

Impegno associativo e promozione del territorio

La nuova Amministrazione ha inaugurato una serie di dibattiti con i cittadini, come a Nocella, mentre a Campli ha avuto un'incontro con gli operatori economici.

La volontà dei nostri Amministratori a confrontarsi con i cittadini è sicuramente cosa positiva per la condivisione amministrativa e la conoscenza diretta delle problematiche e proposte della gente.

Per ottenere un rapporto diretto d'informazione con i cittadini, gli amministratori hanno messo in cantiere un periodico la cui prima uscita è prevista nei primi mesi del nuovo anno. Noi di CNN gli lanciamo un grande "in bocca al lupo", perché certamente aiuterà ad accrescere la conoscenza speculare del territorio. Una riflessione, mi sembra opportuno fare, sulla Sagra della Porchetta Italica di Campli.

Manifestazione ultimamente cresciuta in modo esponenziale da "grandi numeri": una media di oltre 15.000 persone a sera (dato controllato grosso modo dal numero dei passeggeri dei 4 bus navetta); e oltre 200 porchette vendute nelle quattro serate.

Un successo che pone la Sagra camplese tra le manifestazioni estive più rinomate e importanti della provincia. Una delle poche capaci di esaltare il prodotto tipico del proprio territorio. La manifestazione richiede un impegno organizzativo lungo e laborioso, tenendo conto che gli enti locali la finanziano solo per circa il 20%, mentre gli operatori commerciali, le in-



dustrie e gli artigiani locali, contribuiscono per circa il 30%.

La Proloco "Città di Campli", che organizza l'evento, deve quindi impegnarsi a contattare ditte "non camplesi" disposte a sponsorizzare (il 50% del costo) la Sagra camplese. Nonostante ciò, molti rimproverano

alla Proloco di non gestire in proprio durante la manifestazione degli stands (birra, porchetta, primi piatti) per guadagnare in prima persona in modo da organizzare altre eventi. Non si capisce, in pratica il lavoro straordinario e volontario dei componenti della Proloco, che vedono nella Sagra una sorta di "spot promozionale" per far conoscere Campli. Se la Proloco voleva puntare al "guadagno" poteva sepolcralmente organizzare la manifestazione in contrada Cappuccini e vendere in proprio porchette e bevande.

Troppo facile proporre delle iniziative e pretendere che associazioni se ne assumono l'onerare organizzativo.

Per quanto ne so la Proloco rimane aperta ad ogni possibile collaborazione per iniziative organizzative propense a promuovere le tradizioni del territorio.

Sotto questo punto di vista è da apprezzare oltre la Sagra della Porchetta Italica a Campli, la Sagra del Tartufo "Sagra e Profano" a Campovalano, "Il commensale del borgo" a Battaglia, "Aspettando San Martino" a Paterno e le manifestazioni di Nocella.

Julianfum

STALKING

La tutela delle donne vittime di violenza alla luce della nuova normativa c.d. sullo *stalking*: legge 23 aprile 2009, n. 38.

di Giuliano Malaspina

«"Violenza contro le donne" significa ogni atto di violenza fondata sul genere che abbia come risultato, o che possa probabilmente avere come risultato, un danno o una sofferenza fisica, sessuale o psicologica per le donne, incluse le minacce di tali atti, la coercizione o la privazione arbitraria della libertà, che avvenga nella vita pubblica o privata» (Dichiarazione dell'ONU sull'eliminazione della violenza contro le donne, 20 dicembre 1993)¹.

Il termine *stalking* deriva dal verbo inglese *to stalk* che significa "inseguire", "fare la posta", "cacciare in appostamento", "dare la caccia" [proprio come la caccia alla volpe, "sport" (?) ancora diffuso nei Paesi anglosassoni specie tra le persone di alto rango]. Ma cos'è questo *stalking* all'atto pratico?: altri non è che quella forma di violenza psicologica con cui s'intende un insieme di comportamenti molesti e continui nel tentativo di imporre ad un'altra persona comunicazioni non desiderate o contatti che suscitano paura: telefonate, lettere, pedinamenti, appostamenti, minacce, aggressioni ed intrusioni continue nella vita privata e lavorativa ... (generalmente si tratta di ex fidanzati o ex mariti che non si rassegnano alla fine di una relazione, ma anche di sconosciuti²). In altre parole, l'atteggiamento petulante (cioè fastidioso) e opprimente (cioè ossessivo) che una persona ha nei confronti di un'altra persona. Tutti questi comportamenti rientrano nel nuovo reato di "Atti persecutori" previsto dall'art. 612 bis del codice penale, introdotto dalla citata legge all'art.

7³. Gli atti persecutori, dunque, non consistono solo in offese o minacce (ad esempio via sms, via e-mail, tramite facebook, etc.), ma ricoprendono tutti quei modi di fare ripetuti nel tempo ("condotte reiterate") che risultano pesanti e quasi asfissianti nei riguardi di una persona (una moglie delusa, una fidanzata tradita, una ragazza che si conosce solo di vista ...) che con lo *stalker* (=molestatore) non (ha o non) vuole più avere a che fare, inclusi gli atteggiamenti che si attuano per poterla conquistare (o ri-conquistare) o più semplicemente per attirarne l'attenzione. Alcuni esempi: inviare fiori o scatole di cioccolatini accompagnati da bigliettini con frasi amorose; seguire la vittima nei suoi spostamenti da casa al posto di lavoro; bazzicare i luoghi che la stessa è solita frequentare in comitiva; farsi trovare sotto casa per vedere a che ora rientra la sera; lasciarle bigliettini sul parabrezza dell'auto;



26 AGOSTO
Gran successo di pubblico con la Bandabardò a Campli

Speciale pag 9-15
Campli, antica terra di vitigni e di vini



segue a pag. 5

Lettera aperta ai cittadini camplesi

di Maurizio Paolillo

Dirigente Scolastico dell'Istituto Comprensivo di Campli

Il nuovo anno scolastico si apre all'insegna di alcune novità importanti e di diverse criticità. La prima evidente novità è rappresentata da me stesso, il nuovo Dirigente Scolastico. Vengo dalla Campania, dalla provincia di Salerno, e mi ritrovo qui quasi per caso, avendo scelto la sede di Campli sulla carta geografica, conoscendo molto poco del territorio, guidato essenzialmente dalla complessità della scuola, un istituto comprensivo articolato su molti plessi, su un territorio molto vasto, che mi pareva proporre forti stimoli professionali.

Dal punto di vista delle criticità, la prima è di natura oggettiva ed era facilmente intuibile: è il primo anno scolastico che inizia nel solco di quel tragico 6 aprile 2009. È pur vero che negli edifici e nelle strutture i segni che il nostro territorio ha riportato sono molto meno gravi ed evidenti di quelli rilevabili nell'aquilano. Ma sono le coscienze a essere state scosse profondamente, è il sonno a non essere più lo stesso, è la psicosi che è difficile da superare e ti fa sobbalzare ad ogni minima oscillazione del pavimento. Posso dirlo a ragion veduta perché vengo da una terra che convive da sempre col rischio sismico e perché la mia vita è stata squarcata in due da un terremoto terribile di cui ancora, dopo quasi trent'anni, portiamo addosso le tracce.

La mia breve esperienza mi ha portato, però, a rilevare anche un altro ambito di criticità, di natura più soggettiva e legato alla storia recente e al tessuto sociale del comune. Mi riferisco al progressivo decadimento demografico che sta riguardando il territorio comunale ed in particolare il suo centro storico, che nell'assetto storico-architettonico ricco e splendidamente conservato reca le tracce di un antico splendore che sembra purtroppo tristemente tramontato. Oggi dell'economia artigianale e commerciale cui era legato l'antico sviluppo resta poco, mentre la realtà è caratterizzata dalla continua migrazione verso il capoluogo di provincia e verso altri centri dove hanno sede gli interessi e le occasioni di lavoro per le famiglie. Ne consegue il lento, inesorabile sfilacciamento del tessuto sociale del territorio.

In questa dinamica la scuola deve svolgere un ruolo centrale per tentare di rappresentare uno stimolo ad una inversione di tendenza e perciò deve adoperarsi per una definizione attenta ragionata dell'offerta formativa, che tenga conto della realtà oggettiva in cui viene proiettata e delle istanze delle famiglie e delle altre agenzie formative operanti, ma che si faccia portatore di uno stimolo nuovo e diverso. Sia cioè in grado di interpretare e valorizzare le vere risorse del territorio che sono di natura ambientale e culturale, legate alla ricchezza del contesto naturale e storico di questi luoghi.

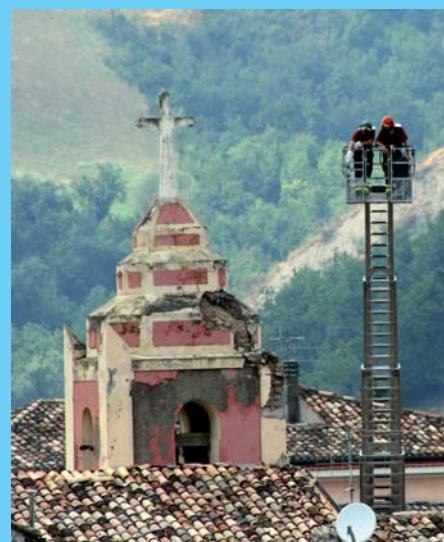
La qualità della vita delle persone deriva indubbiamente dal reddito delle famiglie e, perciò, dalle prospettive professionali e occupazionali che un contesto può offrire, ma anche dalla sanità sia ambientale che sociale dove far crescere i propri figli: dalla qualità dell'aria, dell'acqua, dei cibi; dalla serenità delle relazioni sociali; dalla bellezza del paesaggio; tutte cose che determinano una crescita e uno sviluppo equilibrato della persona, valori eccellenti e non monetizzabili.

La storia, l'arte, le architetture rappresentano la più grande risorsa del nostro paese, una risorsa irriproducibile e perciò preziosa, che fa dell'Italia tutta intera un patrimonio di cui beneficia l'intera umanità. Una risorsa che ha rappresentato da sempre la ricchezza di tanti territori, di tante città e regioni italiane.

Anche Campli avrebbe la possibilità di costruire occasioni di sviluppo intorno al suo patrimonio storico-artistico, che è notevole e, in buona parte, misconosciuto.

La scuola deve giocare il suo ruolo in molti modi: aiutando le famiglie a far crescere in modo sereno i propri figli, contribuendo a rinforzare il legame delle giovani generazioni con le loro radici, accrescendo la loro sensibilità verso l'ambiente e verso l'arte e la storia, insegnando loro ad interpretarli come risorse, anche economiche, che perciò vanno difese e valorizzate. Una sfida non da poco, anche perché spesso la scuola è da sola a combattere una lotta impari contro spinte che guidano in tutt'altra direzione. Ma è una sfida che vale la pena essere raccolta e la lotta, se si individuano obiettivi comuni, può essere combattuta e vinta tutti insieme.

Il fato si accanisce sulla Chiesa della "Misericordia"



Dopo i danni del terremoto del 6 aprile scorso la trecentesca chiesa di Santa Maria della Misericordia, con annessa la struttura dell'Ospedale ha subito ancora la "forza della natura".

L'11 agosto scorso un fulmine ha danneggiato il campanile e parte del tetto dell'originario Ospedale.

I Vigili del Fuoco hanno messo subito in sicurezza la struttura del monumento.

Luca Farina



IMPRESA EDILE - RESTAURI

MARINELLI TIZIANO

CAMPOVALANO - Tel. 0861.569912 • Cell. 348.3331483

e-mail: tizianomarinelli@virgilio.it

La "fabbrica del pesce" riempirà i nostri piatti Addio al pescato

Il nostro mare Mediterraneo è al collasso e l'unica possibilità, per portare il pesce in tavola, è l'acquacoltura. Secondo il rapporto della Fao, l'ente delle Nazioni Unite per l'alimentazione, sui dati dei consumi ittici da allevamenti degli ultimi anni: nel 2006 il 47% dell'intero consumo mondiale giungeva dalle "fabbriche del pesce"; nel 2002 era 13,2%, e appena il 6% nel 1970. L'organizzazione ecologista "Oceana", sottolinea: «La pesca eccessiva ha svuotato i mari europei, il 69% delle nostre riserve sono in via di esaurimento». La risposta per soddisfare un mercato che non intende rinunciare a tonni, merluzzi e branzini è l'acquacoltura, il settore alimentare che più sta crescendo nel mondo. Pescanova, la più grande "fabbrica di pesce" del pianeta, situata al largo della costa del Portogallo è l'esempio più evidente: 3,5 km di mare aperto recintato, proprietà di una multinazionale spagnola. Qui, la produzione di rombi è stata di 3500 tonnellate quest'anno. L'anno prossimo saranno quasi mille. Fino a qualche anno fa era impossibile trovare un salmone a sud dell'equatore, oggi il Cile è diventato il più grande produttore di salmone nel

mondo. Arriva fresco sui banconi di tutto il mondo e viene messo in vendita a prezzi stracciati. A livello ecologico, però si paga un caro prezzo. L'industria del salmone della zona di Puerto Montt (950 km a sud di Santiago), con i suoi 800 allevamenti, sta sconvolgendo tutto l'ecosistema dei fiordi cileni del Pacifico: al di sotto dei recinti che ospitano decine di milioni di pesci si adagiano i residui di cibo e fagioli, uno strato di poltiglia tossica che devasta i fondali. A questo si aggiungono i quintali di interiora scaricate direttamente nel mare dagli stabilimenti di lavorazione. Greenpeace ha pubblicato nei giorni scorsi la "Guida ai consumi ittici" per sapere quali pesci e prodotti ittici devono essere evitati. Nella lista rossa destinata al mercato italiano vi sono il tonno pinna gialla, il tonno rosso, il pesce spada, il merluzzo (importato come baccalà o stoccafisso) e i gamberoni tropicali. Date le condizioni generali della produzione ittica, non è invece possibile stilare una vera e propria "lista verde", per questo Greenpeace suggerisce una serie di principi da seguire per rendere il nostro consumo di pesce più sostenibile.

Teramo: degrado a Fonte della Noce

Il WWF ha segnalato alla TEAM (Teramo Ambiente) lo stato di grave degrado in cui versa uno dei luoghi caratteristici della nostra città capoluogo: la Fonte della Noce, che ricorda il passaggio della Regina Giovanna a Teramo.

L'area è invasa di rifiuti di ogni genere che non vengono rimossi da tempo, determinando una situazione scandalosa per un monumento carico di storia che è stato in più occasioni oggetto di interventi di recupero.

La TEAM, dopo le prime sollecitazioni del WWF, è intervenuta per rimuovere alcuni rifiuti ingombranti, ma la Fonte ne presenta ancora tanti e di ogni tipo e nessun'altra rimozione è stata effettuata nonostante i successivi solleciti.

Il WWF auspica maggiori controlli sull'area, così da reprimere i comportamenti incivili di quanti continuano a sporcarla.

A San Giacomo di Valle Castellana 16° Galà del peperoncino

A San Giacomo di Valle Castellana, nota località turistica del teramano ai confini con le Marche picene, si organizza una speciale serata di gala dedicata al peperoncino, presentata dalla giornalista Stefania Mezzina. Il Comitato organizzatore del "Galà del peperoncino", presieduto dall'inaffidabile Emidio D'Agostino e dal "regista" e segretario generale Serafino Di Monte, ha fissato per sabato 24 ottobre prossimo, con inizio ore 20,30, presso il salone delle feste dell'Hotel Remigio 1°, la serata di gala, tutta dedicata, ancora una volta, al peperoncino, giunta alla sedicesima edizione. «Come "ospite d'onore" - spiega il presidente della Delegazione dei "Monti Gemelli" Emidio D'Agostino, affiliata all'Accademia Italiana del peperoncino - sarà pre-

sente la neo-campionessa italiana mangiatrice di peperoncino Anna Greco, di Maierà, in prov. di Cosenza. Ha vinto mangiando bene 750 grammi di peperoncino. Al galà abruzzese interverrà anche, come "ospite d'onore" il presidente dell'Accademia italiana del peperoncino Enzo Monaco, il quale illustrerà le virtù del "diavolichio" un toccasana per l'eros che previene l'ictus e l'infarto. Il meeting gastronomico, basato su piatti rustici al peperoncino, - termina Emidio D'Agostino - vedrà riunite tante autorità locali, provinciali e regionali dell'Abruzzo e delle vicine Marche picene».

«Saranno presenti, inoltre, al caratteristico e gustoso banchetto, che sarà rallegrato, ancora una volta, dal cabarettista-cantante di casa nostra

Angelo Carestia, - riferisce il dinamico segretario generale Serafino Di Monte - i presidenti delle due Province: Catarra per Teramo e Celani per Ascoli Piceno; il senatore Paolo Tancredi; l'assessore provinciale Elio Romandini; il presidente del "Co.tu.ge." Camillo D'Angelo e tanti altri che, al momento, non hanno ancora confermato la presenza. Molto probabilmente - svela il "regista" della simpatica manifestazione Serafino Di Monte, - la neo-campionessa italiana mangiatrice di peperoncino Anna Greco (il 9 settembre scorso ha vinto il titolo a Diamante di Cosenza, sede dell'Accademia del peperoncino) assaggerà per la prima volta il "naga morich", un peperoncino Pakistano con la fama di essere tre volte più cattivo dell'habanero dello Yucatan (Messico)».

FOTO VIDEO DIGITAL “FRATONI”

dal 1984 foto e video professionali

il tuo

Album *Digitale*
con VIDEO DVD PROFESSIONAL
da 1.690 EURO

a Campli
Via del Fornetto, 6
0861.56886
380.3903189

a Teramo
Viale Bovio, 69
(di fronte Questura)
0861.246141



OFFERTA FOTO E VIDEO “SPOSI”

100 FOTO 24X30

20 FOTO 30X30

VIDEO DVD professional

provini e poster 50x60

effetti digitali e foto in bianco e nero

tutto a soli 1.290 EURO

Nocella: a proposito di PRO L'AQUILA DAYS

L'amorevole sguardo di Eugenio Finardi

di Antonio Alleva

«Grazie a questa splendida generazione di cinquantenni, vive il Circolo Il Melatino e vive ancora Nocella, respirando nella quotidianità i sentimenti umani più autentici e profondi». Disse così Eugenio Finardi la sera del 30 agosto scorso, dal piccolo palco approntato apposta per lui e il suo pianista, nel giardino del Circolo.

E si commosse più volte durante l'appassionato concerto che aveva voluto donare alla nostra comunità, riconoscente per la bella esperienza che aveva vissuta a Nocella il giorno di Ferragosto, pranzando proprio lì, insieme all'intero paese, nello stesso giardino: si commosse più volte ammirando il nostro borgo che, a suo sentire, sa ancora aggregare anziani adulti giovani e bambini, che sa ancora vivere "a misura d'uomo", che è persino riuscito a far rifiorire Antonio Iannetti - l'ormai insostituibile custode/factotum del Circolo. Proprio la figura di Antonio, accolto e protetto come un figlio da tutti noi, aveva toccato in profondo il famoso cantautore milanese. La vera solidarietà è il buon gesto quotidiano verso l'altro, il gesto donante, disinteressato. Per fortuna, nonostante le temibili inquietudini del mondo, i nocellesi ne sono ancora capaci. E negli stessi giorni fu commovente un altro moto di solidarietà, quello stringersi dell'intera comu-



nità intorno a Piero, che dopo Carmela - la madre - aveva perso all'improvviso anche il padre, il nostro caro Armando.

Mi pare di poter cogliere un'altra pepita nel casuale, magico, accorato "gemellaggio" tra

Nocella e Eugenio Finardi: la possibilità di beneficiare dello sguardo sensibile e colto di un grande artista, che arriva da lontano e ci aiuta a riconoscerci, ad accorgerci di come qui si riesca a vivere come nelle metropoli ormai possono solo sognare: come qui il tema della solidarietà, strombazzato dai media in lungo e in largo ad ogni momento, ogni santo giorno, sia davvero pane quotidiano: e sincero, convinto sforzo comune quando grandi eventi come il terremoto di

L'Aquila lo reclamano.

Il concerto di Finardi apriva proprio la settimana di solidarietà dedicata allo sfortunato capoluogo della nostra terra. Settimana culminata nella due giorni di festa e musica del 5 e 6 settembre, intitolata Pro L'Aquila Days.

Organizzata fin da giugno dal Circolo Il Melatino in collaborazione con altre associazioni del territorio, a partire da una lotteria di beneficenza che ripercorreva le tracce del Croce Rossa Day dell'anno scorso, anche quest'ennesima iniziativa del nostro Circolo ci sembra abbia raggiunto il suo scopo (pioggia e fresco di saba-

to 5 a parte): lo scopo di divertire e intrattenere, certo, ma conservando la bella sostanza di essere utili, di raccogliere fondi da donare stavolta a conterranei più sfortunati.

Fin da luglio decidemmo di destinare il ricavato dell'iniziativa non genericamente "ai terremotati", bensì a un soggetto preciso che scegliemmo con cura: i bambini della Scuola elementare "Giovanni XXIII", nota scuola aquilana resa inagibile dal sisma del 6 aprile, e riallestita in un'altra zona della città. Scegliemmo i bambini, che sono i più esposti agli effetti di un evento drammatico come il terremoto, scegliemmo gli scolari, che sono il simbolo per eccellenza della vita che continua e che attraverso lo studio, e il crescere insieme, migliora.

Era di un bel verde speranza il pacco pieno di quaderni, penne e colori che la sera di sabato 5 settembre consegnammo alla folta delegazione di bimbi e maestre della "Giovanni XXIII", appositamente venuta a Nocella.

Un piccolo anticipo simbolico del ricavato in denaro che successivamente è stato consegnato a L'Aquila, nelle mani della Direttrice, presso la nuova sede della scuola, da una delegazione del Circolo insieme a rappresentanti della Giunta Comunale di Campli.

Un augurio: che lo stesso verde speranza prevalga anche nei nostri borghi, tra le pieghe della vita normale di ogni giorno, troppo spesso immalinconita da decenni di troppa indolenza e troppa incuria.

Lettera al Direttore

L'Aquila, 20 agosto 2009

Egregio Direttore, a scriveLe è un'insegnante della Scuola Primaria "Giovanni XXIII" de L'Aquila, nonchè "nocellese" di nascita, che ha sempre Campli e Nocella nel cuore.

Da ormai 20 anni radicata per amore e per lavoro a L'Aquila, io e la mia famiglia abbiamo, ahimè, subito il terremoto del 6 aprile scorso e grazie al Cielo senza conseguenze fisiche ma soltanto materiali.

Leggendo il numero di agosto della vostra gradissima rivista che mia madre mi fa sempre recapitare (sono un'assidua vostra lettrice) con sorpresa ho appreso della bellissima iniziativa, una lotteria di bene-

ficienza, che guarda caso riguarda la mia scuola la "Giovanni XXIII" appunto.

Profondamente commossa dal grande gesto di solidarietà e umanità nel regalare con una lotteria materiale ludico-didattico, e restituire un sorriso a bambini che hanno perso tutto, mi hanno spinta a scriveLe in modo che Lei possa intermedicare presso gli amici del Circolo "Il Melatino" ed esprimere il mio e della mia Direttrice Scolastica, infinito "GRAZIE" dal profondo del cuore.

Mi faccia dire che questo gesto fa onore a Campli e ancor più agli amici di Nocella, che ancora una volta si distinguono come esempio, nel loro piccolo, di grande generosità ed altruismo.

Della "Giovanni XXIII" purtroppo rimane solo un cumu-

lo di macerie ma, ancor più grave è stata per me la perdita di due cari alunni, Matteo e Fabrizia, di 9 anni, deceduti con le loro mamme nel crollo delle loro case. Allora questa bellissima manifestazione di "Pro L'Aquila Days", che si terrà nei giorni 5 e 6 settembre prossimi a Nocella di Campli, permettetemi di dedicarla proprio a loro... a tutti i bambini come Matteo e Fabrizia deceduti nei crolli.

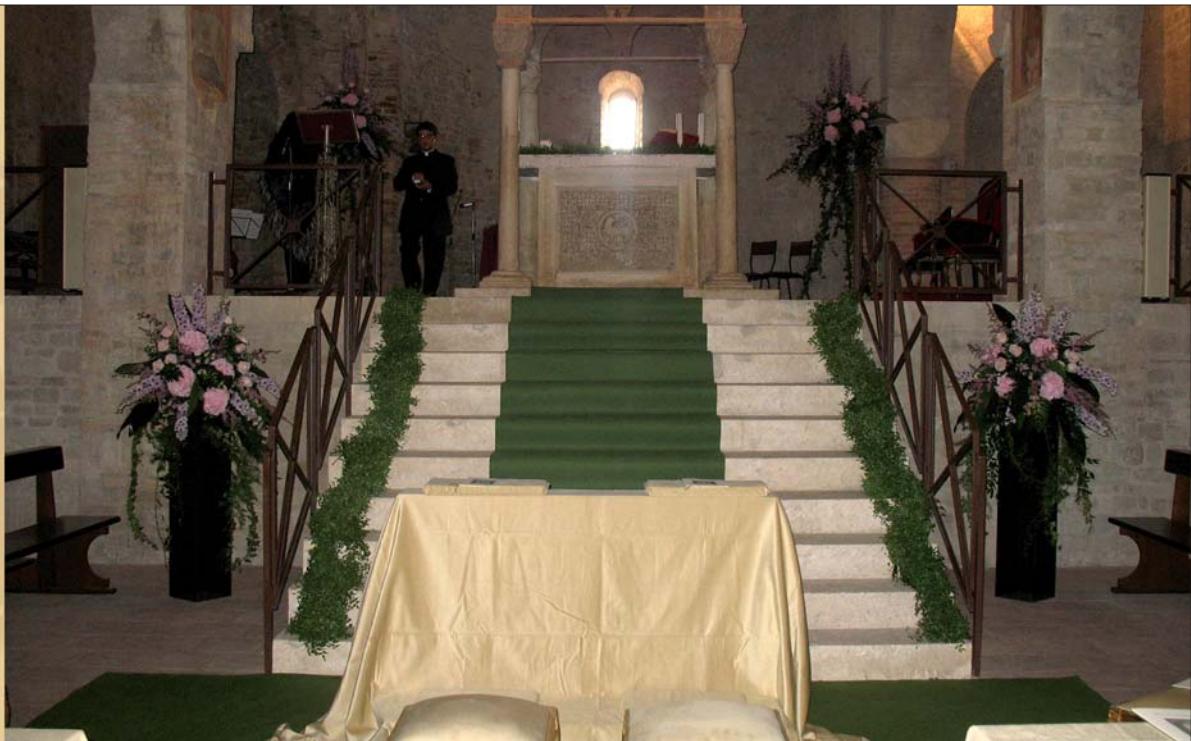
A voi tutti va il mio ringraziamento più grande, unito a quello della mia Direttrice Scolastica, Dott.ssa Genovina Miconi e a tutto il corpo docente della Scuola Primaria "Giovanni XXIII".

Da oggi sappiamo che non saremo più così soli...
Con amicizia
Concetta Cicocelli



ROCCI
TERAMO

DECORAZIONI
FLOREALI



segue dalla prima pagina

chiamarla (anche) di notte sul telefonino rimanendo senza parlare ...; comportamenti che, il più delle volte, creano un vero e proprio stato di angoscia e di terrore nei confronti della vittima, tanto da costringerla a modificare le proprie abitudini di vita (cambiare numero di cellulare, non uscire più da sola di casa, farsi accompagnare e farsi venire a riprendere sempre da qualcuno sul posto di lavoro ...). L'esperienza ci insegna come chiunque possa essere vittima di atti persecutori: uomini, donne e anche minori, da parte di *ex partner*, amici o colleghi di lavoro o anche, come abbiamo visto all'inizio, sconosciuti, che non riescono ad accettare la fine di una relazione o ad instaurare con la vittima un sincero rapporto di amicizia o di amore, manifestando tutto il loro risentimento e desiderio di "vendetta" nei modi sopra descritti⁴. Se la vittima, però, decide di denunciare presso un ufficio di Polizia il suo persecutore, questi, in base alla nuova legge, rischia l'arresto ed una condanna da sei mesi a quattro anni di carcere.

Purtroppo, c'è da dire che, a tutt'oggi, non sempre comportamenti del genere vengono denunciati perché, forse a torto, si tende a privilegiare e a proteggere l'unità familiare, anziché mettere in piazza ciò che succede nelle case, quasi vergognandosi di far sapere agli altri ciò che accade (quante volte sentiamo dire *"i panni sporchi si lavano in famiglia"*?), specie nei casi di violenza fisica dove si tende, a dire il vero con troppa facilità, a giustificare l'atteggiamento del proprio *partner* ("è pur sempre il padre dei miei figli", "lui è cattivo, ma in fondo non è così cattivo", "quel giorno era arrabbiato e poi, forse, le botte me le meritavo" ...). A ciò si aggiunga, inoltre, un altro fattore importante da non trascurare e cioè che, attualmente, non vi sono posti sicuri dove sistemerle le vittime, in attesa di riprendersi psicologicamente e di ri-orientarsi anche da un punto di vista economico. Infatti, la mancanza di strutture adeguate e/o di assistenza anche economica (perché non sempre e non tutte le donne sono autosufficienti economicamente) induce la vittima a ritardare o ad-

dirittura ad omettere la denuncia preferendo continuare a sopportare soprusi ed angherie di ogni tipo ("se vado via di casa che faccio?", "dove vado con i bimbi piccoli?")⁵. C'è anche da dire, però, che con questa nuova legge le donne hanno preso più coraggio decidendo appunto di raccontare di tutte le umiliazioni subite, proprio perché hanno capito che c'è la possibilità, da parte della Polizia e della Magistratura, di agire in fretta (o meglio, in tempi relativamente brevi) per porre rimedio alle violenze denunciate⁶. Tra i tanti casi concreti di cui mi sono occupato di recente, vorrei segnalare solo quello riguardante la denuncia fatta a più riprese da una ragazza, maggiorenne e già impegnata sentimentalmente, contro un ragazzo (suo coetaneo e semplice conoscente) che la perseguitava inviandole lettere (circa un centinaio) con frasi offensive e senza senso dove gliene diceva di tutti i colori, oltre ad andarla a trovare sul posto di lavoro - insultandola anche davanti alla clientela del negozio - e a pedinarla nel tragitto casa-lavoro. Questo ragazzo è stato arrestato l'1 agosto scorso appunto in base alla nuova normativa a seguito delle indagini condotte proprio dalla Squadra Mobile⁷. A Teramo è stato il primo caso di arresto eseguito per *stalking* in base alla nuova legge⁸. In Italia, alla data di oggi, si contano 42 arresti per *stalking*⁹. Ma la tutela della donna non finisce qui. La recente legge, infatti, all'art. 8, permette, alla "vittima" che non se la sente di denunciare il proprio "molestatore", di raccontare la



Opera di Elisa Tinè

propria storia, fatta di prepotenze e sopraffazioni, sotto forma di "esposto" al Questore dove risiede, il quale, dopo aver effettuato le indagini necessarie ed accertato che il racconto corrisponde a verità (per esempio ascoltando alcuni testimoni), può ammonire, con un atto scritto (che tecnicamente si chiama verbale), l'autore dei comportamenti ossessivi. Tale procedura, è bene ripetere, non comporta nulla dal punto di vista penale.

Il Questore di Teramo, da quando è entrata in vigore questa legge, ha già ammonito ben 4 persone (tutti uomini, di età variabile), responsabili di atti persecutori nei confronti delle ex mogli o fidanzate.

Proseguendo oltre, mi sembra giusto ed opportuno segnalare l'art. 12 della menzionata legge, che ricorda come, presso la Presidenza del Consiglio dei Ministri - Dipartimento per le Pari Opportunità, sia in funzione, ventiquattro ore su ventiquattro, "un numero verde nazionale a favore delle vittime degli atti persecutori" con il compito di fornire, tra

gli altri, un servizio di prima assistenza psicologica: il numero in questione è il 1522¹⁰. In ultimo, mi sembra doveroso, visto che si rivolge alle Istituzioni pubbliche in generale e alle "Forze dell'Ordine" in particolare (quindi anche alla Polizia di Stato), ricordare quanto previsto dall'art. 11, che stabilisce come la c.d. "vittima" debba essere informata, nel caso specifico in sede di denuncia o di presentazione di esposto scritto, dei centri

segue

MACELLERIA CAPPUCCELLI MARIA
CAMPLI - PIAZZA VITTORIO EMANUELE II - TEL. 0861.56179

PORCHETTA TIPICA CAMPLESE

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

antiviolenza esistenti sul nostro territorio, in particolare di quelli operanti nella provincia dove stabilmente vive, oltre ad essere messa in contatto con essi "qualora ne faccia espressamente richiesta".

Il Ministero dell'Interno, dal canto suo, dopo una serie di circolari (=direttive per gli uffici periferici) emanate proprio a seguito della entrata in vigore della legge sullo *stalking*, recentemente (ed esattamente il 3 luglio scorso), ha stipulato (cioè ha firmato) con il Ministero per le Pari Opportunità, un accordo (tecnicamente: Protocollo d'Intesa) per la "prevenzione e il contrasto alla violenza sessuale e di genere", che, "anche in vista dell'adozione del Piano d'azione nazionale contro la violenza sessuale e di genere", prevede, tra le sue finalità: a) la ottimizzazione del "servizio svolto dal numero di pubblica utilità antiviolenza per le donne ..."; b) il perfezionamento ed il costante aggiornamento "del personale delle forze di polizia per uniformare il comportamento nella gestione della vittima dell'atto di violenza in genere"; c) la "sensibilizzazione delle donne e dei minori" mediante la stretta collaborazione dei due Ministeri (art. 1)¹¹.

Ma andiamo avanti: l'art. 4 della legge in argomento, introducendo l'art. 76, comma 4-ter del d.p.R. 30 maggio 2002, n. 115, garantisce l'assistenza legale gratuita (tecnicamente: gratuito patrocinio) della donna vittima di violenza sessuale¹² (anche di gruppo¹³=da parte del c.d. "branco")

indipendentemente dal suo reddito: ciò significa che la vittima (anche se di famiglia ricca e benestante), in tali casi, non deve - e sottolineo non - pagare nel modo più assoluto - ed in nessun caso - l'avvocato (neanche quello di fiducia) che eventualmente l'assiste nelle varie fasi del giudizio (=processo). La stessa cosa vale in caso di "atti sessuali con minorenni"¹⁴.

E non è ancora tutto: l'art. 283-ter del codice di procedura penale, introdotto, anche questo, dalla nuova normativa all'art. 9, concede al giudice maggiori poteri, come ad esempio quello di vietare, all'autore del reato (= "cacciatore"), di avvicinarsi ai luoghi generalmente frequentati dalla "sua" vittima (= "preda") ovvero di mantenersi ad una certa distanza da essi o dalla vittima stessa.

Ecco, da come abbiamo visto da questa sintetica quanto necessaria analisi (nuove leggi specifiche in materia - oltre a quelle già

esistenti¹⁵ - con pene più severe, patti tra i vari Ministeri, istituzione di un numero verde, nascita di centri antiviolenza, assistenza legale gratuita, ...), esistono, oggi più che mai, tutte le condizioni affinché non si debba più sottostare a prevaricazioni di nessun tipo e non si debba avere la sensazione di sentirsi sole o abbandonate dalle Istituzioni, ma, al contrario, ascoltate e protette¹⁶; tutti fattori, questi, che devono (o perlomeno dovrebbero) indurre le donne a denunciare le violenze subite, quali esse siano: violenze fisiche (botte, schiaffi, pugni, malfattamenti fisici in genere, ...), violenze sessuali (costringimento di pratiche sessuali non desiderate; l'essere insultata, umiliata o brutalizzata durante un rapporto sessuale, ...), violenze psicologiche (offese verbali, denigrazione della propria persona con annullamento della personalità "stai zitta tu che non capisci niente!", "sei una fallita!", "senza di me saresti ancora in mezzo alla strada a fare la barbona!", ...), violenze economiche [l'uomo che, approfittando del fatto di essere "l'unico in famiglia che riporta a casa lo stipendio", non dia i soldi alla propria moglie (o compagna) facendole fare una vita poco dignitosa; il divorziato che si rifiuti di pagare gli alimenti ai figli minori affidati alla moglie nonostante ciò sia stato stabilito dal Giudice; ...], oltre alla più generica violenza c.d. assistita (bambini che, inermi, assistono in famiglia alle molestie e alle prepotenze sofferte continuamente dal-

la madre).

L'augurio è, dunque, che le donne si rendano conto di quanto oggi esse siano tutelate e di quanto le Istituzioni (compresa la Polizia di Stato) siano loro vicine, convincendosi così che la cosa migliore da fare è quella di raccontare tutto a personale specializzato, che può essere, ad esempio, un poliziotto, lo psicologo, etc., affinché si riesca a trovare un rimedio concreto che ponga fine alle violenze che quotidianamente sono costrette a subire e che consenta loro di "riprendersi la propria vita e dignità"^{17 18}. L'importante è che esse, specie se vittime dello *stalking*, come ha giustamente osservato un noto avvocato e parlamentare (Giulia Bongiorno), non rinuncino ad uscire, non devono cioè essere loro a chiudersi in casa, ma "devono essere i criminali a non stare per strada"¹⁹. E chissà che un giorno, nel tenere in braccio i nostri nipotini, si possa loro raccontare una storia che cominci così: "C'era una volta



Opera di Giuseppe Biguzzi



Opera di Ambra Nadalini



Opera di Sandra Niviano

la violenza sulle donne ...".

Per concludere, cito solo alcuni dati Istat relativi all'anno 2006²⁰: 6,7 milioni, il numero delle donne fra i 16 e i 70 anni vittime di violenza fisica o sessuale nelle loro vita; 7,1 milioni, quelle che hanno subito o subiscono violenza psicologica; 2 milioni, le vittime di comportamenti persecutori (*stalking*); 1,4 milioni, le donne vittime di violenza fisica o sessuale prima dei 16 anni. Dati agghiaccianti - purtroppo reali - che inducono ad una seria riflessione.

Per motivi di spazio, ma anche perché si sarebbe rivolto direttamente a specialisti del settore, non si è volutamente affrontato l'argomento dal punto di vista tecnico-giuridico, né riguardo ai cc.dd. istituti processuali connessi alla nuova legge, né, infine, ad alcuni aspetti essenziali di natura sostanziale, preferendo al contrario un taglio giornalistico dal linguaggio chiaro e comprensibile a tutti i lettori (soprattutto lettrici), con la speranza di essere riuscito nell'intento.

Nel ringraziare il Direttore Nicolino Farina per la gentile ospitalità concessa su queste pagine alla Questura di Teramo, ricordiamo che chiunque volesse denunciare le violenze subite o a cui quotidianamente è costretto ad assistere (ad es. figli minorenni) od anche solo per avere semplici chiarimenti su quanto sopra illustrato, potrà contattare direttamente gli uffici della Squadra Mobile della Questura di Teramo - 2^a Sezione - viale Bovio n. 22, telefonando (preferibilmente di mattina) al numero 0861259519 (fax: 0861259518), e-mail:

squadramobile.te@poliziadistato.it. Per situazioni di particolare gravità si invita a formulare il numero di Pronto Intervento della Polizia di Stato, cioè il 113²¹. Per ulteriori informazioni si segnala il sito *internet* della Questura di Teramo: www.questurate.it

Giuliano MALASPINA
Assistente Capo della Polizia di Stato
Squadra Mobile - Teramo

¹ "La lotta contro ogni sopruso ai danni delle donne ... fa tutt'uno con la causa del rifiuto dell'intolleranza e della violenza alimentata dall'ignoranza e dalla perdita di valori ideali e morali e da un allontanamento dalla Costituzione". Così si è espresso il Presidente della Repubblica, Giorgio Napolitano, all'apertura della Conferenza Internazionale sulla violenza alle donne tenutasi a Roma, davanti ai delegati del G8: la notizia è stata riportata a pag. 161 del *Televideo Rai* del 09 settembre 2009. "Nel mondo, le donne vittime di abusi, fisici, psicologici e sessuali, sono 140 milioni e 50 mila ogni anno vengono uccise da parenti stretti ... ed almeno una donna su cinque ha subito violenze fisiche e sessuali nella sua vita". Questi i dati dell'O.M.S. (Organizzazione Mondiale della Sanità) riportati a pag. 162 del *Televideo Rai* del 9 settembre 2009. "I numeri - ha precisato il Ministro per le Pari Opportunità, Mara Carfagna - confermano urgenza e necessità dell'azione. L'affermazione dei diritti delle donne e l'eliminazione della violenza sono priorità del governo italiano, anche a livello internazionale": *ibidem*.

² Si veda, ad esempio, lo sconosciuto (successivamente identificato e condannato di recente dal Tribunale di Milano a 9 mesi di carcere, oltre che al pagamento di 10.000 euro a titolo di risarcimento) che, con lettere minatorie, perseguitava la *soubrette* televisiva ed attrice Michelle Hunziker. La notizia è stata ampiamente riportata dai quotidiani nazionali.

³ La nuova legge c.d. sullo *stalking* (dal titolo "Conversione in legge, con modificazioni, del

decreto-legge 23 febbraio 2009, n. 11, recante misure urgenti in materia di sicurezza pubblica e di contrasto alla violenza sessuale, nonché in tema di atti persecutori") è stata pensata e creata proprio a seguito di quella serie di violenze ai danni delle donne e le cui tristi vicende, negli ultimi tempi, avevano riempito, purtroppo, le cronache dei giornali, tanto che il Governo decise di avvalersi delle facoltà previste dall'art. 77 comma 2 della Costituzione per licenziare il testo legislativo sotto forma di decreto-legge, successivamente approvato dalle due Camere.

⁴ Si veda F. ANGELI, E. RADICE, *Rose al veleno, stalking - storie d'amore e d'odio*, Milano, Bompiani editore, 2009, dove "le storie ... raccolte, tutte assolutamente vere narrate dai diretti protagonisti, sono le storie di chi, per avere accettato un fiore, uno scambio di sorrisi, una gentilezza, talvolta un affetto, si è trovato poi trascinato in un incubo, ostaggio di un predatore chiamato *stalker*".

⁵ Ed è proprio la violenza domestica, quella cioè che si consuma fra le pareti di casa "a fare più paura perché è la più sommersa, la più nasosta": si veda, in proposito, l'articolo a firma di Giulia CERQUETI, *Donne, il nemico è vicino*, pubblicato su *Famiglia Cristiana*, n. 8 del 2009, pag. 15. Si veda anche la notizia riportata a pag. 149 del *Televideo Rai* l'8 settembre 2009, dove il Ministro delle Pari Opportunità, Mara Carfagna, "presentando la Conferenza Internazionale sulle donne" che si è tenuta il giorno successivo alla Farnesina e richiamata alla nota n. 1, ""ha detto, in una trasmissione radiofonica, che la violenza contro le donne "è un problema in Italia" e (che) la maggior parte degli abusi avverrebbe fra le mura domestiche"".

⁶ Tra le tante affermazioni in difesa delle donne, significativa mi sembra quella fatta in una puntata di una nota trasmissione televisiva andata in onda il 20 settembre 2004 da una delle attrici italiane più amate al mondo, Sophia Loren, la quale, in tale occasione, ebbe modo di ricordare "quanto sia importante il rispetto per le donne, che devono essere amate e prese in considerazione, per il loro essere formidabili sia in casa che nel lavoro": si veda, in proposito, M. COSTANZO, E. PESCI, *Il meglio del Maurizio Costanzo Show*, Roma, Aliberti editore, 2008, pag. 173.

⁷ Unitamente a personale della Sezione Polizia Giudiziaria della Polizia di Stato della Procura della Repubblica presso il Tribunale di Teramo. Le indagini sono state coordinate dal Dirigente della Squadra Mobile, Dr. Gennaro CAPASSO, di

concerto con il Pubblico Ministero titolare del fascicolo, Dr. Bruno AURIEMMA.

⁸ La notizia è stata diffusamente riportata dai giornali locali.

⁹ Si veda, da ultimo, la notizia riportata sui giornali del 1.09.2009 (in part. *"Il Messaggero"*, pag. 12), dove a Torino "un impiegato di 54 anni" è stato arrestato per *stalking*, perché "da mesi importunava l'ex moglie ... con minacce, ingiurie, aggressioni". L'uomo, che "non riusciva in alcun modo ad accettare la separazione dalla moglie, né l'idea che la donna ricevesse in casa qualcun altro", ha pensato bene di nascondere, nel televisore che l'ex consorte aveva in camera da letto, "una piccola telecamera per spiarla". «"Una vera e propria "tecnica di spionaggio"», "un marchingegno semplice ma efficace", le cui immagini e suoni consentivano all'uomo di "conoscere ogni movimento della donna". "Di qui l'accusa di *stalking* e l'arresto".

¹⁰ Detto numero, ora "collegato con Polizia e Carabinieri", ha "registrato un aumento delle richieste del 165%": la notizia è stata riportata a pag. 149 del *Televideo Rai* l'8 settembre 2009.

¹¹ L'art. 2 del citato Protocollo indica le "Linee programmatiche", l'art. 3 le "Modalità attuative", l'art. 4 le "Verifiche", l'art. 5 le "Integrazioni e modifiche", mentre l'art. 6, l'ultimo, ne stabilisce la durata in tre anni rinnovabili.

¹² Art. 609-bis del codice penale. Un'ulteriore garanzia legislativa è prevista, in tale ipotesi, come d'altronde nei casi di cui alle successive note 13 e 14, dall'art. 392, comma 1-bis del codice di procedura penale che, in deroga a quanto disposto dal precedente comma 1, concede al pubblico ministero (cioè al magistrato titolare delle indagini) la possibilità di "chiedere che si proceda con incidente probatorio all'assunzione della testimonianza di persona minore degli anni 16". «"Si tratta di una norma dichiaratamente ispirata all'esigenza di salvaguardare la riservatezza dei minori di anni sedici coinvolti in episodi di violenza o abuso sessuale: secondo un'opinione espressa nel corso dei lavori preparatori, si è voluto "tutelare il minore evitando che venga nuovamente sentito nella fase dibattimentale"»: si veda, al riguardo, G. LOZZI, *Lezioni di procedura penale*, Torino, Giappichelli editore, 2000, pag. 332.

¹³ Art. 609-quater del codice penale.

¹⁴ Art. 609-octies del codice penale.

¹⁵ Per tutte, si vedano gli l'artt. 342-bis e 342-ter del codice civile, ma anche l'art 282-bis del codice di procedura penale, in particolare i commi 1 e 2.

¹⁶ "La giustizia esiste e ora, con la nuova legge sullo *stalking*, le cose si stanno muovendo". Questo il commento dell'attrice Michelle Hunziker a proposito della sentenza del Tribunale di Milano di cui alla nota precedente n. 2. "Il sollievo più grande - ha aggiunto l'attrice, manifestando così tutta la sua soddisfazione per l'epilogo della vicenda - è sapere che esiste una sanzione per chi minaccia e ha atteggiamenti ossessivi. Ora queste persone vengono intimidite, hanno più paura". Tra le lettere minatorie giunte alla Hunziker da parte dell'autore poi individuato, processato e condannato, ve n'è una dal contenuto agghiacciante e che qui riportiamo: "Cara Michelle, primo o poi ti troverò senza quel cane rognoso (qui lo sconosciuto si riferisce alla guardia del corpo) e deturperò quel viso da puttana".

¹⁷ "La conoscenza è potere": Francesco BACONE (1561-1626).

¹⁸ Si veda, anche, V. DE LAURENTIIS, A.M. STRICK, *Riprenditi la tua vita - Le otto chiavi di Veronica*, Roma, Aliberti editore, 2009, pag. 97 e ss., dove l'Autrice, solo in età adulta, è riuscita a denunciare una violenza subita.

¹⁹ Si veda, ancora, l'articolo di Giulia CERQUETI richiamato in nota 5.

²⁰ Dati consultabili sul sito *internet www.istat.it*. Il campione comprende 25 mila donne tra i 16 e i 70 anni, intervistate da gennaio a ottobre 2006 con tecnica telefonica.

²¹ La chiamata - sia da rete fissa che mobile - è gratuita e può essere effettuata anche se non si ha credito e se "non c'è campo", trattandosi di un numero di emergenza.



Opera di Mary McIntyre

**AUTO
LOOK™
CARROZZERIA**

- ritiro veicolo
- auto di cortesia
- gestione sinistri consulenza r.c.a. all service

F.n. Garrano Basso - Teramo
infoline 0861.286838 mobile 3317272690
info@autolookcarrozzeria.it

Lettera di Leonardo

Inerente allo Speciale del nostro foglio sulla vocazione vinicola di Campli ci pare interessante la lettera qui pubblicata e la poesia accanto.

Molti ritengono Leonardo da Vinci astemio, ma la lettera, inviata dall'artista toscano al contadino che coltivava la sua vigna, sembra dimostrare il contrario. Il podere era quello lasciatogli dallo zio Francesco o comperato con i soldi della sua eredità. Leonardo, a Milano, possedeva un'altra vigna regalatagli da Ludovico il Moro nel 1498 subito dopo aver dipinto il cenacolo. A proposito del vino egli scrive pure: «... et però credo che molta felicità sia agli homini che nascono dove si trovano i vini buoni». La lettera qui riportata in certe parti è stata tradotta per renderla meglio comprensibile ai giorni nostri.

N.F.

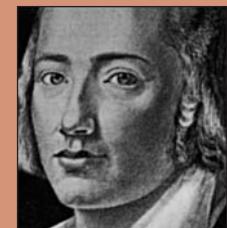
«Le ultime quattro caraffe di vino non erano come me l'aspettavo e mi è dispiaciuto molto, le viti di Fiesole coltivate in modo migliore dovrebbero dare all'Italia un ottimo vino come quello di Ser Ottaviano.

Sapete che ho già detto che bisognerebbe concimare i filari con macerie di vecchi muri demoliti che asciugano le radici e i fusti così le foglie attraggono tutte le sostanze utili alla perfezione del grappolo, in più ai nostri giorni facciamo la cosa peggiore fermentiamo il vino in vasi aperti e così l'essenza si disperda nell'aria e non rimane altro che un liquido senza sapore colorato dalle bucce e dalla polpa e poi non si fanno i travasi come si deve e per questo viene fuori un vino intorbidato e pesante per lo stomaco, allora se voi e gli altri accogliete questi ragionamenti berremo un vino eccellente e il signore ci accompagni e vi conservi.

Leonardo».

POESIA

da ODE A UN USIGNOLO



...
Potessi bere un sorso di vendemmia
a lungo rinfrescato nel profondo
della terra scavata, saporoso
di Flora e di campagna
verde e di danza e canti provenzali
e assoluta allegria!

Bere una coppa colma
del caldo sud, ricolma del verace
Ippocrene arrossato,
perlacee bolle occhieggiando sull'orlo,
colorato di porpora la bocca;
bere e lasciare non veduto il mondo
e svanire con te nel bosco opaco.

JOHN KEATS

CENTRO POLISPECIALISTICO "FARNESI" s.r.l.



S.S. 81 Bivio Campli - 64012 Campli (TE)
Tel. e Fax: 0861 569229
Direttore Sanitario: Dr. Italo Catitti

TERAPIE INALATORIE TERMALI E MEDICALI



impianto
modulare ospedaliero

Terapie aerosoliche con acqua minerale termale
di TABIANO o soluzioni medicali che permettono
la prevenzione e la cura di patologie del naso,
della gola e delle basse vie respiratorie

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,
Eugenio Petrella, Carla Tassoni

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

anno VII, numero 34, Ottobre-Dicembre 2009
(chiuso il 5 ottobre 2009)

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

Dagli Italici ad Annibale, da Plinio ai Melatino, dalla Guerra del Tronto al premio regionale Campli, antica terra di vitigni e di vini

di Nicolino Farina

Tra le grandi tradizioni di Campli va annoverata quella della coltivazione di vitigni e della produzione di diverse qualità di vini. Più volte in occasione di ricerche archivistiche e bibliografiche, sulla storia di Campli, mi sono imbattuto in notizie di vitigni e vini del luogo. Soprattutto oggi, che nell'universo viticolo si va alla ricerca e alla valorizzazione di cepi autoctoni, mi sembra opportuno approfondire un po' quello che la straordinaria cultura dei nostri "padri" ha saputo apportare in ambito enologico. In continua evoluzione culturale, infatti, le cantine della nostra provincia tendono ad affinare il loro prodotto spesso proponendo vini prodotti con vitigni di antica tradizione. In questo ambito il vino e i vitigni autoctoni diventano prodotti da valorizzare e tutelare, "tesori" offerti dalla tradizione, dalla storia e dalla cultura locale che oggi contribuiscono a promuovere il territorio. La ricerca specifica sui vini camplesi, naturalmente, serve anche come approfondimento per tutta la tradizione enologica e storica del nostro Pretuzio, vale a dire dell'antica provincia teramana.

L'Abruzzo del vino, quello teramano in particolare, affonda le proprie radici in un passato lontano e grazie a questa caratteristica i nostri produttori di vino, hanno saputo svilupparsi e cambiare rispettando però la vocazione dei terreni e la tipicità della tradizione. Un vitigno conta quanto il clima o il terreno, per cui ogni luogo produce un vino unico e irripetibile altrove.

Prima che la fillossera e altre malattie (molte provenienti dall'America) si concentrassero con la loro potenza distruttrice sui vigneti italiani dell'Ottocento, nel nostro paese c'erano migliaia di vitigni, a volte diversi da villaggio a villaggio, ognuno con particolarità e caratteristiche proprie. Nonostante tutto in

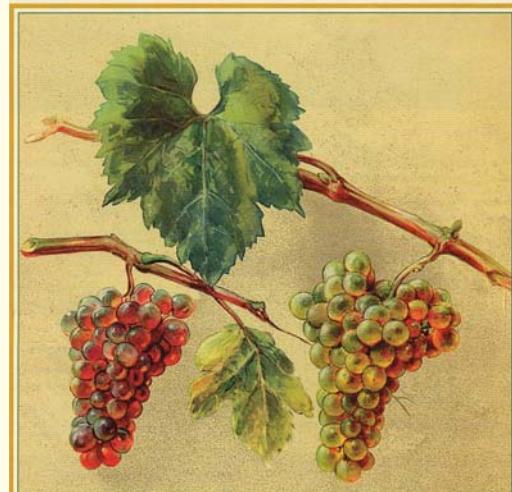
Italia il numero dei vitigni è il più elevato al mondo.

La diversità delle qualità organolettiche è sempre più indice di curiosità e creatività di abbinamenti sulla tavola. I vini abruzzesi pagano il fatto di non essere legati a zone famose come accade, per esempio, per il Brunello di Montalcino e il Chianti in Toscana; per il Barolo, il Barbera e l'Asti in Piemonte; per il Collio in Friuli Venezia Giulia; per il Verdicchio nelle Marche; il Prosecco nel Trevigiano.

Il popolo Italico del nostro territorio, comunque, beveva già vino. Le tombe Pretuziane della necropoli di Campovalano, del VII-VI sec. a.C., hanno restituito una gran quantità di oggetti riferibili alla pratica del vino. Brocche, *oinochoe* e *kantharos*, in bronzo e in ceramica, non mancano mai. Le *oinochoe* (dal greco *oinos*, vino, e *cheo*, versare) a bocca trilobata sono spesso di grande pregio, probabilmente



Vaso plastico raffigurante vecchia ubriaca. Basciano II - I sec. a.C.



Stampa ottocentesca

importate dall'Etruria o dall'isola di Rodi. Nelle tombe femminili (VI-IV sec. a.C.) è risultato facile trovare tra gli arredi un contenitore per il vino (erano le donne che mescevano il vino nei banchetti).

Nella stessa epoca, in alcune tombe maschili della necropoli campane sono state trovate grattugie utilizzate per sminuzzare "aromi" da aggiungere alla miscela di vino, acqua e miele. Nei secoli III-II a.C., negli arredi funebri non sono più presenti vasi atti a contenere alimenti solidi, ma solamente crateri e *skyphoi* per contenere liquidi preziosi come il vino.

Al vino spesso si riferisce la decorazione del vasellame, consistente in tralci di uva e foglie di viti.

Che tipo di vino bevevano i Pretuzi di Campovalano? Purtroppo ancora non è stato possibile far analizzare i resti lasciati sul fondo dei crateri (grandi vasi di bronzo o di cocci) per capire quale tipo di vino bevevano, che tipo di vitigno e coltivazione adoperavano i Pretuzi. Gli unici laboratori attrezzati sono negli Usa e occorrerebbe mandare i reperti appena estratti dagli scavi.

Nel noto racconto di Polifemo nell'*Odissea* di Omero, il gustoso liquido estratto dall'uva (servito non diluito) testimonia l'uso della coltivazione della vite alla fine dell'età del Bronzo. Sicuramente la coltivazione delle vigne si diffuse in Italia dalla Grecia, attraverso le vie d'acqua (mare e fiumi).

Diversi resti di uva domestica del secolo VI a.C. sono stati rinvenuti a Teramo. In particolare semi di "vitis vinifera" nella zona dell'antico cimitero, primo insediamento della città. Antonio De Nino, nella "Rivista abruzzese di scienze, lettere ed arti", (anno XV, fascicolo XI, novembre 1900, pp.527-528) pubblica l'articolo "Vasche primitive per pigiare le uve – Nota archeologica" in cui porta a conoscenza del ritrovamento di diverse vasche scavate direttamente nella roccia con un foro nel fondo che termina esternamente a becco "sco-

Vendita di Vini

abruzzesi, di qualità, anche sfusi,
con assaggi e consegna a domicilio

OTTIMO VINO NOVELLO

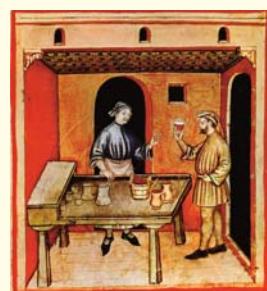
Gennaro Di Paolo • Tel. +393283427462 • E-mail: gennaro.dipaolo@libero.it

perto nel di sopra", in alcuni comuni dell'altiplano (Fagnano Alto, Lama dei Peligni, Colledimacine, S. Demetrio nei Vestini). In pratica sono vasche, dalle dimensioni vicine a 1,50x1,00x0,60 metri, utilizzate per la pigiatura dell'uva in epoche arcaiche.

Un significativo esempio dell'uso antico del vino nel territorio aprutino è il vaso plastico raffigurante una vecchia ubriaca del II-I sec. a.C. ritrovato in località S. Rustico a Basciano, oggi al Museo Archeologico di Teramo.

Polibio di Megalopoli, storico greco vissuto tra il 210 e il 125 a.C., narrando le gesta di Annibale, racconta del vino prodotto oltre il territorio degli Umbri e dei Piceni, a ridosso della costa Adriatica intorno al territorio dei Pretuzi (l'attuale provincia di Teramo): «Faceva lavare i cavalli con vino vecchio per la grande quantità che ce n'era, ne curò lo sgombro e le altre malattie, ... analogamente ... guarì completamente i feriti, gli altri li rese vigorosi e pronti alle future necessità». Ed è da ricordare che Annibale, secondo un recente studio reatino, attraversò il territorio campane varcando il passo tra la Montagna di Campli e quella dei Fiori.

I Romani amavano importare i vini, soprattutto dalla Grecia. Plinio il Vecchio, invece, lodava i vini abruzzesi. Nei banchetti dei romani il vino non mancava mai e della bevan-



Manoscritto casanatese del XIV sec.
"Tacuino Sanitatis", vino rosso



Manoscritto casanatese del XIV sec.
"Tacuino Sanitatis", vino bianco



Codice cassinese del VII sec. "De Universo" di Rabano Mauro

da dicevano: «vinum reficit nomine et recreat vires», tradotto con "il vino produce sangue e salute". Sicuramente da questo detto deriva il proverbio contadino: «Il vino fa buon sangue». Orazio nelle "Odi" (I,7,31) scrive, per esempio: «Nuc vino pellite curas» (Ora cacciate col vino gli affanni).

Lo storico Niccola Palma sul primo volume (cap. III) della sua monumentale "Storia ..." del 1832, riporta dei passi di Silio, di Plinio e di Dioscoride (vissuti ai tempi di Nerone e Vespasiano) nei quali vengono esaltati i vini del Pretuzio.

I versi (dal poema *De Secundo Bello Punico* – libro XV) dell'avvocato, politico e poeta Silio Italico dicono *vitifere* le nostre campagne e definiscono la gioventù Pretuziana *laeta laboris* (laboriosa).

Lo scrittore Plinio il Vecchio loda i vini Pretuziani in due passi del Libro XIV (*Naturalis Historia*), così tradotti: «Degli altri vini che si producono nelle zone adriatiche (sono da ricordare) quelli del Pretuzio e gli anconetani» (cap.6); «È opinione comune che il vino di Apnea corrisponda particolarmente al vino mielato, così com'è per il

Pretuziano tra i vini d'Italia» (cap.7).

Il medico e botanico di cultura greca (nato a Anazarbo - Turchia-, che esercitò a Roma)

Discoride Pedanio ne fa triplice menzione, così nella traduzione: «Il vino di Atri e quello siciliano dei Mamertini sono ugualmente densi ... Il Pretuziano, che viene dalle vigne prospicienti l'Adriatico, è odoroso e meno denso»; «L'Istria è simile al Pretuzio» (*Erbario*, Lib. 5, cap.10). Per

Dioscoride il vino Pretuziano è tra i più squisiti d'Italia: «Tra questi eccellono, dei vini italici, il Falerno, il Sorrentino, il Cecubo, il Segnino e molti altri della

Campania e, inoltre, nella riviera adriatica, il Pretuziano» (*Erbario*, Lib. 5, cap. 13).

La caduta dell'Impero di Roma, la discesa dei barbari, le epidemie e le carestie venute in seguito, portano per diversi secoli quasi all'abbandono della viticoltura, diffusa con i Romani in tutta l'Italia e in molte regioni d'Europa. Solo grazie al cristianesimo, che aveva elevato il pane e il vino a corpo e sangue di Gesù Cristo, la viticoltura torna in auge in Italia e, grazie ai Benedettini, in tutta Europa. Nel secolo VII d.C. i Benedettini si diffondono in tutto l'Abruzzo e promuovono una formidabile attività di rinnovamento morale, civile ed economico. Dalle loro abbazie diffondono nuove tecniche di coltivazioni e semi adatti al tipo di terreno.

Nel nostro territorio sono da ricordare l'insediamento benedettino di S. Pietro in Campovalano e quello dei Ss. Mariano e Giacomo di Nocella, entrambi dell'VIII secolo. Dopo la caduta dell'Impero Romano d'occidente, inoltre, l'Italia si divide in due, perché i Longobardi non riescono mai a conquistare tutta la penisola, così come i Bizantini non riescono mai a riconquistarla. Il nord, il centro della penisola e la dorsale appenninica fino a Benevento, diventa possesso Longobardo. Il sud, le coste adriatiche fino ad Ancona e quelle tirreniche fino all'Argentario, oltre le isole, rimangono dei Bizantini.

L'Abruzzo diventa terra di confine, d'incontro e scontro tra le due culture. Per secoli la terra d'Abruzzo, compresa tra i monti più alti dell'Appennino, il mare Adriatico e la linea di confine sul fiume Tronto, rimane quasi isolata dall'Italia che conta politicamente.

La gente abruzzese, forte e gentile, si aggrappa alla tradizione della terra, particolarmente variegata tra catena del Gran Sasso – Maiella, Monti della Laga, Piano del Fucino, vallate e colline dolci fino alle rive dell'Adriatico.

Il territorio teramano favorisce una frammentazione urbanistica fatta di piccoli borghi fortemente legati alla natura del territorio. Per questi motivi si affinano le qualità dei vitigni adatti alla particolarità del terreno e del microclima del territorio, fino a caratterizzarli come autoctoni.

La vite, infatti, è una pianta che nella fascia sub tropicale si adatta ad ogni natura del terreno: così si sono create delle differenziazioni a seconda delle caratteristiche climatiche e geologiche della zona di coltivazione.

Nel teramano, per esempio, al nome storico del "Trebiano" si affiancano due sinonimi d'uso: uno è il "Bombino", l'altro è il "Complese", oggi identificato più comunemente col nome di "Passerina". Il Complese, in pratica, è un vitigno autoctono (sicuramente del nostro territorio comunale) derivato dallo stesso ceppo del Trebbiano. Per alcuni, nel territorio complese, esiste un'altra diversificazione autoctona derivata dal Trebbiano, si tratta del "Camplone" che, molto raro, tuttora si conserva in alcuni vigneti di Paterno.

Una notizia certa delle coltivazioni di viti sul territorio complese la fornisce ancora il prete e storico Niccola Palma nella sua "Storia ...". Il prelato complese narrando della lite tra Campli e Teramo per la montagna "di Melatino" (il borgo di Battaglia) cita un manoscritto cinquecentesco dello storico "Muzj" (Muzio Muzii), secondo il quale è certo che i teramani nel 1369 «al richiamo del Banditore ed al suono della Campana radunatisi in armi, mossi dal concepito ed antico odio sempre nutrito nei confronti degli uomini complessi, a mano armata, vilipeso il nostro onore totalmente, si avvicinarono di persona con violenza e temerarietà a bandiere spiegate alle piane, ai monti ed ai casali di Campli, dove, fermatisi per tre giorni, calpestaron il grano e tagliarono le viti a mo' di predoni, occuparono il monte di S. Vittoria, di proprietà della chiesa di Campli».

A Campli, per esempio, nella frazione di Pagannoni recentemente è stata demolita una vasca muraria (probabilmente di origine medioevale) usata per la pigiatura dell'uva, che per foro aveva un concio in travertino lavorato (oggi conservato), vale a dire un tipico giunto di acquedotto romano.

Ancora il Palma, citando una cronaca sulla visita di Madama Margherita d'Austria a Campli del settembre 1542, una volta conservata nell'archivio delle suore benedettine del convento di S. Maria degli Angeli, offre



Codice cassinese del VII sec. "De Universo" di Rabano Mauro



Bacco che beve. Guido Reni

Bacco e Erigone, fanciulli.
Carlo Cignani

chetta dell'epoca della "Guerra del Tronto" e del conseguente saccheggio di Campli, del

un'altra notizia sull'abbondanza del vino in città. Al passaggio del corteo al seguito di Madama, corteo di notabili e soldati, i camplensi offrirono vino a zampillo (a flusso ininterrotto) "cacciato" direttamente dalle

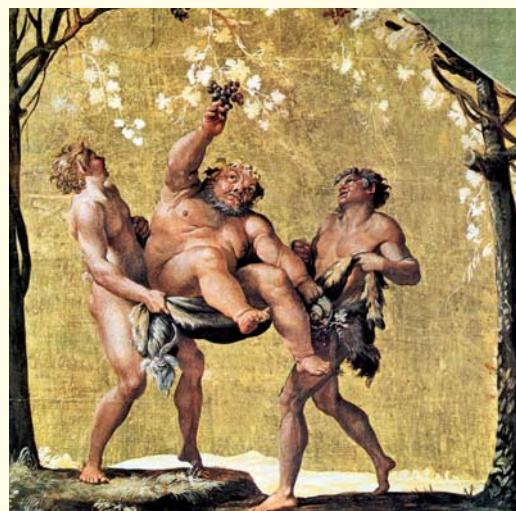
botti messe nella via principale, affinché ospiti e scorta non dovessero chiedere per bere a sazietà.

Il Palma, sempre nella sua opera riporta una cronichetta dell'epoca della "Guerra del Tronto" e del conseguente saccheggio di Campli, del

15 aprile 1557, per opera delle truppe papaline e francesi comandate dal Duca di Guisa: «Attesero indi i Francesi a darsi buon tempo, avendo in Campli trovate vettovaglie in abbondanza, e vini generosi di ogni sorta e perfetti e vecchi insino da trentotto anni» (la cronichetta è riportata anche dall'Antinori - "Memorie Storiche di Apruzio" in "Raccolta di memorie istoriche ...", tomo 4, p.212, Napoli 1781-83). I «vini generosi di ogni sorta e perfetti» dovevano essere bianchi, rosati e rossi di diverso tipo e di grande qualità. I «vecchi insino da trentotto anni», sicuramente, erano dei vini cotti.

A Campli la cultura del vino, stando a queste notizie, doveva essere cosa radicata nelle numerose famiglie facoltose, borghesi o nobili che fossero.

Questo concetto è rafforzato dagli antichi Statuti di Campli che dedicano numerosi articoli ai vitigni e al vino. Le prime notizie degli Statuti camplesi, sicuramente di origini medioevali, si hanno nel Quattrocento e nel 1529. Quelli giunti fino a noi sono del 1575. Nel terzo libro di questi ci sono ben cinque articoli specifici sulla coltivazione delle vigne che indicano la procedura e le pene



Rappresentazione settecentesca di Bacco

"sovra l'uva" (cap. 14), "Del tagliar delle viti e capanne" (cap. 29), "Delli pali delle vigne" (cap. 36), "Della pena dei passanti" (cap. 51), "L'ammenda del danno si e quando nell'inventioni" (cap. 63).

Nel quarto libro, intorno ai regolamenti sugli obblighi e oneri (*portolania e grascoria*), ci sono ordini che riguardano i vini guasti e la vendita del vino: "Delle bruttitie" (cap. 3) che stabilisce la pena per chi butta per strada pubblica vini guasti; "Della gabella del vino" (cap. 29) che regola i pagamenti di tutti i commerci di entrata e uscita dal Municipio dei mosti e dei vini.

Nel "Fondo Notarile" dell'Archivio di Stato di Teramo sono conservati alcuni atti (vedi "Testimonianze Domenicane" di padre Benedetto Carderi - Teramo 1970) in cui si nominano vigne nel territorio di Campli: uno è del notaio Leandro Di Attilio di Campli, datato 25 marzo 1622, in cui Giovanni Farina di Nocella vende una sua vigna del valore di ducati cento, con un reddito annuo di ducati tre alla confraternita del Rosario posta nella chiesa dei Ss. Mariano e Giacomo; un altro è del notaio Alessandro Pascucci, del 12 aprile 1639, dove Donna Laura de Silvestris, come Priorella della Compagnia del Santissimo Rosario nel quartiere di Nocella eredita un pezzo di terra con vigna e uliveto da Francesca Agostina, col peso di far celebrare per l'anima della benefattrice dodici messe annue in perpetuo. Quando donando un terreno si specificava "con vigna", stava a significare che questo aveva un valore superiore.

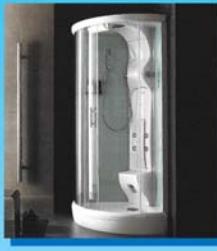
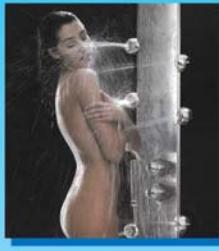
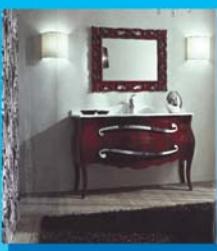
Se nel Cinquecento, come da Statuto, si sanciva la libera circolazione dei mosti e dei vini doveva essere così anche per i vitigni. Non a caso, fino a cinquant'anni fa, nell'agro camplese si usava produrre vino con più tipi di vitigni. Questo sia per adattare ai diversi terreni del podere un vitigno produttivo, sia per differenziare i vitigni in modo da assicurarsi una qualità di uva buona da vinificare piuttosto omogenea e costante, a prescindere dalla stagione.

Il D.O.C. Controguerra, infatti, è un vino prodotto con più uve, come era usuale anche nel territorio camplese. Il D.O.C. Controguerra bianco si produce con Trebbiano, Passerina (in origine Camplese), Moscato bianco, Malvasia bianca, Riesling italico, Chardonnay; quello rosso con Montepulciano, Merlot, Cabernet, Cigliegiolo, Pinot Nero, Moscato rosso, Malvasia rossa.

DI LUIGI DANTE

QUARTIERE EUROPA - CAMPLI (TE)

TEL. E FAX 0861.56139



**PAVIMENTI, RIVESTIMENTI, PARQUET,
CAMINETTI, STUFE A LEGNA E PELLET,
TUTTO PER IL BAGNO,
VASCHE BOX IDROMASSAGGIO**

D.L. srl



Natura morta con frutta e astice. Jan Davidsz de Heem

In Italia centrale, come testimoniano numerose fonti statistiche, dal Trecento al Settecento dominavano le uve lambrusche accoppiate con alcune selvatiche.

Nel 1574, comunque, padre Stefano Razzi indicava i vini abruzzesi come «vini bruschi». Nell'opera «De naturali vinorum historia de vinis Italiae», scritta nel 1596 dal santelpidiese Andrea Bacci, filosofo e medico di papa Sisto V, sappiamo della presenza in Abruzzo di un vino ottenuto da uve «Trebulanum» (Trebiano) sin dal XVI secolo. Parla poi degli anni «vini cotti» abruzzesi, ricordandone le ottime loro qualità, e di quelli detti «conservati», cioè formati di mosto crudo con po- ca quantità di cotto. Nella stessa opera si nominano i vini di Atri: «È degna di considerazione, quantunque sia chiusa tra i monti, non solo per la bontà del clima, ma anche per la fertilità della terra e per la sua produzione di ogni sorta di frutta e di vini. Di questi ultimi ne produce alcuni saporosi, bianchi che, essendo troppi ricchi d'acqua, per realizzarli è necessario fare ricorso a qualche condimento oppure alla cottura; risultano più schietti in confronto a tutti gli altri quelli che vengono trattati con i moscatelli».

Evidentemente i vini prodotti sulle colline argillose-calcaree della fascia Adriatica abruzzese dovevano essere vini fiacchi e acquosi a causa di un sottosuolo sempre pingue e umido e solo con la cottura si riusciva a migliorarne la qualità e conservabilità. Nelle colline



Bacchanali. Annibale Carracci

come quelle complesse, prevalentemente con terreni alluvionali e di arenarie, si dovevano produrre vini di migliore forza e qualità. Un tempo le viti si coltivavano prevalentemente sulle colline alte (300 – 700 metri s.l.m.), solo nell'Ottocento le viti si cominciarono a coltivare prevalentemente nelle colline a ridosso del mare per una questione di maggiore produttività, ma a discapito della qualità del vino. Oggi, che si bada più alla qualità che alla quantità, le viti sulle colline basse sono

potate a «corto» per produrre la giusta quantità di uva per produrre il miglior vino possibile.

In Abruzzo, a livello commerciale, il vino veniva venduto soprattutto nei porti di Ortona e Vasto; nel Cinquecento si vendeva prevalentemente a Venezia e dal Settecento all'Ottocento a Trieste, Fiume e Dalmazia. Nella metà del Settecento il frate cappuccino Bernardo Maria Valera scrive delle poesie (pubblicate postume nel 1835 a Teramo – tipi Ubaldo Angelini) in cui si citano due vini abruzzesi assai richiesti per le loro qualità organolettiche: il Bianco di Castellammare e la Lacrima di Tollo, un rosso ritenuto di gran

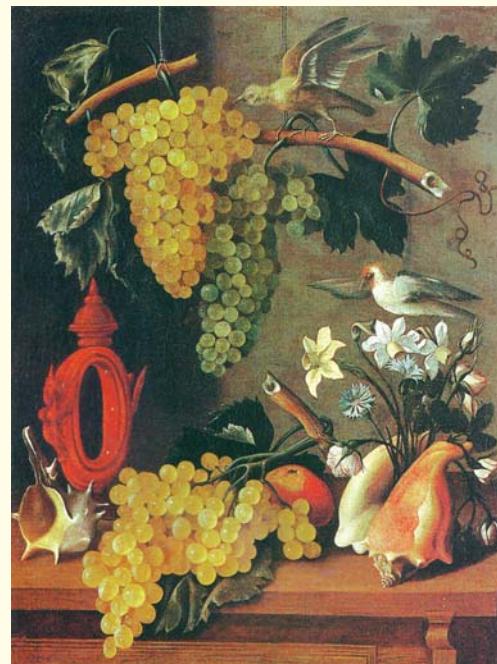


Natura morta. Caravaggio

nostra contraria: fanno buoni vini, e risparmiano legna e mosto».

A Tal proposito, una riflessione la fa anche il Palma («Storia ...», vol.I, cap.VII): «... i nostri antichi [al tempo di Roma], come oggi facciamo, ma meglio di quel che facciamo, sapevano render grato, vigoroso e durevole il vino, diminuendone, mercè l'evaporazione, la parte acquea. La natura in fatti argillosa del nostro terreno, e la niuna scelta, che di presente fanno delle viti i nostri Contadini, non danno che un mosto debole, e mucillaginoso, facile perciò ad inacidirsi nelle state, ove per mezzo della cottura non si restrin ga l'alcool. Ma si fatto spediente, anche a dispetto della generale disattenzione nella preparazione, non è raro che anche di presente abbiansi certi vini vecchi, nei quali Giuseppe del Re (Cost. fisic. degli Apr.) riconosce il pregio della Malaga. Si ha però troppa fretta di berli; laddove fino a due o tre secoli addietro si riserbavano per tempo, la cui lunghezza farebbe stupire i moderni proprietarj».

In un articolo di qualche anno fa, pubblicato in una rivista specializzata, letto e quindi riferitomi dall'amico esperto di enologia



Uva, fiore e conchiglia. Juan de Espinosa

lunga superiore al Montepulciano di Toscana.

Alla fine del Settecento, lo storico Michele Torcia scrive: «Le olive, fichi ed uve per altro sono di maggior pregio nel lungo litorale di Chieti e Teramo, celebri fra gli antichi sotto il vecchio nome Marruccini e Piceni di cui parlerassi al lor luogo. Lo stesso deve dirsi del vino lodato dal gran «Polibio» sul passaggio di «Annibale»».

Gian Francesco Nardi, invece, nell'opera pubblicata nel 1789 «Saggi sull'agricoltura arti e commercio della provincia di Teramo», si lamenta di come si realizza il vino nel teramano. Nonostante nel territorio si coltivi una gran quantità di uva perfettamente matura- ta e dolcissima, si lamenta della qualità del vino e dei nostri contadini «ignoranti ed indolenti fino alla stupidità».

I contadini teramani, per il Nardi, non sanno fare il vino: «Appena scorgiamo nelle uve un grado di maturità, le cogliamo alla rinfusa, spesso fra le acque e nel cattivo tempo; senza togliere neppure il fradiciume, le buttiamo in bigonci, ove ammorate colle mani si trasportavano in una Vaschia. Ivi co' pidi di un Contadino vengono pistate, ed il succo, che cade in un recipiente, è trasportato o nella botte, o in gran Caldajo di rame per cuocersi ... La pratica di cuocersi si è dovuto adottare per conservare i vini; dacchè i crudi appena sostengano fino a principi dell'esta ... Più saggi di noi i Proprietari del litorale della Marina in provincia di Chieti, non cuociono il mosto, e praticano un'usanza alla



Baccante con scimmia. Hendrick ter Brugghen

Diego Di Domenico (sono ancora alla ricerca della rivista) si racconta di un viaggio in Abruzzo a fine Settecento di un inglese esperto di vini che loda grandemente un vino rosato bevuto a Campli, prodotto con un vitigno autoctono nel terreno ghiaioso del circondario su colline poco più alte di 300 metri s.l.m. Il giornalista che firma l'articolo, poi, dice di aver individuato un clone del vitigno citato dall'inglese.

L'Abruzzo teramano, comunque, nel

Settecento e nell'Ottocento non gode di un buon nome riguardo ai vini. Forse per questa consapevolezza Generoso Cornacchia pubblica "Ricordi di economia campestre", edita a Teramo nel 1831. Un libro che non vuole competere con opere di stampo rigorosamente scientifico, ma vuole narrare fedelmente dell'agricoltura praticata nel terramano nel primo Ottocento. Il Cornacchia nel tomo I scrive: «Un saggio osservatore toscano, il Fineschi, nella stima de' Predii



Bacco. Caravaggio

rustici, dice che tenendosi mescolati tutti i frutti, la terra viene ad essere spossata in tutti gli anni nel totale. Nel Tempo stesso che la succhiano il grano e le altre biade, la succhiano gli ulivi, le viti ed ogni altra pianta. Tali piante si levano il nutrimento a vicenda colla semente. Quel concio che si dà alle sementi, ed è loro omogeneo, è spesse volte nocivo alle piante, e viceversa. –

Prosegue ancora – Le viti, ovunque sieno collocate, non mai debbono essere ingassate con letame animale, o vegeto animale, ma soltanto con sovversi di erbe, o con terriccio, o vinacce, e sempre ben spesso ne sia divelta la terra, che ne copre le radici».

Fino all'ultima guerra mondiale pochi erano, nel terramano, i terreni coltivati interamente a vigneti. L'uva era prodotta nei filari sostenuti da piante, predisposti a dividere le colture sui terre-



Giuseppe Montori

ni.

Nel capitolo primo del tomo II, Cornacchia dedica ben 83 pagine a narrare "Della cantina e del vino". I metodi spiegati sono ancora di chiaro stampo contadino.

All'epoca fu certamente un'eccezione la Cantina Mazzarosa, realizzata da Giuseppe Devincenzi che, dopo l'attività parlamentare, dal 1873 al 1904 (anno della morte), cominciò a fare esperimenti nei suoi vitigni di Cologna nel comune di Roseto. La Cantina realizzata con impostazione industriale era quanto di meglio si potesse fare all'epoca. Costruita in tre navate con quattro campate, aveva una superficie di 2.600 mq. Stessa superficie per il piano di sopra dove era il deposito per l'uva per la pigiatura. La struttura era fornita perfino di un ascensore idraulico. Le botti andavano da 50 hl a 1.000 hl con una circonferenza fino a 7 mt e un'altezza di 7 mt. A pieno regime la Cantina Mazzarosa produceva 75.000 hl di vino l'anno.

Il Devincenzi produceva un tipo di vino ricercato all'estero, tanto che all'Esposizione

Universale di Bordeaux del 1882, in Francia, vinse una delle medaglie d'argento assegnate ai vini italiani e nel 1890 il 1° Gran Premio Nazionale con diploma d'onore di 20.000 lire, istituito dal Ministero dell'Agricoltura. Insieme all'opera

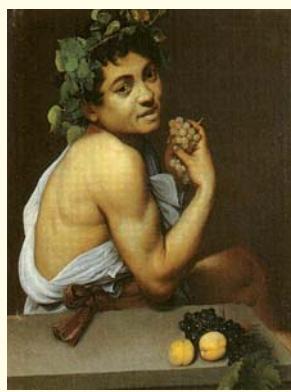


Giuseppe Devincenzi

del senatore Devincenzi è da ricordare quella dell'avvocato Giuseppe Montori che nel 1872 fu il primo preside dell'Istituto Tecnico di Teramo. Montori stimolò moltissimo lo sviluppo scientifico della coltivazione dei vitigni nei comuni della provincia.

La famiglia nobile dei Montori era originaria di Campli: il papà di Giuseppe Montori, Nicola, era nato a Nocella di Campli e per la sua professione di medico si trasferì a Colonnella l'anno prima della nascita di Giuseppe, avvenuta nel 1819. Giuseppe Montori è il bisnonno di Camillo Montori titolare dell'odierna omonima cantina.

In alcuni trattati della seconda metà dell'Ottocento, comunque, furono ancora



Bacco. Caravaggio



Cavatappi

CONAD

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



messi in evidenza il livello medio insufficiente dell'enologia italiana e abruzzese. Esempi furono: il manoscritto di Alessio de Berardinis, noto avvocato e uomo di cultura, dal titolo "Ricordi. Sulla maniera di manifatturare vini e liquori, Abruzzo 1868"; l'opera "Saggio di ampelografia della regione Abruzzese compilato in occasione dell'Esposizione Agraria Regionale di ottobre 1869 in Chieti". Il libro del 1897 "Vademecum del commerciante di uve e di vini



Bevitore. Handrick ter Brugghen

in Italia" di Edoardo Ottavi e Arturo Marescalchi diede un importante contributo alla conoscenza della viticoltura abruzzese. Nella seconda edizione dell'opera, del 1903, gli autori ricordano che: «nella provincia di Teramo la vite è maritata all'acero in gran parte, ma oggi vanno assai diffondendosi le vigne basse intensive (specialmente a Giulianova, Notaresco, Atri ecc.) Così pure a Chieti, Aquila, Campobasso. Il sistema di allevamento più diffuso negli Abruzzi è quello alla latina, cioè vite bassa a palo secco». Interessante è la relazione di Giulio Paris, intitolata "Il vino cotto", pubblicata su "La ri-



Baro con asso di quadri. George de la Tour

vista abruzzese di scienze, lettere ed arti" (anno XIII, fascicolo I, gennaio 1898, pp.22-31, più tavola di Analisi chimica), che così si conclude: «i vini cotti abruzzesi formano un genere di vino a sé: non tanto ricchi in estratto, riescono più accetti all'organismo e meno pesanti; per la loro ricchezza di ferro e fosfati meritano a ragione di essere ascritti fra i vini medicinali».

Giuseppe Cavalieri in "L'Abruzzo del Vino" (Bibenda Editrice - Roma 2003) riporta un'importante testimonianza sulla varietà e qualità dei vini prodotti in Abruzzo alla fine dell'Ottocento.

L'autore cita un interessante documento del Ministero dell'Agricoltura Industria e Commercio del 1889 intitolato "Estratto della relazione sul Consorzio agrario Regionale di



Il vino fa cantare. Stampa ottocentesca

Aquila" nel quale sono contenuti i singoli giudizi espressi da una giuria su ciascun vino presentato in modo da evidenziare i difetti principali riscontrati nei vini abruzzesi e così evitarli per produrre prodotti migliori ed esportabili. Nella relazione, per i vini meglio classificati, viene riportato il nome e il cognome dei rispettivi proprietari. Sui duecento campioni presentati la metà non supera la soglia della sufficienza.

Così scrive Cavalieri: «Tra i vini rossi (a base di Montepulciano) si misero in evidenza i vini prodotti a Pratola Peligna da Colella Giovanni e dai fratelli Francesco e Panfilo Tedeschi, quello prodotto a Teramo da tal Ciotti Giacinto ed in fine quello di un certo Di Francesco di Mosciano Sant'Angelo. Tra i bianchi (a base di Trebbiano) vanno ricordati

quello dei fratelli Clementi di Pentina, quello di Moscardelli Serafino di Ofena e, con ben 9 punti, quello di tal Mistione [probabilmente Misticone]

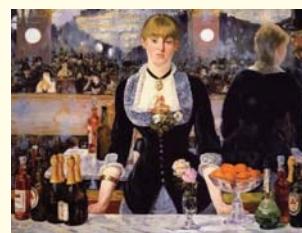
Baldassarre di Campli, vino annata 1887 che così venne descritto: "Bianco ben decolorato, limpido brillante, profumo leggero, ma delicatissimo, corpo, sapidità e persistenza, di sapore giusto, fine, armonico. Rammenta il Montrachet e il Santerne".

Il vino bianco prodotto a Campli ottiene un importante riconoscimento: in quell'anno risulta il migliore prodotto in Abruzzo. Le zone vinicole migliori del territorio campano, storicamente, sono le colline di Paterno, Molviano, Marrocchi da una parte, Pastinella e Pagannoni dall'altra. A Paterno, in particolare, si sono sempre prodotti dei vini bianchi di grande qualità. Nel Dizionario geografico ragionato del Regno di Napoli di Lorenzo Giustignani (Napoli 1804), alla voce Pagannoni (p.105, tomo VII), leggiamo: «In questo villaggio si fanno i migliori vini del territorio di Campli».

Nel terzo volume della "Monografia della Provincia di Teramo", edito a Teramo nel 1893 da Giovanni Fabbri, il capitolo XIX intitolato "L'agricoltura nella provincia di

Teramo" di Prospero Celli, tratta l'argomento "Coltura della vite". Il Celli dice che la base dei piantamenti dei nostri vigneti sono il

Montepulciano, il Sangiovese, la Canaiola, il Trebbiano. L'estensione di ettari a vigna è di 50.535 ettari, con una produzione media di 10,90 ettolitri per ettaro. I vitigni più produttivi sono il Montonico e il Cacciuno. Secondo il Celli il Trebbiano piccolo conosciuto anche come Campano (la Passerina di oggi) si trova nei vigneti più antichi. Il suo prodotto di uva non si dice copioso, però soddisfacente e dal quale si ricava un ottimo vino. Continua l'autore: «È abbastanza diffusa questa varietà [Campano] in specie nella parte bassa della provincia, e non mancano delle contrade ove forma quasi la metà del-



Bar alla Folies-Bergère. Edouard Manet

l'intera produzione del luogo». Il Trebbiano piccolo o Campano si dice molto adoperato anche per l'uva passa. Celli ancora scrive: «il comune ove la produzione dei vini cotti, che meno poche eccezioni, non sono vini da mettersi in commercio, è più abbondante, sono quelli di Campli, Canzano, Castellalto, Corropoli, Mosciano Sant'Angelo ecc. I migliori vini si producono a Montepagano, Mosciano Sant'Angelo, Notaresco, Città Sant'Angelo, Castellammare Adriatico, Torre dei Passeri ecc.».

Nel teramano dopo la scomparsa della mezzadria nella metà del Novecento cominciarono a formarsi aziende specializzate a conduzione diretta. Nascono così cantine di



Bevitori. Jean Beraud

grande valore che iniziano a imbottigliare ed etichettare i propri vini come: Emidio Pepe e Barone Cornacchia a Torano Nuovo, Camillo Montori e Dino Illuminati a Controguerra. Nel resto d'Abruzzo, Edoardo Valentini di Loreto Aprutino, Luigi Cataldi Madonna a Ofena, Giovanni Bosco a Nocciano, Gabriele Dragoni a Ortona. La prima Cantina Sociale d'Abruzzo nasce nel 1957 (Santa Maura Abate di Bomba). Guido Giuliani dà nuovo impulso alla conoscenza dei vini nostri con la pubblicazione "Il vino in Abruzzo" del 1975.

Oggi i vini più comuni, prodotti nel nostro territorio e nell'intera provincia di Teramo, sono quelli di seguito descritti.

Il Montepulciano d'Abruzzo

(D.O.C. nel 1968) nel tempo si è rivelato un vino rosso generoso per colore, corpo e struttura, oggi molto apprezzato e conosciuto in Italia e all'estero (nel 1995, con la sottoterra Colline Teramane è la prima D.O.C.G. regionale). È di colore rosso rubino tendente al granata, ha un odore piacevole e un sapore asciutto. Il vitigno, nella provincia di Teramo si produce soprattutto nei comuni di Campli,



I bevitori. Vincent Van Gogh

Giulianova e Torano Nuovo.

Tra i migliori rosati d'Italia è sicuramente da annoverare lo schietto Cerasuolo d'Abruzzo, prodotto con le uve del Montepulciano d'Abruzzo. Si distingue per il colore molto limpido e il profumo pieno e morbido.



Il bevitore. Umberto Boccioni

Il Trebbiano d'Abruzzo (D.O.C. nel 1972), una volta quasi ignorato, oggi è considerato un ottimo vino bianco caratterizzato dal colore dorato, dal piacevole profumo, dal sapore grade-

vole e asciutto.

Al Trebbiano, negli ultimi anni, si affianca sempre più "prepotentemente" la vinificazione in purezza dei bianchi Passerina (una volta Campese) e Pecorino, vini antichi autoctoni in grande rilancio.

Il Controguerra (D.O.C. nel 1996) bianco e rosso, prodotto con più vitigni, è un vino particolare e variegato che si sta facendo strada.



Bevitore. Depero

Il compianto Gianni Masciarelli, che ho avuto il piacere di conoscere molto bene al Salone del Gusto di Torino, sosteneva la produzione di vini differenti, non standar-

dizzati e omologati nel gusto, espressione dell'ambiente, del territorio e, non ultima, della cultura. Il suo Montepulciano d'Abruzzo "Villa Gemma 95" è arrivato al vertice dei rossi prodotti in Italia: «Un vino come il Montepulciano d'Abruzzo - diceva

Gianni Masciarelli - non ha bisogno di essere tagliato con nessun altro vino perché è un vino con una specifica tipicità ma allo stesso tempo dal gusto internazionale, che va al di là delle mode e delle sponsorizzazioni momentanee».



Vendemmia. Stampa ottocentesca

Nel territorio camprese mantiene alta la nostra millenaria tradizione enologica la Cantina Cioti di Paterno (dei fratelli Bertino e

Fabrizio Cioti), che si sta affermando con grandi consensi (è presente con merito nell'ultima Guida dei Vini dell'Espresso). La Cantina Cioti imbottiglia diverse qualità di vino dal Montepulciano d'Abruzzo al Cerasuolo, dal Trebbiano d'Abruzzo alla Passerina. I vini di punta della cantina campese sono il "Pathernus" (DOCG), un Montepulciano magnificamente strutturato, e l'"Indigena", un bianco prodotto con cinque vitigni di cui uno autoctono ("Camplone") e in fase di studio. La cantina

Cioti produce anche vini dei "Colli Aprutini" e un gradevolissimo Vino Cotto dell'antica tradizione Campese. Un discorso particolare va fatto per i vini I.G.T. "Colli Aprutini" che nella provincia di Teramo, nell'area del Parco del Gran Sasso Monti della Laga, si producono nei comuni di Campi, Civitella del Tronto, Montorio al Vomano, Tossicia, dove il microclima ideale, generato dalle forti escursioni termiche tra giorno e notte per la benefica vicinanza sia al mare che alla montagna delle zone di produzione, consentono da secoli, la produzione di uve di straordi-



Vendemmia. Annunziata Scipioni

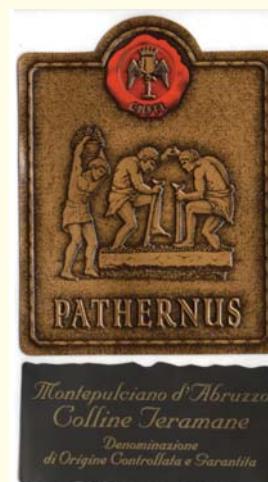
ria qualità. L'indicazione geografica tipica "Colli Aprutini" è riservata ai seguenti vini: bianchi, anche nelle tipologie frizzante e passito; rossi, anche nelle tipologie frizzante, passito e novello; rosati, anche nelle tipologie frizzante e novello. I vini I.G.T. "Colli

Aprutini" si possono produrre con i seguenti vitigni: Pinot bianco, Pinot grigio, Chardonnay, Passerina(o Campese), Bombino bianco, Verdicchio, Sauvignon, Cocciola, Vermentino, Malvasia, Montonico, Pecorino, Riesling, Moscato.

Il vino è una magica trasformazione dell'uva, il segreto di un fascino passato indenne attraverso millenni. Sempre affinato attraverso i secoli, al gusto dell'uomo, il vino è in grado di esprimere sempre una storia atavica di rapporti tra l'uomo e l'ambiente, la natura e la scienza, la cultura e la tecnica.

Il suo essere l'essenza della natura lo lega profondamente al territorio, inteso come ambito fisico-naturalistico e sociale-culturale. In questo contesto il territorio di Campi, inserito nel Parco del Gran Sasso Monti della Laga, con una tradizione culinaria di prim'ordine, sempre più riscopre la sua antica vocazione al vino. Si ripropongono i fasti antichi, rinverdendo i tempi degli Italici di Campovalano, quelli di Annibale nel Pretuzio, quelli dell'Impero di Roma, quelli

dei Melatino nel medioevo, quelli di Margarita d'Austria e della Guerra del Tronto nel Rinascimento, fino a quelli dei premi regionali dell'Ottocento. L'abbinamento dei nostri vini con i nostri piatti può diventare una "chicca" enogastronomica sempre più ricercata e da veri intenditori.



Etichetta. Cantina Cioti, Paterno di Campi

Da oltre un secolo la tradizione continua al servizio della bontà, della qualità e della genuinità.

Pasticceria Meloni
di Maura Meloni

Biscotteria Rinfreschi Focacceria Buffet CATERING

C.SO UMBERTO I, 12 • CAMPLI - TEL. 0861.569494



Sindacato Pensionati Italiani

anche a CAMPLI

Via del Monastero, 20

per tutte le tue esigenze.

ORARI: lunedì - martedì - giovedì - venerdì ore 15.30-19.00
mercoledì e sabato ore 10.00 - 13.00



Patronato INCA

e-mail: teramo@inca.it

Informa, assiste e tutela gratuitamente tutti i cittadini, lavoratori dipendenti e parasubordinati, appartenenti ai settori Privato, Pubblico e Autonomo.

- | | |
|--|---|
| <ul style="list-style-type: none">• Domande di Pensione: Invalidità, Anzianità, Vecchiaia, Superstiti;• Pensioni estere;• Prepensionamenti, Ricostituzioni e supplementi e Maggiorazione Sociale;• Infortunio sul lavoro, Malattie Professionali e Danno Biologico;• Domande di Ricongiunzione, Totalizzazione, Computo e Riscatto;• Pensioni Privilegiate, Causa di Servizio, Equo Indennizzo; | <ul style="list-style-type: none">• Calcolo di Pensione;• Controllo e Rettifica delle Posizioni Assicurative, Accredito Servizio Militare;• Malattia;• Disoccupazione, Mobilità e Cassa Integrazione;• Assegno al Nucleo Familiare;• Invalidità Civile, Indennità di Accompagnamento;• Maternità e Congedi parentali.• Cittadini stranieri: rilascio e rinnovo dei titoli di soggiorno, nullaosta al lavoro e al riconciliamento dei familiari |
|--|---|

LE NOSTRE SEDI

- * **TERAMO** - v.le F. Crispi, 187/bis - tel. 0861.210930
* **SAN NICOLÒ A TORDINO** - via Dell'Unione - tel. 0861.587613
* **ATRI** - v.le Risorgimento, 23 - tel. 085.879022
* **GULIANOVA** - via Matteotti, 2 - tel. 085.8026992
* **GULIANOVA** - via Di Vittorio (Centro Comm.le "I Portici") - tel. 085.8004041
* **ISOLA** - Borgo S. Leonardo - tel. 0861.975444

- * **MARTINSICURO** - via A. Diaz - tel. 0861.796620
* **MONTORIO** - via Di Giacomo, 19 - tel. 0861.591016
* **NERETO** - p.zza Rubini, 6 - tel. 0861.82243
* **PINETO** - via A. Gramsci - tel. 085.9493937
* **ROSETO** - via A. Manzoni, 91 - tel. 085.8998225
* **SILVI MARINA** - via F.lli Bandiera - tel. 085.9350418

INCA - CGIL: diritti nel mondo e per tutti