino. Le *mazzarelle*, invece, sono una prelibatezza elaborata con la coratella dell'agnello: listelle di fegato, polmone e cuore, con cipollotto, prezzemolo, aglio, maggiorana e altri aromi, sono avvolte in foglie d'indivia, legate con le budella dell'animale e cotte con olio e vino. Le *ciffe* e *ciaffe* sono una variante delle mazzarelle: la coratella semplicemente sminuzzata è cotta con gli stessi ingredienti e nello stesso modo. Le *costolette* fritte come cotolette e l'arrosto al forno sono gli altri modi di cuocere l'agnello. La *pecora alla callara* è un piatto di festa per tante persone e richiede sei-otto ore di cottura: si sminuzza un'intera pecora, con tutte le ossa, in piccoli pezzi che vengono cotti in acqua con tante erbe aromatiche; si schiuma continuamente il grasso in superficie. L'agnello, o meglio l'agnellone, a *lu cuture* è realizzato come la perora alla callara ma con un tempo di cottura inferiore e con un solo pezzo di carne. Il modo più gustoso di mangiare il castrato è quello atavico dei pastori: gli *spiedini* di carne tagliata a piccoli cubetti, infilzati di fila su uno stecco di legno e cotti sulla brace.

Le fette di caciotta, passate prima in pastella di farina e uova, e poi nell'olio bollente, realizzano il *cacio fritto*.

Nel territorio camplese, in ogni caso, la tradizione enogastronomica fonda le sue radici nella massiccia presenza degli Italici a Campovalano. I nostri più antichi avi, allevatori di buoi, pecore e maiali, produttori di vi-

no e olio, cacciatori e raccoglitori di prodotti boschivi erano già titolari di proprie ricette culinarie.

È nel Cinquecento, però, che Campli testimonia, con documenti inconfutabili, la sua gran valenza d'opulenta tradizione culinaria. Il Palma nella sua *Storia ...* riporta una cronicetta dell'epoca del saccheggio della città da parte del Duca di Guisa del 15 aprile 1557, che così cita: «*Attesero indi i Francesi a darsi buon tempo, avendo in Campli trovate vettaglie in abbondanza, e vini generosi di ogni sorta e perfetti e vecchi insino da trentotto anni*».¹

Nel cinquecento, infatti, come testimonia il "Codice Marchesi" i camplese vinificano diversi vitigni, qualcuno sicuramente autoctono; producono *vino cotto*; conservano formaggi, salsicce, lonze, salami, lardo, guanciale e prosciutti, come ancora oggi nelle *masserie* del territorio.

Recentemente si è scoperto che un ceppo del vitigno *Trebbiano* in origine era chiamato *Camplese* e oggi è identificato con il nome di *Passerina*.²

I notai camplese amavano annotare, a margine dei loro atti, filastrocche, proverbi, ricette



e formule scaramantiche per propiziare fortuna o, meglio, per scacciare il malocchio.

In un atto del 1639 il notaio camplese Baldassarre Ranieri annota due ricette «*a fare salami optimi e salsicciotti*».

Piglia per ogni libra di carne Sali onza una trita pepe ammaccato mezzo quarto d'onza per ogni libra di carne, la quale sia ben pesta che sia poi il magro et più si mova bene bene ogni cosa insieme e poi si metta dentro delle budella dell'istesso animale che sarà più a proposito et che sia calcati bene e metterli all'aria finche saranno asciutti che saranno perfetti, a quantità si recherà fare.

*Per ogni 25 libbre di carne onze 13 di sale et tre e mezza di pepe ammaccato et impastato ut supra».*³

Le salsicce conservate sotto strutto o olio e la ventricina, poi, non mancano mai nelle dispense camplese. Una specialità propriamente locale è costituita dalle salsicce riposte sotto strutto di porchetta.

Con la ristrutturazione del Palazzo del Parlamento nel 1520 viene ricavata nell'edificio civico cittadino una *peschiera*. Cosa unica per una città così lontana dal mare, resa possibile dall'attività commerciale dei *nevaroli* di Battaglia che vendono tutto l'anno, soprat-

tutto a Giulianova, il ghiaccio riposto nelle neviere della Montagna di Campli. Con il ghiaccio i pescatori conservano il pescato più a lungo, mentre i nevaroli riportano, sempre con ghiaccio, pesce azzurro (il loro compenso) da vendere nella peschiera.⁴

Si spiegano così alcuni piatti di pesce nella tradizione camplese: gli "sgombri *mbriachite*" si cucinano al forno con olio e abbondante vino, messi tra foglie di lauro ripieni con un battuto d'aglio, prezzemolo e pane grattato; le *Seppie* con patate e funghi o con piselli si fanno in casseruola ben coperta.

Con il ghiaccio, naturalmente, vengono preparati cremosi gelati, granite e sorbetti. Nello *Statuto Municipale della Città di Campli* in uso dal primo medioevo e rifatto nel Cinquecento da Margherita d'Austria, il modo di vendere il pesce, la carne vaccina e la *porchetta* si cita più volte e in diverse occasioni e articoli.⁵

Per la *porchetta* in particolare, nel quarto libro dello Statuto ai cap. 14 e 26 si stabiliscono le regole per la vendita, cottura e prezzo, e la *gabella* di pagamento per la vendita in loco e «*fora del territorio*». Tra tutti gli Statuti antichi delle città teramane e abruzzesi solo in quelli camplese è prevista la vendita fuori Comune della porchetta. I porchettai camplese, evidentemente, all'epoca sono già rinomati se vendono fuori territorio la loro preziosa mercanzia, nonostante i dazi e le leggi favorevoli al consumo interno dei prodotti.

Queste regole persistono ancora nei Regolamenti comunali di Campli dell'Ottocento.⁶

Legata alla porchetta, oltre alla cottura dei piedi e delle orecchie del porco, è una pietanza oggi andata un po' in disuso e destinata ai soli raffinati della degustazione: si tratta dei *gallinacci inporchettati*. Due grossi capponi interi si cuociono al forno insieme e contemporaneamente alla porchetta e vengono insaporiti di tanto in tanto con il sugo del maiale raccolto in terrine. La carne dei gallinacci (oggi a volte sostituiti da un tacchino), diventa impareggiabilmente gustosa e saporita, ricorda il Tacchino alla neretese, ma superiore nel profumo e nel sapore.

La *ndoc a ndoc* è un piatto a base delle parti meno nobili del maiale, come zampe, orecchie, coda, muso e cotenna. Bollita con tante spezie ed erbe aromatiche, la carne diventa appetitosa, tenera e saporita.

La *Trippa* di vitello, manzo o anche di maiale è lo stomaco dell'animale spurgato con soda e acqua bollente, poi tagliuzzato a piccoli listelli e cotto sulla base di un soffritto di olio, cipolla, carota, sedano, peperone, peperoncino, e vino bianco.

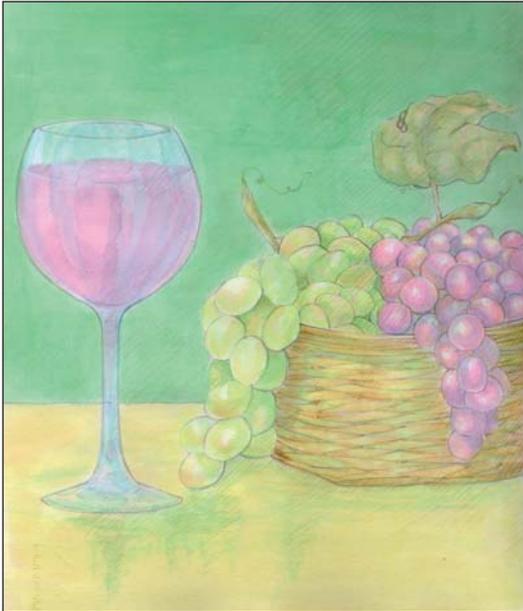
La *Genovese*, d'importazione Napoletana, e la *Galantina*, sono i secondi piatti che non mancano mai nei giorni di festa.

I primi piatti della tradizione culinaria camplese sono il prodotto felice della sapiente elaborazione, della fantasiosa creatività e dell'arte di arrangiarsi delle donne contadine. Tra questi spiccano il *timballo di scrippelle*, le *scrippelle 'mbusse* al brodo di gallina, la *Chitarra con le pallottine*, i *maccheroni con le ceppe*, La *pizza in brodo*, le *pappardelle* al sugo di papera o di lepre, *li surgitte* (gli gnocchi), *i fagioli con le cotiche*, la *zuppa di ceci e casta-*

dalla pagina precedente

gne, le virtù e tanti tipi di minestra preparata con lenticchie, patate, piselli, farro, orzo, cicoria, fave, porri, verdure ecc..

A Campli era usuale aromatizzare le pietanze, soprattutto se a base di selvaggina, con tartufi,



funghi e bacche di ginepro, prodotti di cui era ed è ricco il territorio campliese. Solo nell'ultimo mezzo secolo, però, questi prodotti pregiati della terra sono stati commercializzati.

Un piatto assai in uso è poi il *baccalà*: sia arrostito e condito con olio, aglio e prezzemolo; sia in umido con pomodoro, prugne secche, uvetta passa e pinoli.

Tra le verdure è da ricordare la *misticanza*, un'insalata di prato molto gustosa e saporita. *Paparille arpiene* al forno, *paparille* e *sardelle fritte*, *fuie strascinite* (verze) con sardelle fritte, la *tielle* fatta con pomodori, cipolle, zucchini e peperoni al forno, sono le pietanze ghiotte dei camplesi.

Pomodori in bottiglia, sottoaceto, sottolio, conserve, salse e marmellate sono gli ingredienti "autoctoni" di molti contorni.

Molti piatti sono legati a una festa o a un periodo dell'anno, soprattutto i dolci.

I dolci di Natale, Capodanno, Epifania e S. Antonio Abate sono: i *pepatelli*, i *torroncini*, i *mostaccioli*, le *sfogliatelle*, *li cillitte*, il *libretto* di fichi, i *tarallucci* con la glassa al cioccolato, gli *spumini* con le mandorle, il *croccante* di mandorle, i *bocconotti* di marmellata, i *caggionetti* di castagne, la *sfogliata*. I dolci di carnevale sono: la *cicerchiata* con miele e le *chiacchiere* con zucchero. I dolci di Pasqua sono: i *ravioli* di ricotta dolce, la *pizza di Pasqua*, la *pizzacola*. A S. Biagio i *tarrallucci* con la pasta del pane e i semi di anice; a S. Giuseppe le *zeppole fritte*; a S. Nicola da Tolentino i *tarallucci al vino* Il dolce di tutte le feste, ancora oggi, rimane la *pizza dolce*, fatta di pan di Spagna bagnato con liquore, farcito di creme all'uovo di diverso tipo e glassato con bianco d'uovo sbattuto con zucchero a velo (oggi troppo spesso sostituito con panna montata). Per la colazione della mattina, per dessert e fine pasto si usano ancora oggi *li botta pizzinte*, biscotti semplici con farina, uova e poco zucchero, e i più raffinati *buscutt'artajte*, che una volta tagliati si possono anche *r'buschetta*. Il *dolce Farnese*, è un pane di mandore, zucchero e farina ricoperto di cioccolato che richiama il "Parrozzo" pescarese.

In sintesi la tradizione enogastronomica campliese è molto ampia e si sviluppa nei secoli attraverso la pastorizia, la montagna, l'agricoltura, l'allevamento, il mare, il commercio, l'attività dei fiorenti monasteri, le cene di gala delle nobili famiglie

¹ Niccola Palma, *Storia della città e diocesi di Teramo*, Cassa di Risparmio della Provincia di Teramo (terza edizione), Teramo 1978-1981, vol. III, p. 60.

² Farina Francesca, *Italia terra del vino*, in "Campli Nostra Notizie", a. III, n. 10, luglio-settembre 2005, p. 14.

³ Archivio di Stato di Teramo, Atti dei notai, not. Baldassarre Ranieri di Campli, b. 115, vol. 9, anno 1639.

⁴ Nicolino Farina, *I nevaroli di Battaglia*, in "Aprutium", a. XIX, n. 1-2-3 / 2001, Teramo 2006, pp. 235-244.

⁵ Lina Melasecchi (a cura), *Statuto Municipale della Città di Campli*, Editrice F.lli Colleluori, Atri 1973, p.40, pp. 59-60, p. 122, pp. 127-128.

⁶ Comune di Campli, *Regolamenti Municipali, andati in esecuzione dal 29 maggio 1877*, tip. Bezzi e Appignani, Teramo 1905, p. 9.

Illustrazioni di Carla Tassoni

Campli: un presepe per la donazione del sangue

Come ogni anno, la notte di Natale sarà inaugurato il monumentale presepe realizzato nella chiesa di S. Paolo, attigua al santuario della Scala Santa.

L'instancabile "Gennarino" Bonasorte anche quest'anno, come da alcuni decenni, si è adoperato per rinnovare l'allestimento del presepe secondo gli insegnamenti di s. Francesco e la tradizione napoletana.

Il presepio, ideato da San Francesco, è la rappresentazione sacra che avvicina il dogma della Natività all'esperienza umana. Per la sua visione genuina dell'evento, dettata con semplicità dalla fede, il presepe subito si afferma, dall'Italia in tutto il mondo cristiano. Il presepio diventa una Natività "cantata in dialetto" che a Napoli è incoraggiata dai Domenicani e dai Gesuiti. Il presepe, nel napoletano, è utilizzato dai religiosi come supporto alla predicazione; un universo dove si fondono la quotidianità del presente e l'evento divino. Una devozione dai modi popolari, una esuberanza della fantasia che, unita a un sorprendente realismo, avvicina alla nascita del Dio bambino. "Gennarino" sviluppa proprio questi concetti in modo che il presepe campliese è caratterizzato da scorci paesaggistici fantasiosi di gusto mediorientale, che diventano spettacolari con gli effetti di luce. Scorci sognanti che evocano tempi straordinari e per questo, aiutano, soprattutto i bambini, a comprendere l'evento della Natività.

A Campli questo presepe è diventato una delle tradizioni più importanti del Natale.

Quest'anno, poi, il presepe svilupperà un tema: la donazione del sangue. Sensibilizzare alla donazione del sangue, infatti, è un grande messaggio di civiltà verso un atto d'amore, dato senza chiedere nulla, che può salvare o aiutare un'altra persona sofferente.

Il presepe, che verrà inaugurato la notte di Natale, rimarrà aperto fino a metà febbraio, dalle nove di mattina alle sette di sera.

Buon Natale



pasticcERIA "Da Enio"

Appassionati custodi di golosità antiche.

CAMPLI

CORSO UMBERTO I, 17

0861.569948

Specialità semifreddi - caffetteria

servizi completi per matrimoni, comunioni e battesimi

I racconti di Roberto Michilli

Frutti d'autunno

Le noci fresche si mangiavano tra la fine d'agosto e i primi di settembre. Erano ancora sui rami, in quei giorni. Per farle cadere le battevamo con una lunga canna o tiravamo pietre. Poi bisognava liberarle dal mallo verde che le proteggeva. Usavamo sassi appuntiti. Era una faccenda lunga. Dopo, le dita diventavano nere e ci volevano settimane perché ritornassero pulite. A nulla valeva lavarle col sapone o strofinarle con la paglietta metallica usata dalle nostre mamme per sgrassare le pentole. Le noci fresche erano straordinariamente buone mangiate insieme al pane con l'olio. Bisognava però privarle della pellicina biancastra, amarissima, che ricopriva la polpa. Ci voleva tempo e pazienza, per farlo. Perciò, se dopo che avevi lavorato tanto per raccogliere, pulirle e spellarle qualcuno si permetteva di chiederti: "Dammi una noce", gli rispondevi: "Alza la voce"; se calava le pretese e diceva: "Dammi una cianca" (mezza noce), la risposta era: "Alza la gamba". Il primo settembre scendevamo al fiume per la festa di Sant'Egidio. Sopra una ruota ricoperta d'erba verdissima c'era una piccola chiesa. L'acqua scorreva proprio lì sotto. Dopo la messa, si giocava a castelli con le noci, invece che con le palline di terracotta. Era un gioco che si faceva solo lì e solo in quel giorno. Poi le noci cominciarono a cadere da sole dagli alberi, ma a quel punto non interessavano più a nessuno. Le nespole, color dell'oro, avevano un nocciolo liscio e grande; belle erano le foglie lunghe e strette, seghettate, carnose, di un verde brillante; facevano un gradevole contrasto col giallo carico del frutto. Si coglievano a ottobre e si facevano maturare in casa, tenendole sulla paglia insieme alle mele. Si mangiavano quando erano diventate mezze. Le ciorve erano palline arancione dure. Si raccoglievano a novembre, ma non si mangiavano subito perché erano ancora acide. Si portavano in casa i rametti con i frutti e le foglie, e lì si lasciava appesi fino a quando le palline non diventavano marrone scuro. A quel pun-

to erano tanto tenere che si aprivano da sole. Si mangiavano succhiando la polpa, tenera e dolcissima, un po' granulosa. Restava in mano il guscio vuoto della pelle rinsecchita, che si buttava. Aiutavano l'intestino.

Frutti d'inverno

Spesso c'era la neve, sui rami rinsecchiti da cui pendevano i pomi dorati dei cachi maturi. La polpa era giallo marrone, morbida e dolce. A volte però il frutto tradiva, e allappava, legando la bocca per ore. Non c'era modo di togliere quella sgradevole sensazione. Dicevano di mangiare pane, ma non serviva a molto. Bisognava aspettare che passasse. I semi dei cachi avevano forma di mandorla. Erano di colore bruno, avvolti in una membrana e affogati nella polpa. Non si mangiavano, ma venivano usati per predire la sorte. Spaccati con i denti, rivelavano al loro interno una gelatina grigio perlacea. Al centro di questa, una sostanza bianco latte formava una figura. Se assomigliava a un cucchiaino, il primo figlio sarebbe stato maschio; femmina se si trovava una forchetta. Se i segni erano più di uno, si annunciava una grande fortuna. La melagrana era preziosa e rarissima. Nasceva in pieno inverno. Se ne conosceva un solo albero, che stava sotto le coste di San Paolo. Solo i più decisi e spericolati potevano arrivarci, passando per un sentiero stretto ed esposto che partiva dall'orto dell'asilo, in piazza della Misericordia. Nessuno mangiava mai una melagrana tutta intera. Si faceva a pezzi e si divideva con amici e familiari. I chicchi erano piccoli, lucidi, bianchi e rossi, e bisognava estrarli da una polpa bianca che li imprigionava. Avevano un sapore particolare, un po' dolce e un po' acido. Sotto i denti all'inizio erano morbidi, acquosi, poi svelavano un nocciolo duro. Le castagne lesse si mangiavano mettendosele tutte intere in bocca. Si schiacciavano poi tra i denti in modo da far uscire la polpa e si continuavano a succhiare finché non restava solo la buccia, che veniva sputata. Per farle

arrosto ci voleva un'apposita padella con i buchi sul fondo, che si chiamava sartania. Le castagne dovevano però essere prima castrate, perché altrimenti scoppiavano. Con un coltello appuntito, si praticava un'incisione lungo il fianco del frutto, sul lato bombato. Per questo lavoro erano perfetti i coltelli da calzolaio di papà, con la loro punta dura e affilatissima. A San Martino, le castagne arrosto si mangiavano col vino nuovo. Era simile all'aceto, allora, e in unione con le castagne provocava una terribile acidità di stomaco, alla quale si rimediava con un mezzo cucchiaino di bicarbonato sciolto nel succo di un limone. Appena si metteva il bicarbonato nel limone, si formava una schiuma che saliva subito a riempire il bicchiere; si aggiungeva allora acqua e si beveva quando ancora ribolliva. Era una bibita piacevole anche d'estate. Col bicarbonato ci lavavamo pure i denti. Lo usavamo come dentifricio. A Natale le castagne si lessavano dopo averle spellate. Preparate così, si chiamavano casciole. A me non piacevano. Troppo facili da mangiare, con quella pellicina che si staccava da sola e dentro il frutto bello intero. Spellate e passate nello spremipatate usato per gli gnocchi, le casciole servivano da ripieno per i carginetti, che poi venivano fritti nell'olio bollente. Non mi facevano morire, preferivo di gran lunga i pepatelli, i mostaccioli al cioccolato e gli spumini con la pasta di mandorle. Durante le feste si andava nelle case di parenti e amici per giocare a tombola, a Mercante in fiera e a Cucù. In queste occasioni, la padrona di casa offriva agli ospiti i dolci preparati da lei. Si potevano fare così confronti tra le varie scuole. Solo da Rachelina, la mia vicina di casa, oltre a quelli tradizionali, offrivano certi deliziosi tarallucci al cioccolato che erano la mia passione. Lei e Maria, la figlia, li preparavano in quantità industriali affogando i tarallucci fatti a mano nello squaglio di cioccolato, che insaporito con cannella e buccia d'arancio ribolliva sul fuoco in una grossa pentola di rame. I taralli si glassavano, e a volte si ammassavano in gruppetti. Nei punti di giunzione il cioccolato si addensava e rendeva la composizione particolarmente pregiata.

Vuoi un nuovo sito Internet?
Vuoi sfruttare i benefici del web marketing?
Vuoi rinnovare la tua vecchia vetrina on-line?

- Realizzazione Siti Web e Restyling ←
- Realizzazione portali E-Commerce ←
- Web Marketing ←
- Consulenza Informatica Hardware/Software ←
- Realizzazione software su richiesta ←
- Grafica Pubblicitaria ←
- Ideazione loghi e immagine coordinata aziendale ←
- Biglietti da visita, cartoline, brochure e volantini ←



Pianifica & realizza il tuo successo!

Ci trovi in via Bindi, 2 - 64021 Giulianova (TE)

Telefono/Fax: 085.90.400.90 - Email: info@lelcomunicazione.it - Sito web: www.lelcomunicazione.it



L'uomo del catamarano

racconto di Morris

Non so perché quella mattina decisi di alzarmi ad un ora insolita. Saranno state le cinque o giù di lì. Del resto la sera prima avevo anche sentito dalla TV che l'indomani sarebbe stato tutt'altro che bel tempo.

Avvicinandomi alla spiaggia ebbi qualche ripensamento; l'aria pungente attraversava insolente tutti gli strati di tessuto degli abiti di cui mi ero coperto. E' uno di quegli attimi in cui è solo la forza d'animo a sostenere scelte pregresse. Passeggiavo sulla sabbia, fredda, a piedi nudi e sembrava mano a mano di riconciliarmi con me stesso, con gli elementi, con il mondo.

Ad un tratto, tra la foschia tipica di una mattina fredda ed umida di mare, scorsi sulla tavola piatta del mare un catamarano. Avanzava lento e costante in un ambiente spettrale, inanimato, quasi fantastico. Trasmetteva timore e fascino allo stesso tempo, accompagnato dalla colonna sonora dello stridere dei suoi tiranti tesi, nello sforzo di mantenere stabile le sue forme.

Possibile che qualcuno a quell'ora insolita vagasse solitario per il mare con un natante normalmente usato per viaggiare, sole in faccia, ad infrangere onde sempre più pericolose. Fu la somma di tutte queste cose ad attrarmi a tal punto che solo dopo parecchio tempo mi accorsi che nell'avvicinarmi verso quell'oggetto fluttuante, l'acqua del mare mi era giunta fin sotto le ginocchia. Quello che più mi stupì fu non vedere nessuno alla guida di quell'oggetto, o almeno mi sembrò.

Il mio sguardo non mi ingannava.

Poco più distante da me, avvolto da un velo di nebbia che andava divagandosi vi era un uomo. Avvolto in una tenuta tipica di un vecchio lupo di mare, aveva un braccio teso verso il mare, come se una forza occulta lo costringesse. Mi avvicinai a lui, senza essere troppo invadente e mi accorsi che dalla mano sua si dipartiva una fune bianca, di quelle in uso normalmente sulle barche.

Stupito provai a seguire con lo sguardo fin dove arrivasse quella fune. Mi accorsi ben presto e con mio stupore che alla fune era legato proprio quel catamarano.

Con sforzo sovraumano, mi accostai a lui e chiesi il motivo di quel suo strano gioco. Lui, senza nemmeno degnarmi di uno sguardo mi rispose: " non a tutti gli aquiloni è permesso di volare in cielo" e torno a dirigere il suo catamarano. Io, avvolto da tutta quella strana situazione feci per ribattere ma, l'assenza di vitalità nei suoi occhi mi indusse ad allontanarmi da lui. Cosa che feci anche con fretta.

E' da quel giorno che tutte le mattine che posso torno sulla spiaggia per cercare ancora l'uomo del catamarano.

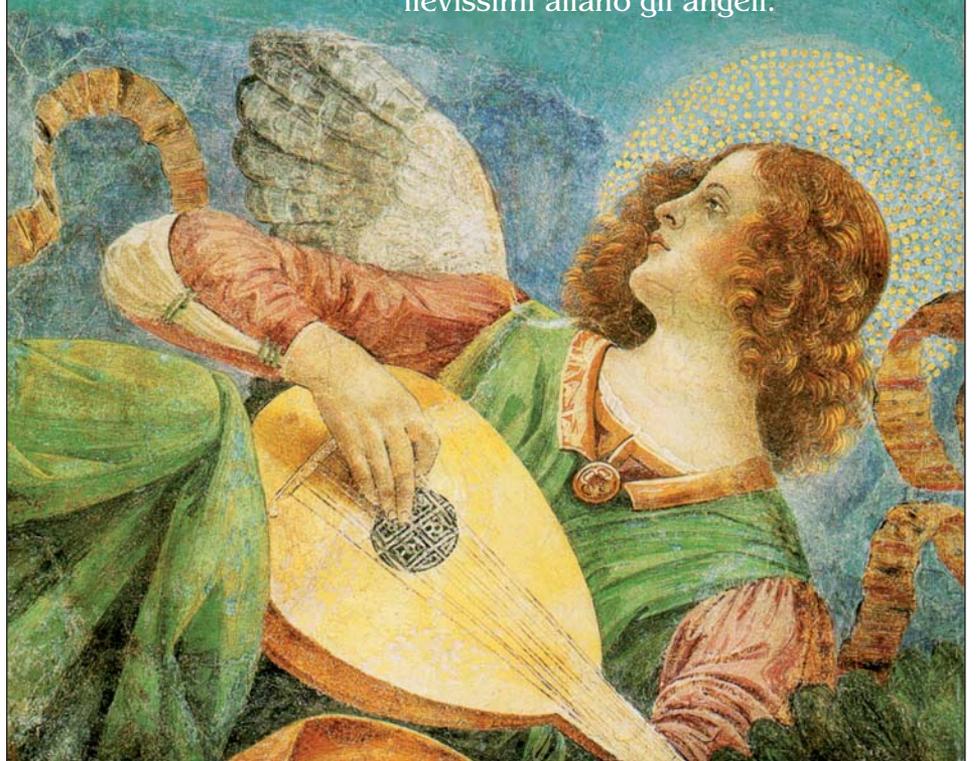
Natale dei Poeti

Natale: risplende la stella che ha cambiato il senso del mondo, gioioso rifulge nell'etere l'albero planetario dei sogni. Da millenni, fra tramonti e albe, l'arazzo della storia ha strappi violenti, fra striscianti fuochi, crepitio di crolli, terrore e sangue, putredine e polvere

Alberto Frattini

Da *Stupendo enigma*, IPL Milano, 1988

Ma. Ancora, nell'incredibile azzurro della notte di Betlemme sul misterioso Fanciullo lievissimi aliano gli angeli.



la Qualità lascia il segno
con antica bontà e nuove convenienze.

 **CONAD**



Auguri



ora anche a FLORIANO di Campli

PUNTO SNAI

SCOMMESSE IPPICHE e SPORTIVE

in diretta TV
calcio, basket, automobilismo, moto e tanti altri sport



Totocalcio Totogol



**SALA
NEW SLOT**
locali climatizzati

Snai Card ti connetti e scommetti

FLORIANO di Campli - Str. Prov. 117 • Tel. 0861.553846

a S. NICOLÒ in Via Pietro De Santi - Tel. 0861.587192

a TERAMO in Via A. Pepe - Tel. 0861.211819

a S. Nicolò a Tordino
con **BAR INTERNO**

Buon Natale!



www.snai.it

