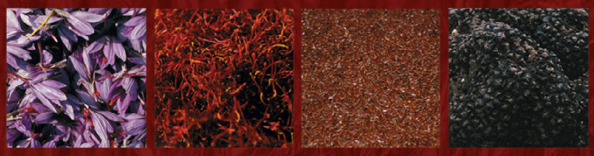


IDENTITA' CULTURALE
RISORSA DEL TERRITORIO SIRENTINO

Con il sostegno di:

PARCO REGIONALE SIRENTE VELINO

IDENTITA' CULTURALE
RISORSA DEL TERRITORIO SIRENTINO

Massimo Santilli

REGIONE ABRUZZO
Agenzia Promozione Culturale Sulmona

CRBC CENTRO REGIONALE BENI CULTURALI

CMS Comunità Montana Sirentina

A cura di: ATS Archivio Tradizioni Subequane

grafica: Prograph

adattamenti, digitalizzazione: **Elia Santilli**

Associazione "Palco e Scena"
Via Nazionale, 82
67024 Castelvecchio Subequo (AQ)

INDICE:

Introduzione	2
L'economia del bosco	5
L'artigiano del legno	6
I carbonai	7
Gli ombrellai	8
Il tratturo Celano-Foggia Le casette Colananni e le pagliare di Tione	9
La "miscischia"	11
I pastori del Sirente e la transumanza sull'Altopiano delle Rocche	12
La concia delle pelli	14
Il tempo del lavoro agricolo	16
La tresca del grano	18
Il grano Solina	19
I mugnai e la valle dei mulini	20
Dalla vigna alla cantina	22
Lo zafferano	24
la canapa e i funari	26
I filati e la tessitura	27
I tartufari	28
Il miele	29
La creta, i pinciari e i fornaciari	30
I fonditori di campane a Gagliano Aterno	32
I riti agrari: la gara del solco a Rocca di Mezzo	33
San Francesco d'Assisi nel Parco Sirente-Velino	34
Le prime escursioni sul monte Velino, sul Sirente e nella Serra di Celano	37
L'abito tradizionale della Valle Subequana	41
Fotografia	44
L'Autore	75
Ringraziamenti	77

Introduzione

La struttura narrativa del libro digitale trae origine da una precedente mostra documentaria sulle emergenze della cultura locale realizzata nel quadro di un protocollo di intesa dal Parco Regionale Sirente Velino, dalla Comunità Montana Sirentina e dalla Regione Abruzzo (Agenzie di Promozione Culturale L'Aquila-Rocca di Mezzo e Sulmona).

L'iniziativa, in origine, si è pregiata del Patrocinio del Ministero dei Beni e Attività Culturali, del Ministero dell'Ambiente, del Ministero delle Politiche Agricole e Forestali, della Soprintendenza B.A.A.A.S. per l'Abruzzo di L'Aquila e del Museo delle Genti di Pescara.

Al fine di un migliore utilizzo della documentazione prodotta e quindi di mettere a frutto e ottimizzare i risultati ottenuti dall'indagine, è stata ravvisata la necessità di comprendere e arricchire tali materiali di ricerca in un supporto versatile (libro digitale, appunto) che fosse in grado di veicolare più diffusamente le accezioni dello studio secondo le esigenze informative del momento nell'auspicio di raggiungere un numero di persone sempre maggiore attraverso quindi una più veloce fruizione del "documento".

Il valore plurimo del presente strumento conoscitivo risiede anche nella possibilità prevista di immetterne i contenuti sulla rete internet.

Il progetto culturale si caratterizza altresì per il suo intento di colmare un vuoto editoriale affrontando tematiche finora inesplorate o assai poco frequentate in questo contesto territoriale.

La ricerca condotta nell'ottica di una "osservazione partecipata" e di una rigorosa metodologia interdisciplinare ha prodotto significativi risultati volti a definire storicamente i caratteri sostanziali della cultura tradizionale nei suoi aspetti di maggiore peculiarità che hanno consentito di raccogliere una documentazione di considerevole rilevanza.

Lo studio ha seguito un metodo di lavoro che prevedeva una preliminare ricognizione bibliografica allo scopo di ottenere il necessario controllo delle fonti, la raccolta minuziosa di materiali archivistici, documenti privati, foto d'epoca e l'indagine sul campo utilizzando quale strumento di lavoro la registrazione delle fonti orali (riproposte integralmente senza manomissioni), la ripresa etno-fotografica e la rilevazione grafica.

Inoltre, la consistente quantità d'immagini realizzate (oltre 1.000 fotogrammi) costituisce un archivio di antropologia visuale di un certo interesse che documenta ambienti, condizioni di vita, comportamenti e "stati d'animo" acquisiti, appunto, mediante la "scrittura della luce".

Nel narrato digitale, le trattazioni sono state riportate in maniera distinta per ogni argomento (il bosco, la pastorizia, l'agricoltura e i relativi processi di trasformazione dei prodotti, ecc.) ed ordinata sulla base di un'esposizione di carattere generale riferita al luogo preso in esame arricchita da un apparato documentario riguardante ogni singola località di cui è stato possibile reperirne il corredo di fonti storiche (cartografia, ecc.).

Alcuni esempi in tal senso sono offerti dai maestri artigiani del legno di Ovindoli e Secinaro realizzatori di madie (arche), sedie e tavolini, "scifi", "chitarre" per fare la pasta alimentare e vari altri utensili domestici come anche di attrezzi per i lavori agricoli (aratri, rastrelli, forche, sponde per i basti, ecc.).

Detentori di un ricco patrimonio popolare d'ingegno e di conoscenze, questi artisti "senza nome" annoverano nella loro categoria produttiva anche i fonditori di campane e mortai di bronzo di Gagliano Aterno imparentati con i più famosi Marinelli di Agnone.

Occorre dare menzione anche di altre specifiche attività lavorative come quelle dei conciatori di pelli di Fontecchio e Castel di Ieri e dei "pinciari" e "fornaciari" di Castelvecchio.

E ancora, si ricordano gli ombrellai e i tagliatori di ghiaccio di Secinaro, gli addetti alla produzione casearia di Rocca di Mezzo e quelli dediti all'allevamento di bachi da seta di Goriano Sicoli.

Le risorse del terreno e del sottosuolo si traducono anche in attività particolarmente redditizie come la raccolta del pregiato tartufo locale la cui presenza è caratterizzata da due varietà costituite dal "nero" e da quello estivo comunemente detto "scorzone" o nella coltivazione di tipiche produzioni agricole come lo zafferano che nei secoli ha rivestito un ruolo rilevante nei termini di un'alta qualità raggiunta e della conseguente resa economica. La coltura di tale prezioso bulbo risulta essere documentata in zona dal '500 ma sicuramente si pone in produzione già dal medioevo e oggi sta tornando sempre più al centro degli interessi aziendali di vari imprenditori agricoli dell'area.

Riconducibili al mondo della pastorizia sono gli insediamenti abitativi d'altura delle Casette Colananni e della Cona a Forca Caruso e delle Pagliare di Tione degli Abruzzi, di Fontecchio e di Fagnano.

E' qui che i piccoli allevatori del comprensorio praticavano la transumanza verticale, cioè l'annuale trasferimento delle greggi dalle valli nei pascoli montani del Sirente e dei suoi contrafforti.

Il più consistente patrimonio armentizio dell'Altopiano delle Rocche, invece, era dedito alla grande transumanza che consentiva di svernare percorrendo il Regio Tratturo Celano-Foggia verso il Tavoliere Pugliese. Attraverso "raccordi", "bracci" e "tratturelli" le greggi erano condotte anche nella campagna romana.

Gli studi intrapresi, volti a individuare e delineare la trama etnografica di questo ampio quadrante geografico protetto dall'Ente Parco Regionale Sirente Velino, si sostanziano inoltre in alcuni capitoli sulla tutela del patrimonio faunistico ed ambientale elaborati anche mediante l'estrapolazione di brani descrittivi tratti dalla produzione bibliografica dei sec. XVI, XVIII, XIX e XX.

Il nostro viaggio alla ricerca dell'Ethnos Sirentino ha raggiunto così i boschi e gli altipiani, ridisceso le valli e percorso le sponde del fiume Aterno, e in questa fascinosa e variegata ambientazione scopriamo che qui l'uomo è natura; non soltanto egli si pone in strettissima relazione con il suo habitat circostante ma si fonde in questo in maniera viscerale e indissolubile. La montagna rappresenta un vero e proprio simbolo totemico per le genti sirentine ed è attorno a questa alta terra della memoria primordiale che si dispiegano le strade del duro lavoro quotidiano e le vie del comune sentire e della condivisione, a volte anche contrastata e combattuta in liti e lunghe vertenze. Il massiccio del Sirente viene così a determinare una sorta di cantiere permanente di convergenza culturale in cui si muovono, in modi diversi a seconda del proprio momento storico, gli andamenti socio-economici, le ansie di uomini diversi ma imparentati da un monte e uniti da un tratto significante dell'Appennino.Le risorse ambientali del territorio e il loro utilizzo da parte dell'uomo, il lavoro di tradizione, la cultura materiale degli oggetti e il patrimonio di beni intangibili contraddistinguono il destino comune di queste persone precisando insieme il concetto di identità culturale che nel nostro caso assomma le prerogative specifiche di ognuno dei vari ambiti geografici di diversa appartenenza (Altopiano delle Rocche, Marsica Settentrionale, Media Valle dell'Aterno e Valle Subequana).

Ci troviamo in presenza quindi di una diversità che esprime una connotazione culturale composta da elementi autoctoni, fattori indistinti e da valori sincretici che definiscono un'identità aumentata anche dalle interazioni e dagli apporti esterni, dalla compenetrazione stratificata di modelli culturali, dagli influssi continui esercitati dai bacini territoriali limitrofi più urbanizzati e dalle evoluzioni delle dinamiche sociali.

In questo scenario demologico ecco che l'unicum sirentino viene a costituirsi nell'incontro di ordini esistenziali in cui operano comuni denominatori, nell'intreccio di culture omogenee differenti che interagiscono in stretto rapporto dialettico delineando una sommatoria delle istanze culturali che si definisce e sedimenta all'ombra del monte Sirente.

In queste circoscrizioni rurali e "silvane", la promiscuità e le accese rivendicazioni di godimento degli usi civici per "pascere, legnare, …, e cuocer Calce" da parte delle popolazioni di Collarmele, Cerchio, Aielli e Gagliano Aterno e i "disordini nel bosco", le secolari aspre dispute e le vertenze di "confinazione" fra quest'ultima località e Secinaro (tra questa e Rocca di Mezzo e tra vari altri comuni confinanti) testimoniano quanto fosse vitale per la propria sopravvivenza poter disporre della montagna e del territorio.

Nel nostro caso il patrimonio forestale si è comunque maggiormente conservato grazie anche ai vari interventi di forestazione, all'opera di prevenzione e salvaguardia da parte delle istituzioni, alla orografia della montagna che non ha favorito un accesso agevole ai fini dello sfruttamento ma anche ad un'indubbia capacità mostrata dai locali nel gestire il territorio e le proprie risorse. La pressione antropica di comunità i cui anche i pascoli e i terreni coltivabili divenivano insufficienti ha spinto all'utilizzo del bosco sempre più così ridotto in altitudine.

In senso generale e prevalente, le genti Sirentine, pur nella condizione di bisogno, hanno fatto un uso non sconsiderato delle proprie risorse e di quel capitale collettivo da consegnare alle proprie discendenze generazionali. L'impiego rispettoso dei boschi coniugava, pertanto, la necessità di utilizzazione delle distese boschive alla loro proiezione nel futuro.

Ma la struttura economica di sussistenza di queste comunità, storicamente basata sull'integrazione delle attività agro-silvo-pastorali, verrà inevitabilmente travolta dagli effetti della "modernizzazione" e la crisi del sistema pastorale, l'abbandono dell'agricoltura e la pressione demografica determineranno flussi migratori depauperando ulteriormente il territorio.

IDENTITA' CULTURALE
RISORSA DEL TERRITORIO SIRENTINO

La ridotta presenza umana nel territorio, la conseguente riduzione del prelievo e della manutenzione del manto vegetativo, le mutate condizioni socio-economiche e la progressiva diminuzione delle aree destinate a pascolo sono i fattori principali di un nuovo assetto della nostra montagna che ha favorito la ricostituzione del patrimonio boschivo comportando di conseguenza inevitabili e complesse problematiche legate all'amministrazione del bosco. Le sostanze forestali hanno così riacquistato una nuova convenienza sociale nei termini di un crescente godimento del bene naturalistico inserito nel contesto di un ecosistema di più vaste dimensioni.

Dopo le affannose vicende attraversate dalla montagna e dai suoi declivi, segnate spesso da pagine intrise di romanzate suggestioni e di reali drammaticità ancora pienamente da scrivere e confluenti in un immenso patrimonio di saperi, il verbo "rifunzionalizzare" assume un ruolo affatto trascurabile nel disegno tracciato di un domani condiviso e non imposto, recepito e non obbligato in grado di offrire ancora il pieno riscatto sociale alla popolazione residente nella persistenza di un passato remoto che consente di vivere al meglio l'attualità e nella prospettiva di un presente capace di guardare lontano in maniera più rassicurante.

Muovendo dalla scoperta o riscoperta del vasto patrimonio conoscitivo della cultura locale e dall'identificazione ex novo delle attitudini fondanti i processi di sviluppo della terra Sirentina, l'azione della presente proposta editoriale vuole così produrre utilità anche rispetto a varie progettazioni in essere affinché possano riempirsi di maggiori contenuti rendendo un più effettivo servizio al territorio e alla sua gente.

La strada giusta da percorrere insieme è sicuramente quella del considerare l'alterità come ricchezza e quella dell'integrazione delle culture, dell'unione delle differenze e delle somiglianze che, senza visioni nostalgiche e malinconiche del passato, conduce al convincimento di un'idea del domani che in continuità si muove incontro a una più vantaggiosa delineazione dei destini collettivi.

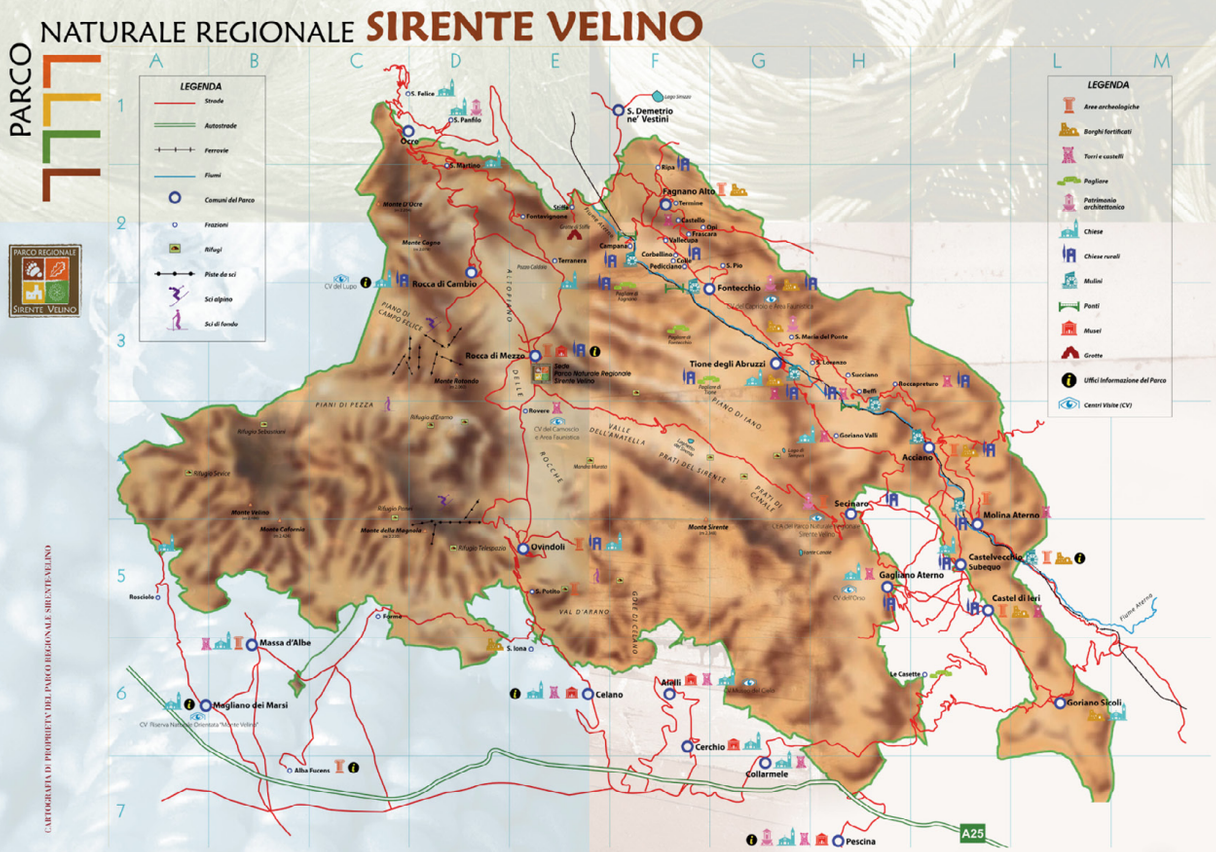
Siamo pertanto convinti che la contenutistica del libro digitale e la sua mission possano svolgere un ruolo di valido supporto negli scenari progettuali futuri di governance della montagna del Sirente costituendo uno sprone per l'azione sul presente e una memoria attiva per il futuro volta a favorire il percorso di accrescimento di un'area in parte svantaggiata ma anche sottoutilizzata qual è quella Sirentina che non può non considerare le proprie specificità vocazionali e attrattive al fine di offrire adeguati strumenti alla promozione della propria immagine.

A nostro avviso, il progetto di costruzione di questo distretto culturale e turistico trova i suoi punti di forza proprio in quella cultura dei luoghi ritenuta spesso impropriamente secondaria e nella ricca presenza di beni ambientali di grande pregio che può rappresentare una maggiore opportunità di diffuso benessere sociale e di incremento economico.

Queste caratteristiche, infatti, mostrano in tutto risalto l'innata tendenza di questa porzione della montagna aquilana tutelata dal Parco Regionale verso un turismo di tipo naturalistico e culturale il cui potenziamento, anche legato agli aspetti di una più efficiente strategia comunicativa, potrà certamente contribuire alla risoluzione di annose criticità e ben note problematiche.

Auspichiamo, infine, che questa nuova esplorazione nella quotidianità dell'oggi e nelle antichità popolari Sirentine possa produrre un risultato significativo anche ai fini della lettura antropologica offrendo strumenti di lavoro utilizzabili per comparazioni e raffronti con altre realtà territoriali abruzzesi ed italiane e determinare stimoli nuovi alla ricerca di una storia diversa, di un itinerario del vissuto considerato dal compianto Alfonso Maria Di Nola come: […una cronaca segreta che ancora oggi, può divenire una scoperta alternativa, un viaggio in dimenticate dimensioni che precedono i nostri giorni].

Massimo Santilli



A quanti ci hanno preceduto le cui storie di vita sono state spesso dimenticate.

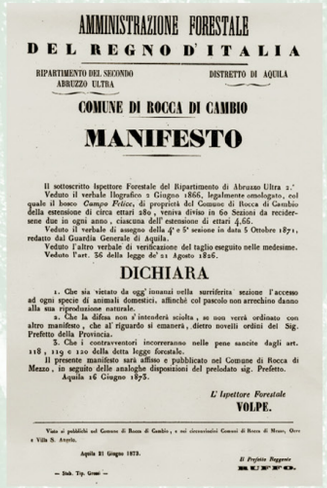
IDENTITA' CULTURALE
RISORSA DEL TERRITORIO SIRENTINO

L'economia del bosco

A.S.A., Prefettura, S.II, VII Vers., b.360

Il patrimonio boschivo del monte Sirente ha rappresentato per secoli una delle principali risorse per le popolazioni insistenti in questo "distretto silvano" il cui utilizzo per uso civico o di commercializzazione, sembra aver tenuto maggiormente conto dell'equilibrio ecologico rispetto ad altre zone della montagna abruzzese. In queste aree la deforestazione ha causato una sensibile riduzione del manto vegetazionale e tale accadimento si registra, nell'area oggetto dell'indagine, particolarmente nell'Altopiano delle Rocche dove "Il diboscamento esagerato per gli inconsulti assegni del Comitato Forestale, distrusse in gran parte le boscaglie vicine che proteggevano tanto bene contro il freddo. La diminuzione della temperatura locale ha forse contribuito a ridurre verso il piano il livello superiore dei faggi, che una volta adornavano le pendici…" (1). La pressione antropica di comunità i cui anche i pascoli ed i terreni coltivabili divenivano insufficienti ha spinto, infatti, all'utilizzo del bosco sempre più così ridotto in altitudine. Nel nostro caso il patrimonio forestale si è comunque maggiormente conservato grazie anche ai vari interventi di forestazione, all'opera di prevenzione e salvaguardia da parte delle istituzioni ma soprattutto alla orografia della montagna che non ha favorito un accesso agevole ai fini dello sfruttamento. La promiscuità e le accese rivendicazioni di godimento dell'uso civico per "pascere, legnare, …, e cuocer Calce" nella montagna del Sirente da parte delle popolazioni di Collarmele, Cerchio, Aielli e Gagliano Aterno e i "disordini nel bosco", le secolari aspre dispute e le vertenze di "confinazione" fra quest'ultima località e Secinaro, tra questa e Rocca di Mezzo e tra vari altri comuni confinanti, testimoniano quanto fosse vitale per la propria sopravvivenza l'uso della montagna e del territorio (2). "Molestie" fra i comuni di Secinaro e la località rocchigiana riemergono nuovamente in un documento del 9 Marzo del 1873 a proposito del "depascimento" nella "Montagna Natella" quale territorio ancora "…in quistione…" nelle pretese delle due comunità limitrofe (3). Con la crisi di questo sistema economico dovuta principalmente alla diffusione tecnologica, alla conseguente meccanizzazione ed alla introduzione di nuove fonti energetiche sono progressivamente ridotte e, in molti casi, scomparse le pratiche di sfruttamento del bosco legate alla produzione per autoconsumo e commercio di legna e fascine da ardere, legna per costruzioni, legnatico combustibile per la "rete" di fornaci presente nel territorio, carbone vegetale, attrezzi per le attività agricole, oggetti d'uso domestico o anche al taglio di "fastelli per foglia da foraggio" per l'alimentazione del bestiame durante il periodo invernale. La struttura economica di sussistenza di queste comunità, storicamente basata sulla integrazione delle attività agro-silvo-pastorali, è stata così inevitabilmente travolta dagli effetti della "modernizzazione". La crisi del sistema pastorale, l'abbandono dell'agricoltura e la pressione demografica hanno determinato flussi migratori depauperando ulteriormente il territorio nonostante i benefici ottenuti dalle prime "rimesse" degli emigranti che hanno consentito l'acquisto di terreni e fabbricati e che, al momento, ancora rappresentano, assieme alle rendite pensionistiche, il solo vero "riscatto" per le popolazioni locali. Le situazioni di forte disagio favoriscono l'insorgere di azioni illecite con conseguente condanna da parte delle autorità competenti per taglio abusivo ed irregolare di legnatico ai danni del patrimonio forestale, dei comuni subequani e di privati, vendita di legna di provenienza furtiva, sottrazione di beni pignorati, pascolo abusivo in zone boscose, "istigazione del proprio figlio non imputabile" al pascolo abusivo, furto di cataste di legna, fascine di frasche, piante di granturco, carri di breccia e pietre, acqua del "pubblico abbeveratorio", "furto continuato di energia elettrica", di uva, mele, pesci, piccioni, fichi, puledri, asini, arnie di api, mandorle, ceci, condanna per furto di "un paio di scarpe", per "profitti ed interessi usurai" e caccia abusiva.

Recenti lavori di disboscamento sul Monte Sirente



AMMINISTRAZIONE FORESTALE
DEL REGNO D'ITALIA

RIPARTIMENTO DEL SECONDO ABRUZZO ULTRA — DISTRETTO DI AQUILA

COMUNE DI ROCCA DI CAMBIO

MANIFESTO

Il sottoscritto Ispettore Forestale del Ripartimento di Abruzzo Ultra 2.°
Veduto il verbale Ingrafico 2 Giugno 1866, legalmente omologato, col quale il bosco *Campo Felice*, di proprietà del Comune di Rocca di Cambio della estensione di circa ettari 280, veniva diviso in 60 Sezioni da recidersene due in ogni anno, ciascuna dell'estensione di ettari 4,66.
Veduto il verbale di assegno della 4ª e 5ª sezione in data 5 Ottobre 1871, redatto dal Guardia Generale di Aquila.
Veduto l'altro verbale di verificazione del taglio eseguito nelle medesime.
Veduto l'art. 56 della legge de' 21 Agosto 1826.

DICHIARA

1. Che sia vietato da oggi innanzi nella surriferita sezione l'accesso ad ogni specie di animali domestici, affinchè col pascolo non arrechino danno alla sua riproduzione naturale.
2. Che la difesa non s'intenderà sciolta, se non verrà ordinato con altro manifesto, che al riguardo si emanerà, dietro novelli ordini del Sig. Prefetto della Provincia.
3. Che i contravventori incorreranno nelle pene sancite dagli art. 118, 119 e 120 della detta legge forestale.
Il presente manifesto sarà affisso e pubblicato nel Comune di Rocca di Mezzo, in seguito delle analoghe disposizioni del prelodato sig. Prefetto.
Aquila 16 Giugno 1875.

L'Ispettore Forestale
VOLPE.

Visto si pubblichi nel Comune di Rocca di Cambio, e nei circostanti Comuni di Rocca di Mezzo, Ovo e Villa S. Angelo.

Aquila 21 Giugno 1875.

Il Prefetto Reggente
RUFFO.

— Stab. Tip. Grossi —

A.S.A., Prefettura, S.I, I Vers., Cat.6, b.5421

(1) Vespasiani, T. : L'Altipiano di Rocca di Mezzo - Abruzzo Aquilano. In "Universo", 15 Novembre 1896.
(2) Per approfondimenti sull'argomento si consulti il lavoro di Pasquale Casale dal titolo: Gagliano, Collarmele e Cerchio - Usi Civici promiscui fra violenze, rappresaglie e omicidi. Quaderno n. 3 di "Parcocultura" del Parco Regionale Sirente Velino. Bucchianico (Ch), 1998.
(3) A.S.A., Atti Demaniali, Seric I, b.40.

Particolare della neviera del Sirente.
Foto di Luigi Saluturi.

Nel contesto generale dell'uso della montagna, il taglio del ghiaccio ha rappresentato per lungo tempo un'attività economica integrativa alle altre costituendo una discreta fonte di reddito per la comunità locale.
Il ghiaccio, utlizzato per la conservazione di alimenti e per finalità terapeutiche, veniva trasportato con i muli anche in località molto lontane come Bari.
I "tagliatori" riducevano il ghiaccio in blocchi che chiudevano in sacchi di tela grezza dopo averli coibentati con uno strato di foglie secche di faggio e di pula.

Mulattieri e Cavallari del Sirente, profondi conoscitori della montagna e degli accorgimenti tecnici per il taglio ed il "ricaccio" del legnatico. Pur nel bisogno di soddisfare le proprie esigenze, le popolazioni locali hanno comunque mostrato un atteggiamento di rispetto verso il bene naturale nell'ottica di una necessaria riutilizzazione delle risorse ambientali e quindi dei successivi prelievi del materiale boschivo.

L'artigianato del legno

Nella antica segheria annessa al mulino Baldassarre di Acciano, una ruota azionata dall'acqua "a caduta", consentiva il funzionamento della sega a nastro circolare.

"Ad Acciano la mia famiglia aveva un mulino, la segheria e la falegnameria che erano azionate ad acqua. Anche la pialla, la sega a nastro per i tronchi e la toupia che è una macchina per fare le cornici, i battenti, ecc. lavoravano con l'acqua del fiume. Ci stavano due macine per il mulino e una per il frantoio dove si faceva l'olio anche con le noci. Ci lavoravano in tutto cinque persone, mio nonno e quattro zii. Io ero piccolo e tutti i giorni appena uscivo dalla scuola andavo giù per portare da mangiare. I miei sapevano lavorare bene e facevano le tavole per l'edilizia ma anche i mobili. I tronchi si facevano dragare dal fiume e si fermavano direttamente ad una scala. Oltre a quei nostri anche la gente portava i tronchi loro per la lavorazione. La falegnameria ha funzionato fino agli anni sessanta e mi ricordo che i miei andavano anche ad aiutare Pirro alla falegnameria della stazione di Molina. Poi con mio padre ho proseguito questa antica attività di famiglia aprendo una falegnameria a Gagliano Aterno".

Luigi Baldassarre, Classe 1944
Gagliano Aterno 20 aprile 2000.

Fontavignone di Rocca di Mezzo. Antonio Lucantonio (classe 1945) nel suo laboratorio artigianale produce sculture in legno di carpine, quercia, acero (circa 12 varietà) e frassino che raccoglie nei dintorni. La piccola frazione rocchigiana si caratterizza con la storica presenza di altri abili artigiani del legno.

La pasta alla chitarra in una memoria inedita
di Giovanni Titta Rosa

[...*E chi sa se usa più la pasta alla chitarra? Una volta era specialità della buona casa abruzzese. Se la rievoco o ne parlo a qualcuno, in questo Nord da cui a volte il mio paese mi pare più distante dell'Australia, mi sento chiedere se non si tratti d'una pastaciutta a suon di musica. E' una chitarra, diciamo così, per analogia. Immaginate una lunga scatola di buon legno di ciliegio alle cui estremità sono legati e tesi una trentina di fili d'acciaio, come corde d'una chitarra, ma fittissimi. Dopo aver impastato uova e farina e a furia di braccia e di matterello dall'impasto è venuta fuori la sfoglia, sottile, liscia e compatta quasi come un foglio dorato, la massata la stende sulla chitarra; e vi preme sopra, rotandolo ai due capi, il suo matterello. I fili d'acciaio tagliano così la sfoglia in modo uniforme. Dov'è il segreto? Nel suo impasto, nel suo lavorarla per gradi mettendola ogni tanto con un po' di bianco d'uovo e un goccio di vino bianco, nel pestarvi su con un gioco continuo di polpastrelli e di mani, nel distenderla col matterello, fino a farla diventare né molle né dura: duretta sì, e quasi elastica. Perché solo se è così i fili la tagliano, ma ce n'è voluta di fatica e di segrete abilità! Quando poi arriva sul piatto, avvolta d'adorno fumo e coronata di sugo e cacio stagionato, le vostre papille non reggono alla fragranza: Omero la chiamerebbe una "mellita dolcezza".*
Ma si fa ancora nel mio Abruzzo, pur così celebre di paste fabbricate, la pastaciutta alla chitarra ?].

Giovanni Titta Rosa, Manoscritto inedito conservato presso la Biblioteca Provinciale "S.Tommasi" di L'Aquila.

Un esemplare di chitarra per la pasta realizzata dagli artigiani di Secinaro. "*La carratore*" o "*l'ingegno*", come viene denominata in Abruzzo la "macchina" per fare la pasta alla chitarra rappresenta l'innovazione del "*rentrócele*", il matterello di legno dentellato usato in area frentana per la produzione di maccheroni.

I comuni il cui territorio si estende sulla montagna del Sirente trovano da tempo immemorabile la propria principale risorsa economica nello sfruttamento del patrimonio boschivo a fine di autoconsumo, piccolo commercio con la vendita di legnatico per riscaldamento e per combustibile delle fornaci di calce e di coppi e mattoni, e di consentire l'insorgere di micro-attività artigianali particolarmente sviluppate ad Ovindoli e Secinaro per la realizzazione di "arche", sedie, tavolini, utensili ed oggetti d'uso domestico, chitarre per paste alimentari come anche attrezzi per i lavori agricoli (aratri, rastrelli, basti, mortai, forche, ecc.). Non trascurabile è stata inoltre l'arte dell'intreccio individuabile nella memoria verbale di un noto detto popolare ancora in uso che recita: "A Secinaro sono tutti artisti, chi fa i cesti, chi i canestri". Nelle varie attività produttive della montagna si impiegavano quale forza-lavoro i muli ed i cavalli, i primi particolarmente utilizzati per raggiungere i luoghi meno accessibili ed i secondi per trasportare i carichi in località più lontane come quelle del Lazio e della Puglia dove si vendeva per refrigerio od uso terapeutico il ghiaccio estratto dalle neviere del Sirente. Sempre collegabile alla lavorazione del legno è stata l'attività degli ombrellai, secinaresi "nomadi" che giravano per le strade dei paesi abruzzesi e non, riparando ombrelli ma anche "chitarre", piatti, "còscine", "capistieri" o "scifi", caldai di rame e "ferrando" le "pignate" di creta. In alcuni casi questo lavoro, di cui restano le ultime rappresentanze nelle persone dei fratelli Di Pietro, ha dato luogo all'apertura nella capitale di piccoli esercizi artigianali ed a medi impianti di produzione di ombrelli da spiaggia in località di mare come quello di Donato Graziani (Classe 1930). Nell'area sirentina la lavorazione del legno risulta oggi essere il settore artigianale di maggiore incidenza occupazionale anche se il numero di addetti, come si evince da una indagine effettuata per conto della Regione Abruzzo, è ancora percentualmente irrilevante rispetto alla densità demografica. Di un certo rilievo, come abbiamo accennato, è stata anche l'attività degli intagliatori di Ovindoli nella produzione di oggetti d'uso domestico, mortai, fusi per filare, stampi per il marchio delle pecore, ecc.

Beffi di Acciano ("Vita nel Borgo Medievale" ed. 2000). Lo scultore Italo Di Domenico (classe 1930) realizza opere di artigianato artistico utilizzando radici e legnami locali come noce, olivo e ornello.

Il manufatto in legno rappresentato in alcune sue forme in ragione delle varie utilizzazioni e funzioni estetiche, sottende ad una manualità "espressiva" propria degli artigiani locali ed identifica la produzione artistica ed il suo rapporto ergologico con il territorio (artigiano di Molina Aterno).

Luigi Silveri (Secinaro, Classe 1935) produce con tecniche artigianali una varietà di oggettistica in legno e pregevoli strumenti musicali ("Arti e Mestieri a Palazzo" Ed. 2000).

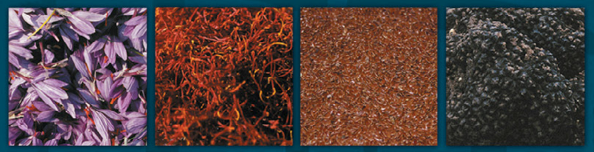
"*Cajje*" e "*cajoni*" (grossi cesti a forma di culla e cilindrica generalmente utilizzati per il trasporto del grano e degli erbaggi) realizzati con piccoli rami di "*allaro*", "*ornello*", "*sanguinella*" e "*vràche*". (Arti e Mestieri a Palazzo, Ed. 2001)

I carbonai

Ad opera di maestranze locali e di manodopera specializzata proveniente da centri esterni all'area del Sirente, le estensioni boschive sono state anche utillizzate per la produzione di carbone vegetale combustibile. I "carbonai" di Secinaro, Tornimparte e Lucoli erano detentori di una profonda conoscenza del bosco e delle "segrete" tecniche di lavorazione trasmesse solo oralmente da una generazione all'altra. La "carbonizzazione" del legnatico è stata lungamente praticata nei comuni il cui territorio era ricco di boschi come ad esempio Secinaro, Gagliano Aterno, Tione degli Abruzzi e nei comuni dell'Altopiano delle Rocche. A Secinaro è ancora rintracciabile materiale carbonifero in vari locali della "Villa" adibiti a deposito. "…per lo spazio di 50 anni vi ho continuamente praticato e pratico per far carboni, … afferma un "testimonio", cittadino di quest'ultima località, il quale, chiamato in causa nella seconda metà del '700 relativamente ad una controversia sulla promiscuità degli usi civici, ci offre un modesto ma interessante conforto documentario circa l'uso della carbonizzazione sulle montagne del Sirente (1). A seguire troviamo indirettamente documentazione storica sull'argomento in un rapporto di perlustrazione (montagna di Gagliano Località Canale) inviato il 5 giugno 1867 dal Comandante Valentini della Squadriglia di Guardia Nazionale Mobilizzata mediante il quale comunica al Prefetto di L'Aquila che "…Ogni giorno più mi persuado della impossibilità di far mancare ai briganti le notizie onde sfuggire dalle mani della forza, i viveri, ed ogni corrispondenza, insinoacchè centinaia di carbonai, e legnaiuoli per la maggior parte ignoranti e retrivi frequentano le boscaglie e località infeste…" (2). Di "…assegno …, del legname occorrente per costruzione di carbonaje …" si ha notizia in un verbale dell'Amministrazione Forestale del Regno d'Italia relativo alla richiesta inoltrata dal Comune di Tione degli Abruzzi. Il documento, interessante anche per la dettagliata descrizione dello stato e delle varietà vegetali presenti nel bosco osservate in una ricognizione "sul campo", riporta che: "L'anno 1868 nei giorni 17 e 18 Marzo nella Montagna di Tione. Noi Angelo Tatafiore Capo Guardia presso il Ripartimento Forestale di Abruzzo Ultra 2° assistito dal Sig. Domenico Santilli Assessore delegato dal Sig. Sindaco di Tione e dal Guardia Boschi locale Sig. Pasquale del Giudice. Visto L'Ordine ricevuto dal nostro Sig. Ispettore del 12 stante n. 175. Letta la deliberazione consiliare del suddetto Comune del 20 Febbraio … con la quale si chiede il taglio della contrada boschiva Solagna Casta Calla (?) ed adibirsi il legname di risulta per la confezione di carbone a beneficio de' naturali trovandosi privi di pane e di lavoro, e per il caro de' viveri fosse necessario aprirsi loro una via da poter sostencre la vita con qualche guadagno. Ci siam recati nella suddetta contrada di Casta Calla, ed ivi abbiamo raccolto ed osservato 1° …2° Che la stessa vien popolata di alberi cedui venuti da ceppaie di medi e basso fusto della specie predominante di quercia mista ad ornelli, faggi, oppi, carpini e noccioli e con diversi fruttivi inermi e spinosi, e con rari alberi di carpino di alto e vecchio fusto capitozzati e diramati d'intristita vegetazione vedendosi benanche tutte le specie decimate sopra suolo, oltre di una quantità di rimesseticci meno sviluppati e prostrati al suolo per lo più di ornello misto ai fruttivi 3° Che la vegetazione di esse piante tutte vanno in deperimento per i continuati tagli abusivi delle migliori piante che si tagliano non rasente il suolo da non poter i rimesseticci vigorosamente sviluppare, ed è perciò che stimiamo opportuno un taglio ceduo regolare in due sezioni, atterrando i rieppando tutti i monconi e capitozzi e piante ivi esistenti lasciandovi la dote prescritta dalla Legge. Ed è perciò che abbiam diviso essa Zona boschiva in due parti ricadendo la divisione prossimamente dal termine che divide i boschi dei comuni di Secinaro, Rocca di Mezzo e Tione ove abbiamo bollate a norma de regolamento n. 7 piante cioè carpini della circonferenza di centimetri 20.75, 42, 44, 42; e querce cent. 45.38. stabilendo per prima sezione quella verso ponente ove in seguito siam venuti alla scelta delle piante di … nel n. 32 carpini, 34 faggi, e 126 querce che in uno ascendono a n. 192 della circonferenza di cent. 20 a 97. Facendoli specchiare e marchiare dal Guardia Boschi, e non vi abbiamo potuto completare il numero prescritto di 600 per non aver trovate piante sane e suscettibili al marchio, ed è perciò che nel taglio debbonsi lasciare altre 408 piante delle migliori più dritte e delle più grandi a equa distanza fra di loro. Praticato così lo assegno lo abbiamo consegnato al Sig. Assessore come rappresentante il Municipio, ed il Guardia Boschi facendo loro sentire 1° Che il taglio debba eseguirsi rasente il suolo di tutte le piante ivi esistenti e rieppando tutti i monconi di ogni specie e dimensioni dovendosi rispettare quelle bollate non che altre 408 piante delle migliori più dritti e di maggior diametro, lasciandole ad equa distanza fra di loro. 2° Che lo abbattimento e sgombro di essa zona debba effettuarsi entro la corrente stagione Selvana che termina al 19 Giugno seguente. 3° Che restano stabilite 40 aie da carbone, da confezionarsi ne' spazi e vuori di essa parti assegnata 4° Che nel taglio e carbonizzazione debbono assistere due consiglieri prescelti dal Municipio e dal Guardia Boschi onde sorvegliare e prevenire ogni abuso che mai potesse verificarsi, onde procedere come per Legge 5° Infine non potersi dar principio a tagli di sorta se prima il presente verbale non venga approvato da superiori. Fatto in tre esemplari letto e sottoscritto dagli intervenuti oggi 19 …di mese ed anno (3). Un deliberazione del Consiglio Comunale di Secinaro inoltrata al Prefetto di Aquila il 18 Ottobre del 1872 e avente per oggetto gli "Assegni boschivi", mostra ancora la reale necessità di confezionare il carbone "…, tanto per i bisogni del paese, quanto per sussidiare la povera gente, …" (4). Del 1945 è invece una delibera del Comune di Gagliano Aterno, attraverso la quale si hanno più dettagliate informazioni circa la pratica della carbonizzazione: "La Giunta, tenuto presente la valutazione fatta dai militi forestali che sul quantitativo di legname esistente nelle aie carbonili possa ricavarsi quintali 84 circa di carbone; stante l'urgenza dell'adozione di provvedimenti per impedire che il materiale legnoso attualmente esistente nelle aie carbonili possa essere asportato dai numerosi frequentatori del bosco DELIBERA a) ordinare agli operai Di Pietro Silvio e Barbati Antonio di abbandonare immediatamente il bosco rimanendo le carbonaie esistenti in N° di tre di assoluta proprietà del Comune; b) sperimentare subito una licitazione privata con l'invito a ditte locali per la carbonizzazione e vendita del carbone osservante le seguenti condizioni: 1) La base d'asta è fissata in L. 95.000 e le offerte di aumento non possono essere inferiori a L. 200; 2) Per rispondere all'asta bisogna che i concorrenti effettuano un deposito di L. 5000 a titolo di cauzione e spese d'aste; 3) L'aggiudicatario ha l'obbligo di soddisfare il lavoro eseguito dal carbonaio Trufani (?) Guido relativo alla condizione del materiale legnoso nelle tre carbonaie; 4) l'aggiudicatario ha l'obbligo di carbonizzare la legna entro il termine del 20 Ottobre e di vendere il carbone ai naturali di questo Comune fino alla fine di detto mese al prezzo non superiore a quello risultante dal listino dei prezzi in vigore. Se dopo la fine di Ottobre rimane del carbone invenduto l'aggiudicatario ha la facoltà di venderlo fuori dal comune con l'obbligo però di sgomberare il bosco entro il 10 Novembre. Trascorso tale termine qualunque residuato di carbone o legna rientra di assoluta proprietà del Comune senza che l'aggiudicatario possa prenderne alcun diritto o compenso di sorta. 5) …rimane stabilito che la carbonizzazione e vendita venga fatta di amministrazione, oppure venga ceduta in appalto a trattativa privata col ribasso del 10% e con l'osservanza di tutte le altre condizioni stabilite nei precedenti punti 3-4 (5).

Nei boschi del Sirente è ancora possibile individuare le "*aie carbonili*", oggi ricoperte da fogliame ed anche da una vegetazione originata dalla stessa permanenza dell'uomo. Così, pianticelle di Sorbo e Salicone, utilizzato quest'ultimo per la realizzazione delle "*chiorie*" occorrenti alla legatura delle fascine, identificano (assieme alle fosse ed alle piazzole in cui è possibile rintracciare i resti del materiale vegetale) le aree boschive destinate alla combustione del legnatico come quella di *Via del Condotto* riprodotta nelle immagini

(1) Archivio Comunale di Gagliano Aterno, "Per l'Università di Collearmele contro L'Università di Gagliano". Napoli, 1798.
(2) A.S.A., Atti di Gabinetto, b.18. (Per la consultazione di questo documento si ringrazia il Dott. Pasquale Casale)
(3) A.S.A. Prefettura, Serie I, Cat. 6, Vers. I, b. 5419
(4) A.S.A., Prefettura, Serie I, Cat. 6, Vers. I, b. 5421b.
(5)Archivio Comunale di Gagliano Aterno. Delibera della Giunta Comunale n. 26 del 28-8-1945.



Gli ombrellai di Secinaro

Particolare di un portale in pietra riproducente l'immagine scolpita di ombrelli che definisce l'attività peculiare dei proprietari dell'abitazione.

Un ombrello a scatto degli inizi del '900 completamente riparato da Adelchi Di Pietro, secinarese fra gli ultimi artigiani.

Il trapano "a pugno" consentiva di effettuare sul posto la perforazione di piatti, "spase" ed altri oggetti d'uso domestico consolidati con filo di ferro e stucco.

"Cominciai a fare l'ombrellaio assieme con mio nonno. Mio nonno era vecchio, e io andavo assieme a lui. Gli infilavo l'ago per cucire. Sopra l'ombrello ci si mettevano le pezze, si cucivano gli ombrelli, lui era vecchio e io gli infilavo l'ago. Infilavo tre o quattro aghi e, mentre li consumava, andavo a giocare con gli altri ragazzi. Erano tempi che, invece di andare a scuola, stando sotto il regime fascista, il lavoro non ci stava e mio padre e mio nonno facevano il mestiere dell'ombrello. Al paese ci stava la gente che stava bene, i ricchi. Un pezzo di pane che avanzava, sai e io ero ragazzo appresso a mio padre e a mio nonno, mangiavo a casa, si tirava la cinghia e il più contento ero io. Non si poteva i tempi erano così. E dopo mano mano posso raccontare che a 12 anni, nel 1940, sono del '28, io già ero un girovago ambulante, già andavo in giro, ad aggiustare i piatti, gli ombrelli. Le aste degli ombrelli le fanno tuttora a San Sepolcro, in provincia di Perugia, dopo Terni. Con un trapano a pugno così che s'aggirava, un piatto spaccato a metà con le grappette si riuniva. E so' fatto sempre questo mestiere, ma era un mestiere ricco, buono, si aggiustavano piatti, ombrelli, i setacci, quelli per conciare il grano, i scifi, come li chiamate... lo scifo, il capestiere. Si aggiustavano anche le coscine. Era un pezzo di legno gobbo, tipo bacinella, rettangolare, e lì ci si mettevano i ceci, i fagioli per caparli, non ci stavano le svecciatrici, le macchine di oggi, tutto a mano si faceva. E questa roba, questo scifo si rompeva e noi l'aggiustavamo. Questo era il mestiere. Dopo finì la guerra, si lavorava, si campava bene e io tengo presente che, quando Scelba arruolava i poliziotti e ci stava il bandito Giuliano in Sicilia, un poliziotto che si arruolava gli davano 16.000 lire al mese di stipendio, 8 le doveva rilasciare alla mensa per quello che si magnava, insomma in tasca ad un poliziotto ci andavano 8.000 lire in un mese. Io in una giornata favorevole, una giornata fatale, so arrivato a fa 10.000 lire manco in un giorno. Una domenica so' andato a gira' a Tiburtino III, ...a Tiburtino III erano tutte casette alte a un piano, come le capanne, affilate, a Forte Pietralata, a Tiburtino III, perché mio nonno Nicola ci aveva S. Lorenzo. E così questa è la vecchia tradizione di Secinaro tutti ombrellai, si ereditava da padre in figlio no, mo' è finito tutto, tutte cose moderne, ombrelli non s'aggiustano più, io ancora li aggiusto, ancora c'è rimasto qualche ombrello buono di marca che costa 100.000 lire e più, ma io so tant'anni, ancora si pizzica la 10.000 di riparazione, ma con gli ombrelli che vendono a 10.000 lire che aggiusti più. Usa e getta; li compri e li butti. La questione di questo antico paesello di Secinaro nell'arte dell'ombrello è finita. Ormai ti danno tre ombrelli a 10.000 lire, uno da uomo, uno da donna, uno da bambino... Dopo ch'eravamo conosciuti da tutte le zone, erano persone di famiglia.Ci stavano più clienti, ce n'erano di quelli che si piazzavano in una zona con la bottega. Magari si cominciava dalla periferia. Io sono arrivato fino a Terracina passato Sezze, a Terni, so' arrivato fino ad Artena, Valmontone, Olevano, Velletri. So' arrivato fino a Vasto, fino ad Ancona, tutto il centro, a raggio fatti conto di 2-300 km da l'Aquila. Andavamo a piedi, coll'auto, col treno, con qualche carro. A dormire magari, dove potevi dormi', in una stalla, acconciavi un ombrello e lo cambiavi con i fagioli. Si faceva il cambio baratto come i primi tempi, chi non teneva i soldi ti dava la roba di casa che ridavi a quattro soldi, a metà prezzo. Con la bicicletta sono andato alla provincia di Pescara, aggiustavo gli ombrelli e me ne andavo. Quando era fatto 30-40 chili di grano, passavo al pastificio, gli davo il grano e mi dava la pasta. Di 40 chili di grano magari mi dava 15 chili di pasta scalcolando la crusca, impastava tutto, però si magnava. A Secinaro si facevano pure le chitarre per fare la pasta e ancora le faccio. Il falegname faceva la parte del legno e noi facevamo la parte meccanica, sopra a quel legno noi ci mettevamo i chiodi, ci facevamo i segni, ci mettevamo i fili che si vendevano alla ferramenta ma adesso non si trovano più, erano fili d'acciaio, una corda filarmonica è chiamata, che tanti che c' hanno la chitarra se le facevano dà no per tutte le note ma per il mi, la piccola, solo il mi. Cambia la nota e scoppia la corda mentre per la mi ci mettevano questi fili delle chitarre d'acciaio che dopo quell'altre non sono nemmeno d'acciaio, sono diverse. Quelle altre sono fatte con le budelle delle pecore. Però il mi era un filo d'acciaio. Le chitarre erano di faggio, di legno duro.Ci stava uno che lo chiamavano l'ingegniere. Se accidentalmente passava un signore e doveva aggiusta' l'ingegno, la chitarra, diceva "'ngegne' vieneme ad aggiusta' l''ingegn.". Le chitarre per i maccheroni la chiamano le spare a Castel Del Monte. A Secinaro ce n'erano diversi che facevano pure i cesti e i canestri. Io ho fatto molti mestieri pure la raccolta delle bacche di ginepro che pigliavo per 'sti monti, qua per Secinaro. Quand'io so' fatto un quintale di bacche di ginepro e mi hanno dato 100.000 lire, all'epoca ci ho comprato 100 quintali di cemento che costava 1.000 lire mentre le bacche 100 lire al quintale. Io e mia moglie con due giorni ne facevamo quintali. Ancora ci stanno in montagna, pure le fragole, le raccoglievamo e poi si andava a venderle. Si andava a tutti i paesi. A Secinaro tutti a cogliere le fragole. Io le compravo e le pagavo 150 lire al chilo, io, i fratelli miei e il compare le portavamo a Pescara, ci facevamo 2.000 lire al chilo. Le vendevamo in giro, con la bilancia, la cesta... fragole qui, fragole là... alla spiaggia, ai ristoranti, ...e si vendevano. Poi ci stavano pure le viole. Sì, per l'essenza, per i colori. Le violette... ho fatto pure le radici del giaggiolo, il giglio della Madonna.. A Secinaro ci stavano anche i costruttori di forche, aratri e rastrelli. Il forcaro, faceva le forche e gli aratri. Quella dei rastrelli era una cosa a occhio, non era di alta precisione. Si prendeva un pezzo di legno. Col trapano facevi 8-10 buchi. Appizzutavi 8-10 pezzi di legno e ce l'infilavi. Le caglie le faceva pure quello che faceva le forche e gli aratri".

Adelchi Di Pietro, Classe, 1928
Secinaro 10-06-2000

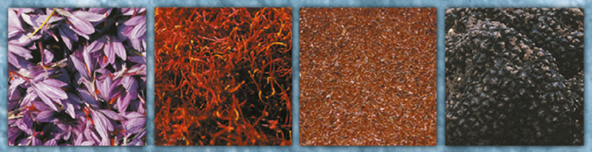
Cassetta da ombrellaio contenente gli arnesi per la riparazione degli ombrelli, dei piatti, ecc. appartenuta a Romolo Giandomenico (Classe 1925).

"...Le cossine han la capienza di due e sessanta e più litri, si usano largamente in provincia per contenere aridi e per altri usi di famiglia e si notano per la leggerezza solidità e durata: e dan luogo alla professione girovaga de' concia-cossine che van in giro ricugendole ad un soldo ogni quattro punti, non recando con loro che un fascetto di striscioline di legno, un coltello, ed un puntaruolo quadrato".

RELAZIONE della Camera di Commercio ed Arti di Aquila (Abruzzi) sulle Condizioni economiche della Provincia pel 1875-76 - Relatore il Segretario Avv. Francesco Tortis - Aquila, 1876.

"...A Secinaro si verificava l'emigrazione in altro modo; gli uomini sciamavano come api d'alveare, per invadere tutti i paesi vicini gridando nelle stade che essi riparavo ombrelli, coscine e piatti rotti (le coscine erano recipienti di legno di forma cilindrica con fondo sempre di legno). Trovato lavoro lo eseguivano in mezzo alla strada e ricevevano il compenso. Mangiavano male e dormivano peggio. Passavano un mese fuori di casa e ne ritornavano poi soddisfatti se erano riusciti a raggranellare cento lire, somma questa che rappresentava per loro una fortuna: dopo circa una settimana di riposo ricominciavano il giro...".

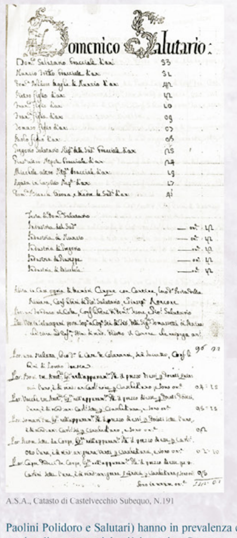
Ettore D'Amato, *La nostra Gagliano al principio del seculo*. São Paulo, 1973.



IDENTITA' CULTURALE
RISORSA DEL TERRITORIO SIRENTINO

Le Casette Colananni, il Tratturo Celano-Foggia e le Pagliare di Tione

Le "casette", insediamento agro-pastorale localizzato in territorio comunale di Castelvecchio Subequo nei pressi di Forca Caruso, venivano abitate per l'intero anno. A tal proposito, il 10° Censimento Generale della Popolazione del 1961, i cui atti sono conservati presso l'Archivio Comunale di Castelvecchio, ci indica che vi dimoravano stabilmente vari gruppi familiari per un totale di 41 abitanti. Il numero delle famiglie si ridusse sensibilmente negli anni a seguire tanto che nel successivo censimento del 1971 si annotano solo 3 nuclei residenti in maniera permanente di cui 2 alle casette della Cona.



A.S.A., Catasto di Castelvecchio Subequo, N.191

Gli insediamenti agro-pastorali costituiti dal Casale Tomassetti, dalle Casette Colananni e della Cona posti nei pressi di Forca Caruso, risultano rispettivamente documentati nella carta n. 6 della *"Strada da Solmona ad Avezzano levata e delineata da F. Organtini nel 1815"*, nella *"Reintegra dei Regi Tratturi"* del Crivelli (1712) e nel catasto onciario di Castelvecchio Subequo del 1744 in cui si registra il possedimento da parte di *"Domenico Salutario"* di una *"stalletta, loco denominato le case de Colananni"*. L'incremento dell'esiguità di notizie storiche sulle "Casette" viene favorito da una più recente documentazione relativa al fenomeno del brigantaggio ma che ci fornisce in merito informazioni di un certo interesse: *"Facendo seguito alla mia di ieri le fo conoscere che da Canale ci siamo condotti a Forca Caruso perlustrando tutte le località ma particolarmente quelle di Baulle e Valle dell'Inferno...: verso sera siamo giunti alle istoriche casette Colananni. V.S. si sorprenderà in ascoltando esser proprietà del Salutari e le altre del cognato medesimo. In una località come questa infesta dai briganti anche in tempi normali io non permetterei si tenessero aperte tali abitazioni rurali; e poi tenute da uomini onesti dovrebbero subire impreteribilmente (?) la volontà dei malfattori, tenute poi per il Salutari e parenti è il quartiere generale...Delle operazioni brigantesche: ove il giudice di C. Vecchio non ne abbia fatto oggetto di ufficiale rapporto sarebbe una grave colpa, ed il frutto della cernia (?) non fatta su i pretori. Quel di cui si parla à intime relazioni ai nemici del Governo (Ospite esterno dei Gualtieri!). Giunto appena nella suddetta località, per una esatta ma improduttrice perquisizione, solo vi rinvenni i due a margine notati guardiaboschi* (Domenico Salutari, Enrico Santilli) *di C.V. Subequo ed armati con fucili di G.N. ambedue dalle informazioni assunte <manutengoli> anzi il primo è cugino del brigante, e se non fossero tali anch'essi come potrebbero impunemente battere in ore notturne località infeste e lontane due ore dal Comune? Ho creduto tenerli presso di me sino a che non parta a fine di nascondere la mia direzione ai medesimi..."* (1). Della ricca famiglia Colananni si conosce Flaminio che nel 1611 si interessò, insieme ad altre persone, dell'ampliamento della chiesa matrice di S. Giovanni Battista di Castelvecchio e Francesco Antonio Colananni che, assieme al Vescovo Pascasio, fece erigere nel 1653 l'altare dedicato a S. Francesco d'Assisi come attestano gli stemmi scolpiti anche sul legno della balaustra che accede all'antica cappella intitolata al santo. Un altro stemma risalente al XVII secolo della stessa famiglia è inoltre presente nella chiesa parrocchiale di S. Maria Assunta di Castel di Ieri. In assenza di grandi famiglie armentizie e quindi nelle ridotte possibilità lavorative in questa "industria", la popolazione del comprensorio subequano è stata dedita all'allevamento di *"animali pecorini e bovini per uso di famiglia e della coltivazione de' fondi"*, un numero quindi ristretto di capi di bestiame strettamente necessari al proprio sostentamento ed all'integrazione economica con le risultanze di altre attività. Tuttavia alcuni gruppi di famiglie di Castelvecchio Subequo (Bencivenga, Calcagni, D'Addamio, Paolini Polidoro e Salutari) hanno in prevalenza caratterizzato la propria economia domestica con i proventi ricavati dalla pratica di una pastorizia più intensiva. Sono questi, infatti, i gruppi familiari che sostanzialmente hanno animato per secoli la vita delle Casette. Da fonti orali e bibliografiche apprendiamo che i pastori di Forca Caruso erano dediti allo spostamento stagionale delle proprie greggi che in autunno conducevano nella campagna romana (2), (3). La Valle Subequana è stata comunque interessata al fenomeno della transumanza nel tavoliere pugliese in ragione dell'attraversamento sul territorio del regio tratturo Celano-Foggia e di raccordi tratturali provenienti dall'altopiano delle Rocche dove la pastorizia transumante ha maggiormente contribuito alle sorti dell'economia locale. Le proporzioni della pratica pastorale in uso nell'area Aterno-Subequana (stanziale e transumante solo per Castelvecchio Subequo) e nell'Altopiano delle Rocche (transumante e stanziale) ci vengono indicate dalla *"Statistica zootecnica della Provincia dell'Aquila degli Abruzzi"* del Marra relativa al 1890 e pubblicata a Roma nel 1891:

Animali migranti
Castel Vecchio Subequo 10 960 100
Animali stazionari
Acciano 9 2 2 3 251 1664 146 252 11 197
Caste di Jeri 4 10 2 2 7 1 123 869 131 205 150 52
Castel Vecchio Subequo 5 22 14 3 157 1 715 87 254 151 12
Fagnano Alto 3 2 1 5 6 17 219 2374 162 257 100 112
Gagliano Aterno 6 22 3 10 60 34 167 300 90 101 150 72
Goriano Siculi 2 4 6 39 17 115 833 158 108 98 10
Secinaro 1 100 40 170 820 350 183 85 65

Animali migranti
Ovindoli 25 15 5 15 4500
Roccadicambio 25 5 5 4000
Roccadimezzo 434 6 24 61 65 17 114 9000 83 67

Animali stazionari
Ovindoli 6 20 15 8 225 320 70 80 219 98 2
Roccadicambio 45 89 66 23 50 14 100 105 130 250 80
Roccadimezzo 365 7 160 67 93 213 51 205 5 1064 217 427 612 193

Marra, R. : Statistica zootecnica della Provincia dell'Aquila degli Abruzzi, Anno 1890. Roma, 1891.

Per alcune "università" subequane il fitto anche temporaneo di pascoli è quindi motivo di introito economico *"...avuto dal Procuratore della Madonna del Suffragio della Terra d'Ovindolj per essersi fermato alcuni giorni à pascolare le pecora nella nostra montagna nel ritorno, che fecero in Puglia ...carl. Ventidue"* e *" ...ritratto da locati di Rocca di Mezzo per il passaggio concessogli de loro animali pecorini"*. (4)

(1) A.S.A., Prefettura - Atti di Gabinetto. B. 18. Rapporto di perlustrazione (Forca Località Colananni) inviato il 7 giugno 1867 dal Comandante Valentini della Squadriglia di Guardia Nazionale Mobilizzata al Prefetto di L'Aquila.
(2) Urbano Calcagni, Classe 1923.
(3) *Marra, R. : Statistica zootecnica della Provincia dell'Aquila degli Abruzzi, Anno 1890*. Roma, 1891.
(4) Documento del 1721 contenuto nei *"Libri Contabili"* conservati presso l'archivio comunale di Castelvecchio Subequo.

Crivelli, A. : Reintegra dei Regi Tratturi del 1712 (s.l. : s.n. ; s.d.). Riproduzione fotografica conservata presso la Biblioteca Provinciale "S. Tommasi" di L'Aquila.

Un cippo del Regio Tratturo Celano-Foggia nei pressi delle Casette Colananni

La casetta, oggi di proprietà della famiglia Silveri, si ascrive ad una originaria tipologia costruttiva che adibisce il locale del piano terra a ricovero del bestiame e gli spazi del piano superiore a fienile. Nell'ambito di un progetto di valorizzazione del patrimonio rurale e ambientale della Valle Subequana, sul piccolo edificio sono stati operati interventi di ristrutturazione al fine di ricavarne un alloggio agrituristico. I rilievi progettuali ed il corredo fotografico mostrano le modifiche apportate agli ambienti in funzione della nuova destinazione d'uso. La casetta adiacente, passata recentemente in possesso della stessa famiglia Silveri, presenta le stesse caratteristiche d'impianto ma nel livello superiore è stato successivamente ricavato uno spazio abitativo dividendo a metà la superfice del locale e costruendo per questa nuova funzione una "volta" in mattoni per l'isolamento termico ed un camino laterale che testimoniano l'utilizzo anche permanente delle casette. Il pagliaio trova comunicazione con la stalla sottostante attraverso una botola mentre l'acceso all'abitazione è stato consentito con l'apertura di un ingresso a monte che affianca quello del fienile. Le greggi, che sino intorno agli anni '30 venivano stagionalmente condotte nella campagna romana, trovavano ricovero nelle stalle anche nel periodo invernale a differenza dei maiali e delle mucche che si riconducevano a Castelvecchio nel mese di novembre. Le "vaccine" tornavano ai pascoli in primavera spesso affidate alle cure del "vaccaro".

STATUTO
DELLA
SOCIETA' ZOSOTERICA
DI MUTUA ASSICURAZIONE
IN
CASTEL DI IERI

SULMONA
PREMIATA TIPOGRAFIA ANGELETTI
1911.

Biblioteca Provinciale "S. Tommasi" L'Aquila

Più cospicue rendite si hanno *"per l'affitto dell'erba della montagna" aggiudicato "…. ad estinto di candela"* da parte, in questo caso, di allevatori delle contigue aree peligna e marsicana come, ad esempio, documenta il seguente atto notarile: *"Rev. Don Bonifacio Nanni della Terra di Campo di Giove avanza formale offerta per l'affitto della montagna dell'Università di Secinaro chiamata Cisterna per anni sei continui, da principiare nel presente mese di maggio ed anno corrente… coll'anno estaglio di docati sessanta… coll'infrascritti patti: primo, che esso signor Nanni non possa immettere in detti erbaggi se non, che soli animali Vaccini e Giumentini del numero di 200, ed immetendovi animali di più, debba pagare per detto eccesso … ed essendo detti animali di minor numero di duecento, non se ne debb'aver conto alcuno, e senza pretendersi deduzzione sopra il denaro pagato; secondo, che nella partenza farranno detti animali per le parti della Puglia, resti detto erbaggio in mano dell'Università senzacchè esso signor Nanni vi abbia la menoma ingerenza di suo affittarlo…; terzo, che gli detti animali non possono nel pascolo ecceder gli antichi confini a tenore degli affitti anteppassanti che sono Pietraortoso, la Forcella, ed Arcalanna (?), come essi sindaci asseriscono; quarto, che detti animali possano habbeverare nel lago del Serrento ed essi Sindaci e l'Università li debbono mantenere detta evizzione; quinto, che detti animali non debbano far danno alli prati prima della falce e facendovi danno, sia esso signor Nanni tenuto all'emenda; …e volendo esse porti mandare ad effetto le cose suddette con la pubblica scrittura, come si conviene, quindi è, che oggi di sudetto essi Magnifici sindaci costi affittano li erbaggi sudetti al detto signor Nanni qui presente per modo et forma ut supra per detti anni sei per detto stabilito prezzo di anni docati sessanta, che in unum seiennio ascende a docati trecento sessanta, …cioè docati duecento sessanta in moneta d'argento ed oro, e docati cento in una Fede di Credito del Banco di Sant'Eligio Maggiore di Napoli* (5). E ancora *"… si ricorda benissimo, che detto quandam Giovanni Gentile affidò la montagna, seu erbaggio della Terra di Castel di Hieri per due anni continui ciò è nell'Estativa, et propriamente nella montagna volgarmente chiamata Fratta Corona, confinante con Goriano Sicoli, Cocullo, Carrito e Castelvecchio Sub equo, con il jus d'abbeverare dette vacche di detto quandam Giovanni Gentile, affidate come sopra nelle Fontane chiamate Cannola, seu Corcumella, et in quella di Maruscia, conforme esso costituito testifiea haverci continuamente abbeverato dette vacche in dette fontane per detto tempo, che vi stiedero affidate, senza che nesuno gl'havesse impedito nè molestato in cosa ver'una* (6). Altre testimonianze sempre riferite alla concessione in affitto di pascoli figurano anche negli atti a stampa del 1755 della controversia fra le *"Università"* di Gagliano e Collarmele in cui *"…si dimostra che Gagliano ad immemorabili abbia solito pascere seminare, legnare e vendere gli erbaggi delle montagne di Bauglio, Ventrino, Valle Lancia, e Canale; …sempre li Cittadini di Gagliano hanno in dette montagne pafsciuto con li loro animali, han venduto l'erba ad Efteri, …"* Nel documento si evidenzia inoltre come *" …gagliano…prima dell'anno 1685… possedeva dette montagne …facendole coltivare da fuoi Cittadini, …, vendendone gl'erbaggi, e percependone li frutti e l'affitto…"* (7).

L'affitto di pascoli, infine, comporta spesso problematiche legate all'uso promiscuo della montagna. Tali situazioni emergono anche in un più recente documento spedito al sindaco di Gagliano Aterno che di seguito riportiamo: *"Carissimo Raffaele in proposito alla Vostra lettera d'ufficio che ho ricevuto, mi sono occupato per l'affitto dell'erbe estive della montagna ho trovato persona che non si è spaventato di prezzo, anzi avendogli io data informazione del pascolo potrebbe anche aumentare il costo e si sentirebbe di fare un contratto per più anni. Vi faccio notare che vi sarebbero due condizioni da stabilire, giusto come esisteva nel vecchio capitolato, e cioè 1^ condizione che gli ovini dei cittadini non dovrebbero entrare affatto nella zona a Canale sia per pascolo sia per beverare. Nei 16 anni che io ho avuto la montagna e 26 anni Caccianti (?) non è mai entrata una pecora a Canale 2^ Condizione che appena entrano le pecore dell'affittuario i cittadini abbantonano i luochi affittati, e ciò informatevi da qualche persona anziana come meglio lo sanno i fratelli Manenti (?) Angelo e Domenico. Interpellate quei pochi proprietari di pecore se desisto (no) ? a queste due condizioni allora potete fare certamente l'interesse del Comune. Dopo l'asta rispontetemi se è rimasta deserto possiamo contrattare …e se è stata aggiudicata sempre con le due condizioni suddette si può sostenere una cara.*
Tanti cordiali saluti
Devotissimo Amico
Pietro Marinopiccoli
Se le pecore dei cittadini sono poche vi sono sufficienti i luochi demaniali" (8).

Pagliare di Tione degli Abruzzi (Foto di Giancarlo Guzzardi - Ascent photo).
Le pagliare sono costituite da modesti ricoveri temporanei con due ambienti sovrapposti (stalla e abitazione) utilizzati per la transumanza verticale e per la raccolta del fieno e della paglia.
Qui le comunità locali si trasferivano stagionalmente (da maggio a ottobre) per consentire il pascolo estivo del proprio bestiame e per la coltivazione dei terreni in quota.
Poste a circa mille metri di altitudine, queste costruzioni rurali in pietra calcarea risultano annotate nel catasto comunale già dal XV sec.
Altri insediamenti agro-silvo-pastorali d'altura sono rappresentati dai vicini agglomerati di Fontecchio e Fagnano.

Rifugio pastorale sui bastioni del Sirente.

(5) A.S.S.S., Notaio De Bartolomeis Francesco di Sulmona, atto del 9 maggio 1781, b. 318.
(6)A.S.S.S., Notaio Pietro Francesco Rossi di Raiano, atto del 24 settembre 1721, b. 185, vol. 11, c.22 v.
(7) Archivio Comunale di Gagliano Aterno, *"Fatto e Ragioni per L'Università di Gagliano con L'Università di Collarmele.* Napoli , 1755.
(8) Archivio Comunale di Gagliano Aterno, (s.d. ma 19..).

"… La lana è il prodotto principale di questa regione, le di cui montagne somministrano copioso, e salubre pascolo al bestiame…Due volte all'anno si tosa. La lana majorina ch'è il prodotto della tosa di maggio e la migliore, e questa e quella che serve alla fabbrica di pannine d'ogni sorta…".

La *"Statistica"* del Regno di Napoli nel 1811.A cura di Domenico Demarco, Roma, 1988, Tomo L.

IDENTITA' CULTURALE
RISORSA DEL TERRITORIO SIRENTINO

La "miscischia"

Nella nuova stagione dei territori abruzzesi posti a tutela con l'istituzione di Parchi Nazionali e Regionali come quello del Sirente-Velino, riveste grande importanza la valorizzazione dei prodotti tipici e della cucina locale. Alla ricca lista di prodotti tradizionali, trova giusta collocazione la Miscischia o Muscischia, alimento della società pastorale tornato solo recentemente all'attenzione degli esperti di gastronomia regionale e degli studiosi di usi popolari. Di tale antica usanza e delle variegate tecniche di preparazione non si hanno purtroppo che scarse informazioni. In varie località dell'area Sirentina fra cui Ovindoli, Castel Di Ieri e Castelvecchio Subequo ancora si prepara occasionalmente la Miscischie, cioè la carne di pecora o capra essiccata in vario modo secondo accorgimenti e tecniche immutate nel tempo. Nel corso del periodico spostamento delle greggi, alcuni capi di bestiame si azzoppavano in maniera irrimediabile e proprio questa evenienza offriva la possibilità di poter mangiare anche della carne. La conservazione della Miscischie avrebbe così determinato così una riserva alimentare consentendo ai pastori transumanti ma anche stanziali di poter lungamente disporre di un importante elemento integrativo dal punto di vista nutrizionale. L'articolata struttura societaria della pastorizia assegnava alla Patrona un ruolo fondamentale nella gestione della Masseria. Con l'arrivo dell'estate gli armenti tornavano dalla Puglia ed era in questo momento che la Patrona assumeva per intero l'incarico di amministrare l'azienda pastorale. Fra i compiti svolti, provvedeva, assieme al Vergaro, anche alla preparazione dei formaggi e della Miscisca. Diverse erano in passato le tecniche di confezione della Musischia in relazione al periodo stagionale ed alle diverse aree geografiche. Dalla semplice salatura ed essiccazione al sole (messa ad asciugare sull'Arcicloco - alto palo piantato presso l'apertura della capanna) si passa alla sistemazione della carne in fresche cantine accostandola ai muri affioranti di salnitro come era in uso a Goriano Sicoli. Con la prolungata esposizione della stessa al sole, si andava però incontro ad alcuni inconvenienti come la fastidiosissima presenza di mosche ed altri insetti, problema in parte risolto cospargendo abbondantemente la carne con del peperoncino.

In Basilicata invece era solito conservare la carne ovina cuocendola in olio ed aceto e riponendola in contenitori chiusi ermeticamente (sott'olio) sistemati in luoghi asciutti.
Anche in altri "sistemi" più elaborati vi era una maggiore attenzione alle norme igieniche prestando particolare cura sia nelle modalità di lavorazione e trattamento della carne che nel sapiente dosaggio di miscele di spezie ed erbe aromatiche di montagna, retaggio di antica tradizione trasmessa oralmente di generazione in generazione. Nei vari dizionari di linguistica regionale (Giammarco, Pellicciotta) con la denominazione di Miscischie, Muscischia, Muscèschie , Mescèschje (a seconda dei vari comparti geografici) si indica un prodotto alimentare ottenuto con la carne ovina o caprina salata e seccata al sole per fare in modo che si conservi (dal latino - miscere ; mescolare ; cosa molle ed appiccicosa), mentre il Finamore nel suo *"Vocabolario dell'Uso Abruzzese"* del 1880 riporta tale denominazione con l'interpretazione etimologica (dal greco) di muscolo dissecco. In alcune aree dell'entroterra abruzzese e dell'Italia meridionale la misischia si otteneva utilizzando anche anche carne equina o di asini.

Castelvecchio Subequo

La pecora o capra viene completamente disossata e stesa per intero su un piano in modo da condirla uniformemente con abbondante sale, pepe, aglio, finocchio e peperoncino. La carne, arrotolata su se stessa, si lascia riposare per 2 - 3 giorni in un recipiente. Viene quindi distesa con delle stecche di legno ed esposta alla brina per 4 - 5 notti avendo cura di riporla nelle prime ore della mattinata in un locale asciutto, fresco, arieggiato e protetto da mosche ed altri insetti. Raggiunta così una ottimale essiccazione, la Miscischie può essere mangiata a piccoli pezzetti o passata allo spiedo sulla brace. Il periodo migliore per confezionare in questo modo la *Miscischie* è compreso tra il mese di gennaio e marzo.

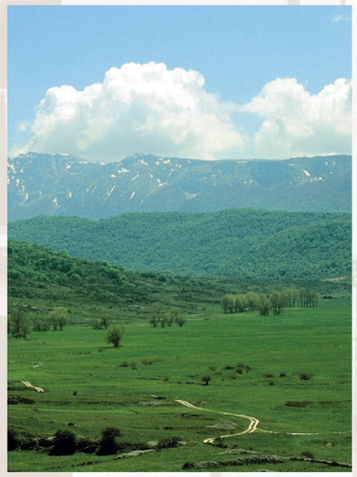
Informatore : Calcagni Urbano, Classe 1923.

Castel Di Ieri

Si disossa la pecora o capra che viene di seguito accuratamente sgrassata e tagliata in sottili strisce. Sistemata in un recipiente, la carne viene condita con un trito composto da sale, pepe, peperoncino, aglio, rosmarino e finocchio selvatico. Completano la miscela altre erbe aromatiche di montagna di cui, per volontà del nostro informatore, non è dato saperne il nome. La *Miscischie*, lasciata a riposare per 24 ore, si appende con dei ganci di filo di ferro al camino e viene esposta ai fumi ottenuti dalla combustione di sambuco selvatico (3 volte al giorno per 5 giorni). Il trattamento di conservazione offre alla Miscischie qualità e sapori inalterabili per diversi mesi. Questo metodo consente di preparare la Miscischie in un lungo arco di tempo compreso tra ottobre e marzo-aprile.

Informatore : Evandro Santilli, Classe 1950.

I pastori del Sirente e la transumanza sull'Altopiano delle Rocche



Veduta di pascoli nell'Altopiano delle Rocche.

"Prima che facevano la strada per Secinaro tenevo le vacche ai prati del Sirente mentre le cavalle pascolavano alla Santissima Trinità di Tione. Dopo che avevo munto passavo per un sentiero, una strada interpoderale e portavo il latte al caseificio di Rocca di Mezzo. Si faceva il formaggio canestrato alla fruscella di vimini, al cassio che è un cerchio di legno, il pecorino, la caciotta di vacca e il cacio cavallo che si fanno ancora oggi ma adesso ci sta più pulizia. Il cacio cavallo si chiama così perché per l'essiccamento si metteva alla stanga uno scamurcione a un lato e uno all'altro, a cavallo della stanga. C'è il caglio naturale e artificiale che serve per fare la quagliata. Rendevano più le pecore che le vacche. Le pecore si allevavano per la carne e il latte ma le vacche erano meno impegnative. Una volta con le vacche si facevano 3-4 litri di latte per ogni munta invece adesso dai 12 ai 15 litri. Ai primi anni del 1960 andavo a Verona, Rovato, Tirano e Sondrio a comprare le vacche, 5, 8 o 10. Le pecore invece le abbiamo comprate a Paganica, Assergi e Camarda, alle pendici del Gran Sasso. Da Raiano venivano a fare l'alpeggio a Sirente. Una volta si faceva la transumanza temporanea fino a novembre alle prata del Sirente e qualche volta anche d'inverno alla montagna di Gagliano perché qui i pascoli erano sempre occupati da quelli che venivano da Roma. Che mi ricordo io, la pecora locale non usciva fuori, erano sempre le pecore dei romani che avvagonavano a Roma, svagonavano a Cappelle dei Marsi, passavano a Forme e salivano per la Magnolia.

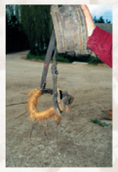
La pagliarole nostre d'inverno rimanevano alle stalle e, per quello che mi risulta a me, venivano quelli delle Puglie e non il contrario. Era la transumanza dal basso all'alto, il Collegio Germanico dei preti, quelli della toscana e del braccianese venivano con una grande azienda di pecore. Tuttora viene per tre mesi d'alpeggio Spizzichini da Roma che ne tiene 3.000.000 ma quest'anno il veterinario provinciale non l'ha autorizzato. Noi non ci siamo mai mossi perché le pecore nostre erano di basso reddito e poi ai forestieri gli necessitava di rinsanguare l'animale che facevano lo sverminamento. La montagna di Pezza era molto frequentata dai pastori che venivano da Roma. Dalla Toscana passavano a Cisterna, Tivoli, Arsoli, Carsoli, ecc. A Ovindoli ci stavano 300 asini perché il paese è scosceso, invece a Rocca di Mezzo si poteva lavorare con il carro. A Ovindoli bisognava trasportare tutte le risorse per ischiena. Attualmente qua la gente vive con la villeggiatura ma 50-60 anni fa viveva con l'emigrazione. La gente emigrava per risolvere le esigenze della vita. Pure i monelli andavano alla Maremma, a Grosseto. Qua le femmine aravano. Se semini un chilo di grano qua ne produci 5, se lo semini a Castelvecchio ne produci 30 e nella Valle Peligna di più. Negli erbai qua si fa un taglio di erba medica mentre nella Valle Subequana e Peligna se ne fanno tre. <Gennaro: tutto il lardaro, tutto il granaro, mezzo pagliaro>. Era tutto quello che serviva per passare l'inverno. La vita una volta era stentata, l'inverno durava sei mesi e per la troppa neve non veniva neppure la Corsetta, il Postale.
Mi ricordo che dopo la guerra andavamo a Molina a macinare 5-6 quintali di grano perché ai mulini di Stiffe e Fossa ci stava sempre molta gente e si doveva aspettare troppo.

Nicola Carriti, Classe 1925
Rocca di Mezzo 12 maggio 2001.

Allevamenti di bovini nel capoluogo Rocchigiano.

Il "Cotturo", la "Gallarella" e il "Caccamitto" o "Cotturello" per la bollitura del latte e la produzione di formaggio.
Il "Cacchio" di ferro o legno per immobilizzare le pecore durante la mungitura. "l'Angino" e la "Mazza" sono alcuni degli utensili del pastore.

"Lignola" o "Rignola" (Nasiera) con nodo alla marinara atta a stringere la "Fruscetta" in ferro ed imporre in questo modo alle mucche il movimento nei faticosi lavori agricoli.



La Biga per il trasporto di persone era di dimensioni più ridotte rispetto alla "Vignarola" utilizzata per trasportare il latte.

Museruola con pungoli in ferro per lo svezzamento dei vitelli e dei puledri.

La produzione dei rinomati formaggi a Rocca di Mezzo

IDENTITA' CULTURALE
RISORSA DEL TERRITORIO SIRENTINO

Il casale Verticchio a Baullo.

I CONTRATTI DI COLLABORAZIONE

Nella gestione del bestiame locale diffusa era la "Soccida", un tipo di contratto agricolo conosciuto già nel periodo romano (societas) e più usato nel medioevo in cui il proprietario del gregge ne affida la custodia al "soccidario" il quale presta l'opera provvedendo ad ogni attività relativa all'allevamento al fine di ripartire, a titolo di pagamento ed equamente, gli utili e le eventuali perdite. Nella soccida si esclude quindi una remunerazione per il servizio svolto dal soccidante in quanto non lavoratore dipendente del soccidario, bensì associato.
Molto spesso gli accordi di collaborazione erano solo di natura verbale in quanto basati su rapporti di reciproca fiducia in cui si restava, appunto, "imparolati" di provvedere al pascolo del proprio armento in aggiunta a quello di altri allevatori per un consistente gregge di pecore condotte al pascolo solitamente da due persone secondo una turnazione di periodo alterno (giorni, settimane, ecc.) in funzione del numero dei capi posseduti. In quest'ultimo caso non vi è alcuna divisione dei prodotti conseguiti ma solo l'impegno al mantenimento temporaneo del bestiame altrui.
Altre forme collaborative e societarie in uso erano chiamate "alla parte", "a socce" e "in società" o "comunella".
Nel primo caso la mucca comprata per l'allevamento restava di proprietà dell'acquirente; le vitelle femmine partorite si facevano crescere, mentre i maschi si ammazzavano dopo quattro anni e si divideva l'utile in maniera equa. Se l'allevamento era di ovini, questi a distanza di quattro anni si dividevano a metà, mentre ogni anno andavano divisi gli agnelli e il formaggio ottenuti, sempre in pari misura.
Nel secondo caso i contadini si "accompagnavano" (associavano) con finalità di aiuto reciproco provvedendo in maniera congiunta ai lavori campestri nell'utilizzare i rispettivi bovini per l'aratura o gli altri animali da tiro per le varie attività agricole.
Nel terzo caso s'instaurava una forma di tutela vicendevole, quando nella eventualità di decesso imprevisto di una vaccina i soci ricompravano in quota parte la carne o, se non commestibile, contribuivano con la propria spettanza secondo una ripartizione a peso delle porzioni quale sostegno economico della persona al momento più svantaggiata.
"J'armiente", infine, si praticava radunando gli animali in montagna e affidandoli alle cure di pastori (Vaccaro, capraro, asinaro) che erano ricompensati in denaro per la loro prestazione d'opera.
"Se jettéve la nnummenète" del luogo preciso del raduno dove si conducevano gli animali per il pascolo estivo che durava all'incirca tre-quattro mesi (da maggio ad agosto).
Nel linguaggio gergale dell'area subequana, il proprietario armentizio era chiamato "J'appuise", probabilmente in riferimento alla transumanza nel tavoliere pugliese.

Gregge al pascolo, anno 1915 (Archivio Fotografico Privato Giuseppe Di Tommaso).

Pastore abruzzese nei pascoli della campagna romana, 1913 (Archivio Fotografico Privato Giuseppe Di Tommaso).

"...Quivi, mentre improvvisiamo una corsa al galoppo attraverso il molle pianoro percorso da un sentiero rettilineo, ricoperto da uno strato cedevole di finissima sabbia, sul quale gli zoccoli delle cavalcature producono un ritmico scalpitio blando e quatto, come di piedi felpati, ci si affaccia di sfuggita un attendamento pastorale. Le pecore entro il recinto riposano ancora, custodite dai cani, vigili e fedeli scolte, che ci accolgono con lunghi e insistenti latrati; i pastori, appena ci scorgono, c'invitano cortesemente, dopo lo scambio dei saluti, a sorbire latte fresco munto alla nostra presenza..."

Felice Santarelli., Il Monte Sirente Oasi d'Incanto. L'Aquila, 1968.

Recipienti in metallo per contenere la ricotta.

Pastore impegnato nella lavorazione del formaggio.

"Una volta nei paesi si faceva la società per gli animali e toccava una volta ciascuno da maggio a settembre. Si portavano a "frattacrona" e al "rifugio".
Adesso una sola famiglia tiene tutte le pecore che ci stavano per tutto il paese. Mi ricordo invece che a Baullo arrivavano da Latina 2000 pecore".

Americo Corsini, Gagliano Aterno, classe 1922
Gagliano Aterno, 2 Febbraio 2000.

"...Poco fa s'era nella calura agostana della vallata subequana, dove abitavano le genti vestine dai volti quadrati, dai colli corti e robusti, dalle fronti basse e salde, montanari, pastori, contadini, quelli che tanti secoli dopo saranno detti <cafoni> ".

Giovanni Titta Rosa, Cinque Abruzzesi e alcuni paesi d'abruzzo. Milano, 1970.

La concia delle pelli

In area aterno-subequana la lavorazione delle pelli veniva praticata in varie località fra cui Gagliano Aterno dove in località *"Portacampagna"* sono ancora visibili i resti di vasche per l'acqua, appartenenti alla "Concia" della famiglia di Don Liborio Casale come ci informa Danilo Allega in un suo importante lavoro editoriale (Gagliano Aterno - La storia, i monumenti, il folklore. Pratola Peligna, 1977). A Castelvecchio troviamo utilizzato il toponimo "le Conce" già nel 1703 risultante in un documento conservato presso l'Archivio di Stato (Sezione di Sulmona). Anche nel capoluogo subequano gli impianti artigianali risultano localizzati nei pressi di corsi d'acqua in ragione della primaria importanza rivestita da quest'ultima per i processi di lavorazione delle pelli. Sempre a Castelvecchio questa attività legata al mondo pastorale si registra già nella prima metà del seicento come evidenza una documentazione d'archivio in cui si registra che *"...Sia lecito a Don Angelo di Angelo Tesone fabricare in detto loco a cominciare la fabrica predetta della Conciaria verso lo rigo e verso la vigna di Cola Francesco di Sabatino con lasciare di vacuo della muraglia che farrà di sua detta conciaria canne quattro per dirittura per arrivare alla muraglia della conciaria di Antona di Nocente".*(1) E ancora *"Nella Casa di Domenico Pietropaoli si è costituito il Vicario Don Donato Antonio Pietropaoli Patrizio Aquilano e Sulmonese ...afferma di habere, tenere et possidere juxto titulo, et bona fide quandam conceriam sitam, et positam extra moenia Oppidi Castri Veteris Subequi in loco ubi dicitur Santa Agata"*. In quest'ultimo atto notarile si accenna anche ad altre concerie di proprietà di Don Valerio Matteo Toselli. (2) Con altro riferimento toponomastico dato dalla *"Costa la Concia"* e presente nella *"Verifica, e misura de' Demaniali culti in Guriano Valli, e della frazzione Molina"* del 1865, si ha, infine, l'opportunità di individuare un nuovo insediamento produttivo. (3) Nella contigua Media Valle dell'Aterno, a Fontecchio, l'edificio di un'antica conceria, ristrutturato dall'Amministrazione Comunale, testimonia la presenza in loco di questo "mestiere" che consentiva ragguardevoli introiti economici. La vicina fonte del Codacchio alimentava i laboratori della conceria nei cui locali si conservano ancora le vasche, la cisterna ed il sistema di canalizzazione delle acque. La conceria di Fontecchio rappresenta in area Sirentina un importante esempio di archeologia industriale. A Castel di Ieri, Mario Silveri prosegue una tradizionale attività di famiglia in un moderno impianto per la prima conservazione delle pelli che oggi rappresenta in ambito regionale uno degli "opifici" di maggiore consistenza nel settore. Su questo capitolo tanto interessante quanto poco "frequentato", riceviamo infine notizie da un documento del 4 Settembre del 1833 attraverso il quale: *"Il Regio Vice Console di S. M. Britannica qui residente con suo pregiato foglio in data d'ieri è venuto a pregarmi, affinchè col mezzo mio le si procuri da cotesta Magistratura Comunale un certificato d'Ufficio del prezzo d'apertura delle pelli agnelline nella prossima spirata Stagione, solito a succede sotto Pasqua; osservandomi che ove durante il tempo della raccolta di quest'Articolo, che va sino a tutto Giugno, sia succeduta variazione in più o in meno, gli sarebbe necessario ch'esso Certificato indicasse il prezzo medio che ne risulta. Trovomi adunque costretto d'interessare la di Lei Rappresentanza onde si compiccia farmi tenere il recapito ridetto dopo averlo nelle debite forme legalizzato; ed essendo persuaso ch'Ella si presterà a rendermi questo notevole servigio, le offro in anticipazione i miei sinceri ringraziamenti, e l'assicuro della più estesa reciprocanza da mia parte, allorquando possa a Lei darsene l'occasione di servirsi. La prego indicarmi al tempo istesso la spesa cui si andrà perciò incontro onde sia in me di rimborsarvela, e di credermi infine con sensi di perfettissima stima e considerazione"* (4).

Il fabbricato della ex conceria a Fontecchio

(1) A.S.S.S. Notaio Orazio Varchitti di Castelvecchio Subequo, atto del 14 Aprile 1621, b. 39, vol. IV, c. 45v.

(2) A.S.S.S. Notaio Francesco Di Giovanni di Castel di Ieri, atto del 5 Frebbaio del 1700, b. 157, vol. IV, c. 6r.

(3) A.S.A., Atti Demaniali, Sez. I, b. 147-149.

(4) A.S.A., Intendenza, Serie I, Cat. 7, b. 1111a (Lettera inoltrata dal rappresentante del Regio Consolato del Regno delle due Sicilie in Ancona all'Intendente della Provincia di Aquila.

Interni dell'ex conceria con tracce di canalizzazione delle acque

"...EX CONCERIA - Localizzazione: il fabbricato denominato <ex conceria> è invece sito nelle immediate vicinanze del centro storico del paese di fontecchio precisamente sulla <Strada del Rio>, che prende il nome dall'adiacente Canale Codacchio, un torrente di modesta entità che si getta nella Valle Subequana e che costeggia in un tratto appunto l'ex conceria. La costruzione, sita nelle vicinanze di un fontanile in pietra, rimane isolata da altri fabbricati e confina a giro d'orizzonte con altri terreni e con la suddetta Via del Rio... Il fabbricato è essenzialmente individuato da un corpo di fabbrica principale al quale si sono uniti in aggregazione spontanea, e probabilmente in epoche successive, altri due vani. Il primo di essi, sulla destra del prospetto principale, di modeste dimensioni, con struttura in muratura indipendente dal corpo principale e con copertura in pietra e legno della quale rimane attualmente una traccia dell'arcata in pietra. L'altro corpo aggiunto, costituito da un vano di m. 5,50 x 6,00 circa, dovette essere un tempo una corte tra la conceria ed un'adiacente costruzione oggi scomparsa, tra i quali è stata edificata una muratura a chiusura della corte. Come si evince dall'allegata documentazione fotografica, l'interno insieme si presenta oggi a rudere, e consiste in due livelli: il piano terra con il piccolo vano attiguo precedentemente descritto, la vecchia sala per la conciatura costituita da un vano di m. 11x6 circa con solaio a botte in muratura ed il vano adiacente nel quale è sita la scala di accesso all'unico vano superiore…Al piano terra, con accesso dal vano ingresso, si può accedere in un locale interamente ricavato nella roccia delle dimensioni di mq. 12 circa…".

Archivio Comunale di Fontecchio, Relazione dell'Architetto Sestilio Frezzini, progettista del recupero dell'ex conceria.

Testimonianze

"Io ho proseguito un'attività di famiglia che faceva già mio padre Francesco e mio nonno Domenico. Prima si andava a raccogliere le pelli direttamente sul posto della macellazione e ogni macellaio che aveva comprato gli agnelli teneva il proprio raccoglitore. Una volta molti macellai provvedevano alla prima conservazione delle pelli, all'asciugatura. Il nostro è un magazzino di raccolta e conservazione di pelli grezze bovine, ovine e caprine che vengono salate e messe alle correnti d'aria e non al sole perché se nò si rovinano. Le pelli seccate fanno vedere di più i difetti se ci sono. Noi le pelli le acquistiamo e rivendiamo anche all'estero. Vanno in fabbrica, alla conceria e vengono trasformate a seconda delle pelli e delle richieste del mercato. Nelle concerie si mettono in ammollo e poi con le macchine vengono scarnite. Una volta conciate c'e vendita alle aziende di trasformazione che fanno calzature, abbigliamento, pellicceria, guanteria, poltrone, borse, cinte, ecc. Oggi il prodotto italiano è calato dell'ottanta per cento e l'Italia da dopo la guerra è diventato un paese di trasformazione e non più di produzione che è andata di continuo allo sfascio. Le pelli e le carni arrivano da tutti i paesi del mondo. Dall'America, Russia, Argentina, Brasile, Africa, ecc. ne portano ogni giorno migliana di tonnellate. L'Abruzzo si è svalutato di molto sull'allevamento ma prima la Provincia si manteneva sulla pastorizia".

Mario silveri, Classe 1929
Castel di Ieri 27 maggio 2000.

Artigiani locali (Pignatelli Francesco, Classe 1898, sulla destra) e Celeste Roberto (Classe 1924) lavorano le pelli utilizzate per la produzione di calzature interamente eseguita a mano. Come si può osservare nel censimento di Castelvecchio Subequo del 1743, la distinta classificazione di *"calzolaro"* e *"scarparo"* registrata nel documento lascia presupporre a "originari" specifici settori occupazionali dati, nel primo caso, dal mestiere di fabbricante di calzature e, con la seconda definizione, dalla sola attività di riparazione delle stesse.

Castelvecchio Subequo, anno 2000.

Castelvecchio Subequo, prima metà degli anni '70.

Il tempo del lavoro agricolo

Il tema del lavoro agricolo è fondante per conoscere nel profondo le ragioni di un modello socio-economico e culturale in costante assetto di precarietà e proprio della gente di montagna come quella del Sirente-Velino.
La risorsa principale delle popolazioni locali, ad integrazione delle attività silvo-pastorali, è stata per secoli e per millenni quella offerta dalla coltivazione della terra caratterizzata, nello specifico, da un frazionamento eccessivo e da una ridotta fertilità della stessa, almeno per quella a disposizione della classe contadina solitamente posta in contrade aspre e aride
La frammentazione dei terreni, comunemente chiamati "lesche", e i metodi poco efficaci di coltura, e quindi di rendimento, sono alla base delle situazioni di disagio generalizzato e di un malessere collettivo che avrebbe poi determinato i ben noti fenomeni migratori sottraendo in questo modo il territorio montano da ogni vitale e storica azione produttiva dell'uomo.
Le proprietà private comprendono una quota consistente di possedimenti fondiari da parte di poche famiglie di ceto abbiente e delle istituzioni ecclesiastiche che rendono gli stessi in affitto con varie modalità di contratto.
Le terre comunali e i beni demaniali ad uso civico (anche per pascolo, legnatico, ecc.) costituiscono il patrimonio pubblico a godimento, spesso nei fatti limitato, dei cittadini di bassa categoria sociale.
Per il fitto dei campi coltivati "a vece" (ovvero a rotazione biennale seminando in maniera alternata il grano con il mais, legumi, ecc.) o a "maggese" (riposo del terreno per un anno produttivo), gli affittuari corrispondevano ai proprietari le "regalie" (agnelli, galline, formaggi, ecc.) e una "risposta certa" consistente in circa la mezza parte del raccolto. Nel caso di coltura del frumento, la "risposta" era solitamente equivalente ad una coppa (11 kg. circa) per ogni coppa di terreno (500 mq. circa con variazioni di misura secondo l'area geografica).
D'ampio utilizzo era anche il contratto di "mezzadria" o "alla parte" che implicava la divisione a metà dei prodotti agricoli ottenuti e che durava quattro anni, il contratto "a giornata" o anche quello "livellario" (in uso fino al primo '800, era di lunga durata e prevedeva un censo costituito dalla suddivisione in percentuale delle produzioni agricole conseguite) e di "enfiteusi.

Fonte: Le cause economiche, sociali ed ambientali della grande emigrazione dai monti dell'Aquila nell'800 e nel '900. A cura di "Associazione Pico Fonticulano, Fontecchio, 2013.

Un contadino della Valle Subequana in una immagine pubblicitaria de "Il Messaggero"
(Archivio Fotografico privato di Speranza Silveri).

Gagliano Aterno. Foto ricordo per i contadini durante i lavori della trebbiatura.
(Archivio Fotografico privato di Anna Palombella).

Castel di Ieri. Donne impegnate nella vendemmia.
(Archivio Fotografico privato di Valerio Succo).

IDENTITA' CULTURALE
RISORSA DEL TERRITORIO SIRENTINO

Campi seminati in territorio di Gagliano Aterno

L'insufficienza e l'aridità dei terreni coltivabili consentono in questa vasta area la pratica di un'agricoltura che viene a costituire soltanto una risorsa complementare. Un comparto lavorativo spesso minacciato dalle servitù di pascolo tanto da richiedere l'adozione di vari provvedimenti a tutela della pratica agricola volti a normalizzare tali consuetudini. Interessanti informazioni *"sulla proporzione tra l'agricoltura, e la pastorizia"* in ambito provinciale ci vengono restituite da un carteggio documentario relativo ad un *"Rapporto"* predisposto dal Ministero dell'Interno nel 1813. Nello stesso il Giudice Filippo Rizzi Presidente della Real Società Economica di "Aquila" comunica all'Intendente della Provincia che: *"Si è procrastinato di rispondere ai quesiti, che vi degnaste indirizzare a questa Società, atteso la nuova istallazione della medesima. Riguardo al primo quesito, se siasi la coltura delle terre aumentata, o minorata, parlando di questo Distretto si è piuttosto minorata. Ciò non ha dipeso dall'intenzione di aumentare i pascoli, ma dalla contrarietà delle stagioni, la quale pei terreni spezialmente poco fertili ha fatto abbandonare la seminazione; giacchè i coloni non ritraevano neppure il frutto delle loro fatiche, dedotti gli annui estagli, dovuti ai Padroni. Le terre addette ad antico pascolo sono rimasti tali, e sonsi accresciute delle altre non con l'idea veramente di ridurle a pascolo, ma colla speranza di riprendere la coltura dopo vari riposi, ed a seconda delle circostanze. La mancanza delle braccia per cagione dell'emigrazione ha contribuito ancora a questo abbandono. Sul secondo quesito se siasi minorato, o cresciuto il numero de bestiami, bisogna distinguere gli animali, che annualmente vengono trasportati fuora della Provincia, da quei stazionari, appellati comunemente Pagliaroli. I primi sono minorati; i secondi si sono aumentati. La minorazione de' primi origina dalla coltura de terreni del tavoliere di Puglia, giacchè i censuari aumentano per ciascuna anno le semine, dissodano gli antichi pascoli. Ne offrono una evidente prova gli affitti delle Montagne della Provincia, i quali sono calati di prezzo. Da ciò nascono le risposte agli altri quesiti, cioè che gli affitti de terreni buoni sono cresciuti di prezzo, perché ognuno intimorito dall'incertezza dei poco fertili in parte abbandonati per esposte cagioni, cerca di assicurarsi coi buoni un evento più certo alla propria industria, e fatica. Gli animali pagliaroli si sono aumentati, perché la minorazione di quelli condotti via ne ha fatto crescere il prezzo; al che han contribuito ancora circostanze particolari, come adire la rimonta della cavalleria de Reali Eserciti, le offerte volontarie fatte al Sovrano; i bisogni della guerra; ed il concorso maggiore de Negozianti forestieri alle fiere della Provincia per la compra di ogni sorta di bestiami; sebbene da poco tempo a questa parte abbian cominciato a ribassare i prezzi de cavalli, e Muli, mantenendosi però il prezzo vantaggioso degli animali bovini. Ciò è quanto per ora ho potuto rassegnarvi su i proposti quesiti..."* (1). Dai documenti acquisiti nel corso della consultazione di vari fondi archivistici, viene offerta una varietà di informazioni circa le tipologie e la consistenza dei prodotti agricoli, le proporzioni dei terreni coltivati, i contratti di affitto e le unità di misura in uso che, assieme, restituiscono uno spaccato di vita rurale di grande importanza ai fini della conoscenza della struttura societaria locale. Viene così descritto il paesaggio agrario con *"terreni cannapinati"* e *"seminati a grano d'india, alberi di ciriege, altra frutta e querceti per l'ingrasso dei majali ".* I *"soci"* o *"coloni"* producono *"orzo, grano, granone, grano d'india, ceci negri, vino e croco dai terreni seminatorj"* di proprietà ecclesiastica dati per *"estinto di candela"*a *"canone perpetuo"*, a *"colonia"* o presi *"alla parte"*. Si utilizzano, infine, vari sistemi di misura locali rappresentati dalla *"coppa, canna, salma, tomolo, misura, barile, bocale, foglietta"* e si corrisponde, ad esempio, il *"mosto tassato alla voce fatta nella città di Sulmona"* (2), (3). Si registra, inoltre, un'unità di misura abusiva, in uso a Castelvecchio Subequo, data dalla "Porca", corrispondente a circa 12 passi e non compresa fra quelle rilevate nella Raccolta degli Usi Agrari nel circondario dell'Aquila. Sempre nel centro subequano, Il Palmo assume, con lo stesso valore di misura lineare, la denominazione di "Furco". Fra le colture praticate nell'agro sirentino, dalle quali si ottenevano rendite non trascurabili, si annota quella del croco ad Acciano, Beffi, Castelvecchio Subequo, Gagliano Aterno, Goriano Sicoli, Molina, Roccapreturo, Secinaro e, nella contigua media valle dell'Aterno, a Campana, Goriano Valli, Fagnano, Fontecchio, S. Maria del Ponte e Tione degli Abruzzi. Come ci informa il Bonanni, *"vigorosa"* era un tempo la *"vegetazione dell'olivo"* a Castelvecchio e Gagliano, verosimilmente in ragione degli effetti mitiganti prodotti dalla vicinanza con il lago del Fucino (4). Più recentemente l'olio vegetale di più largo consumo si ricavava dalla spremitura di noci e mandorle ma il condimento più utilizzato era costituito dal grasso di maiale. In mancanza di questi si pestavano nel mortaio delle noci assieme a spicchi di aglio. L'impasto ottenuto doveva essere però consumato subito perché assumeva in breve tempo una sgradevole colorazione scura.

Essiccazione al sole delle *"mazzocche"* sopra il *"lenziuolone d'ardichelle"*, lo stesso usato nel ciclo di lavorazione del grano (trasporto della paglia, della *"cama"*, per l'asciugatura, ecc.).

Si compone la "certa" per la conservazione dell'aglio

Celebrazione di una Santa Messa nei terreni coltivati a grano della campagna romana dove si portavano i nostri braccianti agricoli stagionali (Archivio Fotografico privato di Giuseppe Di Tommaso)

Gagliano Aterno. Momento di riposo dalla *"tresca"* del grano.

(1) A.S.A., Intendenza, Serie I, Cat. 7, b. 1111a.
(2) A. S. A., Catasto Preonciario del 1675 di Fontecchio;
(3) Archivio Diocesano di Sulmona.
(4) Teodoro Bonanni, *Le antiche industria della Provincia di Aquila*, Aquila, 1888.

La tresca del grano

Con il "pizzùgo" si legava il "vàuze", fascio di spighe di frumento raccolto con le radici ed attorcigliato per contenere le stesse nei "manoppi" (covoni).

A seconda delle varie necessità i contadini utilizzavano vari tipi di "crivelluccia": quella con il reticolo più largo per le fave, quello medio per il mais e quello ristretto per il grano. A Rocca di Mezzo l'attrezzo agricolo viene denominato "cascarola". Il crivello grande piazzato nell'aia era in possesso di poche famiglie o, come si verifica a Castelvecchio Subequo, veniva custodito dai procuratori della locale festa tributata in onore di S. Rocco. Alla concessione pubblica del "crivello di S. Rocco", seguiva generalmente l'offerta di un certo quantitativo di grano venduto per sostenere le spese della ricorrenza festiva del 16 Agosto.

"Quando si trescava la famiglia proprietaria della casaccia offriva la colazione fatta con la pizza con le uova, le pagnotte di S. Agata, la frutta di campagna, le pere piccole e i fullacchi. Dopo si riprendeva a trescare fino a quando cominciava a separarsi il grano. Si rastrellava e il grano raccolto veniva ventilato dagli uomini con la pala di legno mentre le donne dividevano la cama e la paglia, la mettevano dentro i lenzuoloni di graffia e la portavano sulla testa al pagliare. La paglia veniva data agli animali e la cama si usava per fare lo stabbio. In genere ci aiutavamo fra cinque o sei persone. Quando il grano era pulito si mangiava alla casa della padrona della casarcia. Il pranzo si preparava alla cogna di creta. Si faceva la minestra con i cannarozzetti e fagioli, la frittata e poi si offriva anche al vicinato. Poi il grano si crivellava e separava e ci usciva le juojje, la fërchie, la ruòsele e la vecce che si dava alle galline. Non si sprecava niente. Chi non aveva le terre doveva dare la risposta ai proprietari".

Arrotino Francesca, classe 1910
Castelvecchio Subequo 10 giugno 1999.

Nei lavori campestri la "côte", pietra arenaria per affilare gli utensili in ferro (falcecci, falci, ecc.), si riponeva in un corno di mucca appeso alla cintura e contenente acqua. I ditali di canna comunemente detti "canneri" si usavano durante la mietitura a protezione delle mani.

Prima dell'avvento delle macchine trebbiatrici si faceva il "trito" con i cavalli o gli asini. Il grano quindi si ventilava con la "credenza" per separarlo dalla paglia, dalla pula, la "camiccia". Se le condizioni atmosferiche non consentivano tale operazione, si lasciava nell'aia ordinato a "casàrcia" per il "cantiere" dell'indomani.

"Una volta si trescava all'aia che stava pure alle casette di Forca. Mio nonno Franco Salutari teneva i cavalli e lo chiamavano per fare la trita anche a Carrito, Collarmele, Ovindoli e altri paesi. Gli davano una coppa di grano a cavallo e portava sei o otto cavalli a seconda di quelli che servivano. Quando la trita era poca le persone si aiutavano con gli asini e qualche volta pure con le vacche. Ai cavalli gli attappavano la campana che portavano al collo per farli girare piano e la facevano scampanare per farli girare più forte. Allora si facevano pure le scommesse a chi usciva prima la trita. La trita era grossa quando la famiglia era grande e allora si facevano fino a 15-30 quintali di grano. Quando si trescava, si mangiava all'aia e si portavano i canestri con le pagnotte come quelle di S. Agata, il formaggio, il prosciutto e altre cose. Finito di trescare si puliva bene bene l'aia con il ramo. A chi doveva fare per primo si faceva al conto.

Si diceva - O si tresca o si spiccia l'aia - ma questo valeva per ogni cosa. Alla mietitura e alla tresca si cantava sempre, pure la notte per la strada. Se s'avvicinava una giovanotta allora gli dicevano le parole ma non si offendevano perché ci usava così.

Passata la mietitura si rompevano le terre e si arava e con i Bifolchi, le vacche con tutto il padrone, si riappianava e con il zappone uno dietro sciamentava la terra. Alla semina si metteva il grano in una specie di zinale attaccato al collo e poi si sciamentava per terra. Ogni dodici passi è una Porca e ogni porca si segnava la terra con un pizzugo o si faceva una striscia col piede. La terra doveva essere maiesata".

Eufrasia Salutari, Classe 1924
Castelvecchio Subequo 21 ottobre 2000.

La "trebbiatura" a Goriano Sicoli in alcune rare immagini di fine '800 (Archivio Fotografico Privato di Giuseppe Di Tommaso).

Una moderna mietitrebbia al lavoro nei campi della Valle Subequana

Il grano Solina

Foto: ARSSA Abruzzo, Parco Regionale Sirente-Velino.

La **"Solina"** è una varietà di frumento conservata nelle aree dell'Abruzzo interno in provincia dell'Aquila e in alcuni comuni montani della provincia di Pescara e Chieti.

E' un grano particolarmente resistente alle rigide temperature e la sua frugalità la rende adatta alla coltivazione con i metodi dell'agricoltura biologica, in quanto non richiede elevati apporti di azoto e, grazie alla sua taglia ed alla sua capacità di accestimento, riesce a competere con le erbe infestanti, non rendendo così necessario il ricorso al diserbo chimico. Si tratta di un grano tenero aristato classificato come "Triticum aestivum". Il legame delle popolazioni abruzzesi a questo pregiato cereale risale almeno al 1500, documentato da alcuni atti notarili dell'epoca.

Detti popolari, proverbi e attestati celebrano le sue caratteristiche organolettiche, la sua bontà e l'importanza della genuinità: "*La solina è la mamma di tutti i grani*"; "*Quella di solina aggiusta tutte le farine*"; "*Ogni grano torna a solina*", "*Se il contadino vuole andare al mulino deve seminare la solina*".

Oggi il grano Solina è coltivato da alcune aziende localizzate nel Parco Sirente-Velino ottenendo una farina a basso tenore di glutine, ricca di fibre ed elementi minerali. Macinata a pietra, non degerminata, conserva il complesso vitaminico del germe di grano.

Nell'estate del 2014 l'Associazione "Palco e Scena" ha ideato la prima edizione della **Festa della Solina d'Abruzzo nella tradizione subequana - "Taccòzze" e "Frignòzze"**, evento culturale anticipato dal **"Campionato Regionale di mietitura a mano"**.

"San Pietre, virde i sicche miéte" (A San Pietro, verde e secco mieti). Il detto popolare indica che arrivati al 29 giugno (festa di San Pietro e San Paolo) si doveva necessariamente procedere alla mietitura. Il grano avrebbe avuto così modo di completare la maturazione in attesa della trebbiatura che sarebbe avvenuta sull'aia circa un mese dopo.

Quando la mietitura si effettuava a mano, cioè prima dell'avvento della meccanizzazione dell'agricoltura, erano in uso diversi proverbi locali riguardanti il ciclo di lavorazione del grano. Uno di questi si registra a **CASTEL DI IERI** dove soleva dirsi: *"Ala, San Pié!"*, volendo invocare il santo affinché consentisse un soffio di vento più idoneo.

A **GAGLIANO ATERNO** si annota il seguente verso di un canto dei mietitori: *"Addio Gagliano Aterno, paese delle belle donne, andiamo a Capestrano, il paese dei cani!"*.

A **GORIANO SICOLI** si confida che le ali grandi (scénne) dell'apocalisse di S. Vincenzo Ferreri, il cui simulacro si porta all'aia che assume il suo stesso nome, possano determinare un forte vento atto alla pulitura del grano.

Squadre di falciatori in gara per il primo "Campionato di mietitura a mano" Foto di Elia Santilli.

A **SECINARO** per augurare il peggior male a qualcuno si diceva: *"Che nen te pòzza terè ju viénte all'ara!"* (Che non ti possa soffiare il vento sull'aia!). Una ventilazione adeguata era indispensabile per discernere i chicci dalle impurità (cama = pula) sollevando il grano con una pala.

Il pane di Solina viene cotto a legna nel forno a fiamma diretta ed è perfettamente consumabile anche dopo 5-7 giorni.

Foto di Donato Silveri

Le "Taccòzze" e le "Frignòzze" sono due primi piatti di pasta fresca, corta e a taglio diverso, della tradizione subequana.

Foto di Elia Santilli

I mugnai e la valle dei mulini

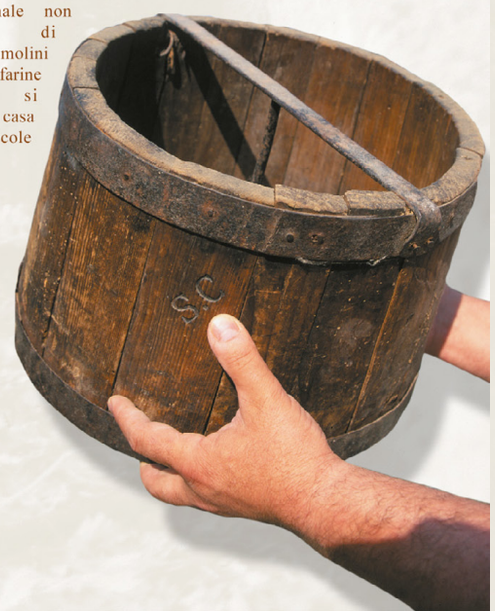
Cottura del pane in un forno a legna privato.

"Il molino è del tipo a palmento, formato da una grossa pietra circolare che rotando su un'altra, che ne è la platea, stritola e macina il grano. La pietra che ruota è forata al centro e per questo foro passa il frumento che cala da un cassone a forma di tronco capovolto di piramide. La platea è protetta da una sponda di ferro, interrotta in un punto donde la farina cade in un sottostante sacco o celma, o altro vaso. La platea e la macina, ossia la pietra che ruota, in giro alla sponda sono chiuse da un cassone di legno (unam tinam ut farina adherens parietibus non perdatur - cap. 321)…Per la molitura i mugnai ricevono la 24° parte del grano da macinarsi (de quibuslibet viginti quatuor mensuris una tantum ad culmum), abbondante, come appare dall'espressione ad culmum (cap. 313). Il mugnaio adopera anche unum catinum magnum seu catinellam vel coppam per versare il grano dal sacco, ed anche unum vas apertum per riporvi la molitura…". La coppa "…E' un cilindro di legno centinato formato da doghe cerchiate di ferro, la cui apertura è attraversata diametricalmente da una lista di ferro al centro della quale scende al fondo di legno altra lista di ferro (quelibet mensura sit ferrata desuper quodam ferro trasmisso in fundum immisso - cap. 466) con la funzione di impedire che si modifichi la capacità della misura col modificarsi della circonferenza della bocca e della profondità. La coppa si fraziona in mezza coppa e quarta, oltre a frazioni minori che gli statuti non specificano (cap. 466).

Maria Piacentino, La vita aquilana nel trecento. In "B. D. A. S. P.", Anni XXXVIII-XXXIX-XL, serie V, Voll. IX-X-XI, 1947-1948-1949.

I fratelli Giangregorio rappresentano a Castelvecchio i capostipiti di una famiglia che vanta un lunga tradizione "nell'arte molitoria". Francesco, proprietario di tre molini in paese e *"da' fiume"*, Domenicantonio, proprietario di un mulino a Tione degli Abruzzi e Donato proprietario di un mulino a Gagliano Aterno. In passato vari discendenti hanno seguitato l'attività di famiglia come Manfredo Giangregorio i cui eredi detengono ancora il possesso del mulino detto di S. Giovanni già della famiglia Pietropaoli. Il mestiere di "molinaro" viene oggi praticato da Francesco Giangregorio in un moderno impianto che ha sostituito le strutture molitorie precedenti alimentate dapprima con motore a scoppio e successivamente con energia elettrica. La risorsa idrica del fiume Aterno è stata per secoli utilizzata per l'azionamento di numerosi opifici impiantati lungo il percorso fluviale come mulini - frantoi, gualchiere, segherie ed anche per l'irrigazione dei terreni limitrofi mediante ingegnosi sistemi di canalizzazione dell'acqua come quelli di Molina Aterno. In quest'ultima località è documentata la presenza di mulini già nel 1085 quando un tale opificio venne donato alla chiesa Farfense di S. Giovanni e nel 1188 come risulta da una Bolla Papale di Clemente III. In varie località dell'area interessata dalla ricerca, si attesta storicamente l'esistenza di queste "fabbriche" in documenti dei secc. XVII, XVIII, XIX e XX come, ad esempio, viene documentato nel catasto del 1675 di Fontecchio dove varie proprietà sono indicate con la seguente dicitura: *" …alle Plaie à molino …, al molino delle monache…, alla chiusa…o …al molino dell'Abbadia…"* (1). L'installazione dei complessi molitori richiedeva grande perizia costruttiva ed altrettanto impegnativa era l'attività dei mugnai che generalmente si tramandavano il mestiere da una generazione all'altra trasmettendo in questo modo le esperienze e le capacità richieste da un mestiere non comune che implicava fra l'altro la responsabile consapevolezza di dover soddisfare con scrupolosità i bisogni alimentari collettivi. L'acqua del fiume veniva canalizzata attraverso la "raffota" (gora) e quindi condotta nella struttura del mulino per azionare le "retrecine", le cui palette di legno consentono il movimento dell'albero di trasmissione e la rotazione delle macine in pietra. Molto spesso l'impianto molitorio era dotato di due macine, una per il grano e l'altra per il mais ed altre granaglie destinate all'alimentazione del bestiame. Durante le cicliche pause lavorative il mugnaio provvedeva alla manutenzione dei palmenti (palmento superiore mobile ed inferiore fisso). In questa fase, particolare abilità veniva richiesta nella scalanatura delle macine il cui risultato finale avrebbe determinato la qualità delle farine. In passato, quando le condizioni avverse della stagione invernale non consentivano di raggiungere i molini *"da' fiume"*, le farine alimentari si ottenevano in casa utilizzando piccole macine in pietra.

Rocca di Mezzo. *"l'Arcuccia"* miniaturalizzata in legno richiama alla mente nella memoria dei locali il "mobile" per conservare il pane denominato, appunto, Arca. Nella Valle Subequana, come anche in altre località abruzzesi, lo stesso assume la definizione di *"Mèsa"*, *"Mòtse"* (Madia). Di proporzioni e fattezze diverse, la *"Mèsa"* veniva utilizzata anche per la lavorazione del pane.



IDENTITA' CULTURALE
RISORSA DEL TERRITORIO SIRENTINO

I resti di un impianto molitorio di considerevoli dimensioni a Molina Aterno situato nei pressi della fontana comunale. Oltre a "industrie" private si registra in questo comparto territoriale anche la presenza di mulini pubblici come quello comunale di Fontecchio. Troviamo, infatti, l'amministrazione civica di quest'ultima località impegnata all'acquisto di due nuove macine *" …per la sfarinazione de' cereali "* come stabilito dal Consiglio Comunale e comunicato per il "Visto" al Prefetto di L'Aquila con nota del 3 Giugno del 1878 (A.S.A., Prefettura, Serie II, Vers. II, b. 31, Fontecchio).

Il mulino Baldassarre ad Acciano.

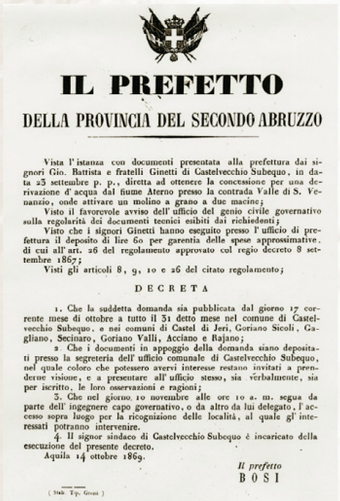
I ruderi del mulino detto di S. Giovanni, appartenente alla famiglia Giangregorio di Castelvecchio.

Canalizzazione dell'acqua per l'azionamento delle "retrecine", le cui palette di legno consentono il movimento dell'albero di trasmissione e la rotazione delle macine in pietra.

Generalmente annesse agli opifici di molitura erano le gualchiere o valchiere nelle quali si consentiva l'infeltrimento degli indumenti di lana già tinti come anche delle pelli che in questo modo assumevano maggiore consistenza. Troviamo un valido esempio di tipologica costruttiva di un molino in un progetto reso attuabile nel 1870, nella cui relazione redatta dal perito Raffaele Ginnetti, si esplicita che *" I Sig.i Giambattista e Fratelli Ginetti proprietari domiciliati in Castel Vecchio Subequo, Provincia e Circondario di Aquila degli Abruzzi, intendono costruire una fabbrica ad uso di casa di campagna con un molino a grano a due macine da animarsi con la derivazione delle acque del fiume Aterno, nella Valle S. Venanzio, tenimento di Castelvecchio Subequo, e precisamente sulla sponda destra di detto fiume nel locale denominato Prata Lorenzo, un sito in buona parte di loro proprietà…".* Nella stessa relazione i fratelli Ginnetti evidenziano come *" Quale molino li reputano di somma utilità stantechè le popolazioni subequane, di circa diecimila anime, non ànno, per la molitura dei cereali, che il molino Barberini a tre macine, e l'altro Pietropaoli ad una sola macina, i quali per la mancanza delle acque né mesi estivi vanno a rilento tanto che è necessità ricorrere a molini molto lontani…".* In un documento del relativo carteggio stilato dal Corpo Reale del Genio Civile si annota che *"…oltre a tutto questo dovranno i concessionari rispondere di qualunque pregiudizio risultasse al Molino Barbarini per effetto del rialzamento del letto del fiume".* Come si evince dal rapporto progettuale, infatti, era prevista la costruzione di *"…una chiusa instabile con travi in legno…"* solo *"…dopo metri 144 dalla forma a scarico del molino Barberini…"* (2). Dell'opificio in questione non si ha purtroppo che qualche traccia in quanto lo stesso venne demolito in seguito ai lavori per la costruzione della ferrovia Sulmona-L'Aquila. Sempre in relazione alla linea ferrata si registra, inoltre, *"l'Espropiazione per causa di pubblica utilità …di un mulino a grano…situato il tutto in tenimento di Tione…Per detto Molino, compreso il fabbricato, canali di condotta e scarico delle acque, arredi di ogni altra cosa stabile…"* la *Ferrovia Meridionale*, incaricata della realizzazione della *Linea Pescara Rieti - Tronco Popoli Aquila*, propone l'offerta di *"…Lire 16725.00"* (3). Nel 1898 un nuovo molino viene progettato per iniziativa di Liborio Stromei *"…nella sponda opposta ed identico punto altimetrico…"* rispetto a quello dei Ginnetti la cui realizzazione incontra *"…opposizioni sollevate dalla Ditta Lazzaroni…"* che, evidentemente, aveva nel frattempo acquisito la proprietà del molino detto di S. Antonio (4).

(1) A.S.A., Catasto Preonciario del 1675 di Fontecchio.
(2) A.S.A. Prefettura, Serie I, VII Vers., b. 286 (Relazione del 29 novembre 1869 redatta dal Reggente del Corpo Reale del Genio Civile).
(3) A.S.A., Prefettura, Serie I, Cat. 21, I Vers., B. 5943.
(4) A.S.A., Prefettura, Serie I, Cat. 22, VII Vers., b. 226 (Comunicazione inviata al Prefetto di L'Aquila da Liborio Stromei il 7 luglio 1898).

A.S.A., Prefettura, S.II, VI vers., b.2



IL PREFETTO
DELLA PROVINCIA DEL SECONDO ABRUZZO

Vista l' istanza con documenti presentata alla prefettura dai signori Gio. Battista e fratelli Ginetti di Castelvecchio Subequo, in data 25 settembre p. p., diretta ad ottenere la concessione per una derivazione d' acqua dal fiume Aterno presso la contrada Valle di S. Venanzio, onde attivare un molino a grano a due macine;
Visto il favorevole avviso dell' ufficio del genio civile governativo sulla regolarità dei documenti tecnici esibiti dai richiedenti;
Visto che i signori Ginetti hanno eseguito presso l' ufficio di prefettura il deposito di lire 60 per garentia delle spese approssimative, di cui all' art. 26 del regolamento approvato col regio decreto 8 settembre 1867;
Visti gli articoli 8, 9, 10 e 26 del citato regolamento;

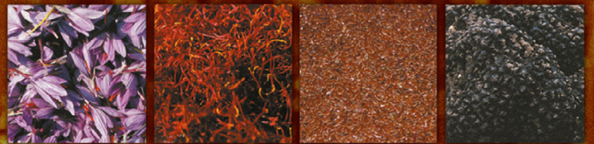
DECRETA

1. Che la suddetta domanda sia pubblicata dal giorno 17 corrente mese di ottobre a tutto il 31 detto mese nel comune di Castelvecchio Subequo, e nei comuni di Castel di Jeri, Goriano Sicoli, Gagliano, Secinaro, Goriano Valli, Acciano e Rajano;
2. Che i documenti in appoggio della domanda siano depositati presso la segreteria dell' ufficio comunale di Castelvecchio Subequo, nel quale coloro che potessero avervi interesse restano invitati a prenderne visione, e a presentare all' ufficio stesso, sia verbalmente, sia per iscritto, le loro osservazioni e ragioni;
3. Che nel giorno 10 novembre alle ore 10 a. m. segua da parte dell' ingegnere capo governativo, o da altro da lui delegato, l' accesso sopra luogo per la ricognizione delle località, al quale gl' interessati potranno intervenire.
4. Il signor sindaco di Castelvecchio Subequo è incaricato della esecuzione del presente decreto.
Aquila 14 ottobre 1869.

Il prefetto
BOSI

(Stab. Tip. Grossi)

A.S.A. Prefettura, Serie I, VII Vers., b. 286



Dalla vigna alla cantina

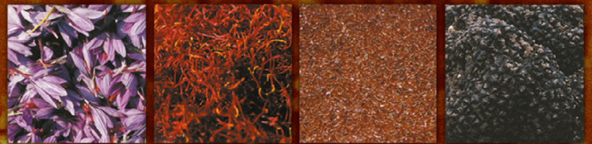
"... Nel circondario di Pratola, e massime in Rajano e Vittorito, il vino è uno de' principali prodotti, e oggetto anche di industria: meriterebbe però di essere migliorato: ben poco crudo il più è cotto. Nel circondario di Capestrano e Achillopoli, la stessa cosa. I vini della parte meridionale di questo circondario, come a dire que' di Beffi, Roccapreturo, Achillopoli, Molina, si sono sperimentati efficacissimi nelle malattie di languore, sibbene che nelle febbri putride, nervine, e maligne, quasi al pari della china-china...".
La "Statistica" del Regno di Napoli nel 1811. A cura di Domenico Demarco, Roma, 1988, Tomo I.

Succiano. Pompa a zaino per irrorazione della vigna con solfato di rame.

"... Pensate mai, o signori, che la pigiatura fosse interessante e dovesse essere in rapporto con i principi generali? Tale operazione dividesi nella pigiatura propriamente detta, e nel sottoporre la vinaccia alla pressione. Il mosto deve contenere tutti gli elementi del frutto; il mosto deve contenere tutti gli elementi del frutto; il mosto dev'essere in qualche modo agitato all'aria onde assorbisca l'ossigeno, di cui è avidissimo, per disporsi alla fermentazione, ed il signor Pasteur avrebbe provato che un mosto aerato ha una fermentazione più viva, e che il vino che ne risulta è di qualità superiore ad un vino ottenuto da mosto che ha poco sentito l'azione dell'aria... La pigiatura si esegue generalmente sopra un piano in fabbrica, ben connesso e leggermente inclinato, cinto con muro basso, con serbatojo parato nel terreno, che in complesso chiamasi palmento, e comunemente vasca. Quivi le uve vi possono restare per qualche giorno se furono raccolte con la dovuta avvertenza, e ciò perché si riscaldino se i tempi corrono freddi, e quivi pure esiste per l'ordinario lo strettojo. Alcuni usano una specie di cassa trasportabile, ma il lavoro è imbarazzante ed imperfetto e, richiedendo uno strettojo portatile, si va incontro a molta perdita. La pigiatura nelle bigoncie, e peggio nei tini, ove entrano degli uomini nudi (cosa schifosa e vergognosa) è imperfettissima: la pigiatura a sacco, usata in qualche provincia Abruzzese, è riprovevole per molte ragioni; si perde del tempo, buona parte degli acini rimane intatta, il mosto privo di aerazione e decisamente filtrato, e per questi fatti i vini di tali regioni sono quasi in generali foschi perché mancanti di tannino, di colore sbiadito perché manca il principio colorante, di sapore agro-dolce per l'ordinario, e disposti a divenire acidi e grassi. La pigiatura si è fatta e si farà ancora con i piedi; ma conviene avvertire che non basta una sola volta passare le uve sotto l'azione dei piedi; convien farlo ripetutamente a riprese, rimescolando la vinaccia con pala di legno. A questo modo si ottiene tutto il mosto, il quale per l'aereazione, che riceve, trovasi regolarmente disposto alla fermentazione. La pressione della vinaccia si esegue con macchine di moltissime forme e di varia forza: credo che siano preferibili quelle che portano una cassa o gabbia per ricevere la vinaccia, e ciò per la speditezza del lavoro. Il mosto ottenuto dalle prime strette può unirsi al mosto primo; quello delle ultime dovrebb'essere destinato per un vino ordinario... L'autore del libretto descrive gli Abruzzi con tinte un poco fosche, inesatte ed anche false. Presso a poco gli Abruzzi sarebbero una Provincia della Siberia; ma per buona fortuna gli abruzzi e gli Abruzzesi sono conosciuti, e questi non s'illudono, non giurano sulla parola della cattedra, conoscendo appieno la necessità della discussione con libera parola. Seguirò quindi l'autore parola per parola, e sulla parola porterò la risposta, riserbandomi in fine la posizione di fatto <Gli Abruzzi comprendono vasta regione occupata da alti monti pei quali non può prosperare la vite, e nelle sottoposte valli, ordinariamente il suo frutto non giunge alla maturità voluta>. *Che negli alti monti degli Abruzzi non possa prosperare la vite è naturale; ma che nelle sottoposte valli il frutto non giunga alla maturità voluta è falso, fatta eccezione alle condizioni a cause accidentali: però tra i monti e le valli si frappone naturalmente uno spazio che si abbella di ben esposte colline.* <Solo ove questi monti si abbassano lungo il litorale Adriatico e nelle due grandi valli di Solmona e di Roveto la vigna viene bene e dà vini con caratteri proprii, (*in parte vero, in parte falso come si vedrà fra poco*) talchè appunto per questa diversità di luoghi i vini sono assai diversi>. *Due cose perfettamente simili non esistono in natura, ed è ben naturale che i vini siano diversi in apparenza: dirli però tali per la sola diversità dei luoghi è troppo triviale e puerile. Ma perché tenere costantemente innanzi le apparenze, le accidentalità, il gusto e trascurare in tutto una osservazione scientifica? E' indecoroso davvero.*<Quelli delle altre valli specialmente dell'Abruzzo Aquilano e Teramano sono o crudi che poco reggono, ovvero cotti che lentissimamente invecchiano>. *Quali bislacche osservazioni ! Tutt'i vini crudi non reggono, eccettuate le specialità del mosto, o poco sol quando furono preparati con mosto come lo presenta la stagione, o senza quella scienza, che si conosce. L'invecchiare lentissimamente dei vini cotti è un male per coloro che guardano l'interesse, ma mostra scientificamente ai buongustai due verità irrefragabili: che i vini cotti sono di per loro stessi conservabili; che il vino ha bisogno del tempo per divenir maturo.* <Può dirsi questa la regione d'Italia ove principalmente si ricorre alla cottura per avere mosto più dolce e vino per ciò alcoolico e serbevole, imitando l'uso di Spagna>. *Qui una verità ed un'errore. E' vero che per la cottura del mosto si aumenta indirettamente lo zucchero e quindi si ottiene un vino più alcoolico e serbevole; ed è un errore che gli abruzzi imitino l'uso di Spagna, come se questa avesse introdotta la cottura del mosto ed i soli Abruzzi ne seguitassero l'uso. La riduzione del mosto per la cottura fu introdotta da tempi remotissimi e generalmente usata, ed al presente non nella sola Spagna e negli Abruzzi è in uso. Si riscontri la storia Enologica, si consulti l'Archeologia Egiziana, si legga la Topografia di tutt'i vigneti conosciuti di Iullien e non si cianci...La Provincia dell'Aquila produce in preferenza degli altri Abruzzi vini abbondanti oltre al necessario pel locale consumo, buoni e robusti da reggere al trasporto nel piccolo commercio... A destra dell'Aterno, prima di scendere nel piano di Solmona, trovasi la valle Subequana; piccola se si vuole, ma in condizione favorevole alla coltura della vite. La vigna vedesi nelle colline, nel pendio dei monti e, senza contrasto, molto ben piantata, educata e coltivata. Potata a speroni, tenuta bassa con sostegni morti o senza sostegno e generalmente senz'altra coltura, produce buon mosto, che non si trova mai del peso minore di 1060. Le vigne sono annualmente rinnovate, dando la preferenza alle viti ad uve nere, e tra le bianche al Campolese, alla malvasia. Il prodotto supera il necessario pel consumo ed i vini tanto cotti, quanto crudi sono ricercati nel piccolo commercio perché reggono al trasporto, sono robusti e di buon sapore, e si noti che i montanari aggiungono dell'acqua ai vini cotti fin nella cantina. In questa valle Subequana echeggiano da 40 anni i principi enologici che, portati in atto, han provato all'evidenza ed in fatti i risultati sicuri della Scienza attuata. Tutt'i vini bianchi, preparati con miglioramento razionale, divengono spumanti, non coll'interrompere la fermentazione e chiudere il mosto vino in bottiglia, come si usa scioccamente altrove, ma col procedimento scientifico di François, o col metodo del ritorno a zero. Quivi pure cercata la preparazione razionale dei vini di lusso per riprodurre i vini tipi che figurano nel gran commercio, ed il risultato non fu soddisfacente, come direbbesi alla moda, ma regolare e forse, in quanto all'aroma o profumo, superiori al tipo imitato, come venne da competenti conoscitori avvertito. Né voglia rimproverarsi di perder tempo nell'imitazione poiché questa non esiste a riguardo della scienza, e poi, senza tenere innanzi gli insegnamenti, i procedimenti da altri tenuti, come osserva lo Zimmermann, non vi può essere vero progresso. Quanto disse è ben noto negli Abruzzi e fuori...".*

CONFERENZE ENOLOGICHE nel Comizio Agrario Aquilano del Socio Speranza Relleva. Aquila, 1878.

La copiosa presenza di ginestre e di altri arbusti similari consente di procurarsi i "vignitte" per allacciare la vite. I "vignitte" di ginestra si possono utilizzare anche freschi mentre l'altra varietà vegetale viene preventivamente raccolta per averne disponibilità l'anno successivo dopo essere stata messa "a curare d'acqua" (in ammollo) per una notte.



IDENTITA' CULTURALE
RISORSA DEL TERRITORIO SIRENTINO

"... Le vasche destinate a pestarvisi l'uva sono vasti recipienti di fabbrica, a guisa di picciole camere, col pavimento, o lastricato di un forte intonaco di pozzolana e calce, o di larghe schiazze di pietra, ben unite e livellate. Gli uomini co' piedi denudati pestano l'uva, ed il mosto sortendo scorre in un'altra vasca sottoposta, detta pilone ove si raccoglie per empirne i barili e trasportarlo nelle botti e nelle cantine: e bene spesso avviene, che o per la lontananza della cantina, o per le strade disastrose e i tempi contrarj, rimane il mosto a fermentar lunga pezza nel pilone. La vinaccia risultante dalla pesta delle uve, fatta dagli uomini, s'ammucchia e si colloca sotto lo strettojo, e per mezzo d'un trave mosso col girar del torchio, vi si appoggia un macigno, o altro grosso peso, e se ne vanno ritagliando le sponde inumidite, per rimetterle sotto lo strettoio suddetto ed asciugarle a dovere. Quando poi si crede interamente sciutto, si getta via, ignorandosi la maniera di tirarne ulterior profitto, di farne potassa...".
La "Statistica" del Regno di Napoli nel 1811. A cura di Domenico Demarco, Roma, 1988, Tomo I.

"I pénnerone", macigno in pietra sagomato utilizzato quale peso nella spremitura dell'uva.

Fontecchio, caldaio in rame per la bollitura del mosto

Torchio a vite in ferro

Antico torchio a vite in legno (Arti e mestieri a Palazzo, ed. 2001)

"A notte alta, soltanto i tizzoni restavano nella cucina abbandonata, a spandere un po' di chiarore; anche il cane era andato a cuocere il mosto, con tutti gli altri, e dai sotterranei giungevano i colpi dei bottai e un vociare...Arrivare al caldaio era come arrivare ad una festa, dopo quel viaggio emozionante. Sulla ferrata ardevano i ciocchi e fra i ciocchi qualche vecchio rocchetto di legno, un carrettino di fuoco, che una salamandra di fiamme trainava verso lo sportello di ferro; e tutti a ridere e a canzonare allora se un ragazzo, arrivando, mostrava e narrava quel prodigio. Accanto alla brace che dai ferri continuamente franava, infilati allo spiedo, pezzacci di carne di capra - la più vecchia della morra - stavano ad arrostirsi e venivano sfilati con impazienza, ancor crudi, e stracciati con le mani e coi denti dalle ragazze che portavano il mosto alle botti con le conche calde sul capo, dagli uomini che attorchiavano, preparavano la conserva, facevano la coletta, davano lo zolfo alle botti, appannavano le sportelle con la stoppa, da tutta quella gente che lavorava, girava, raccontava, beveva coletta, masticava, rideva, con la bocca piena...Da un alto pianerottolo di pietra, proteso sulla bocca del caldaio, imbracciando la lunga schiumarola di rame, come un vogatore lento e delicatissimo, schiumava il mosto bollente. Era la sua principale occupazione. Di lassù, avendo innanzi la porta spalancata della vasca, poteva sorvegliare dai pigiatori fino agli uomini del torchio, e con le orecchie dritte pareva che vedesse anche nella cantina, perché ogni tanto dava un consiglio, senza gridare, agli uomini che lavoravano alle botti, e non si capiva come quelli potessero sentirlo. Quando il mosto era arrivato a cottura, cedeva il posto al vecchio della casa. Questi provava qualche goggia di mosto, tra l'indice e il pollice, e diceva se si poteva o no imbottare. Una torre mozza, ottagonale, appoggiata ad un angolo di quella specie di chiesa e di cortile ad arcate e grandi travature, era il caldaio, una torre panciuta, con l'ombelico di fuoco, fra due ventagli di pietra, due scalinate, e con le chiome di vapore e di schiuma grassa arruffate. Quando stava acceso, s'arrabbiava, era sempre pronto a sputare quella lava schiumosa, e bisognava continuamente governare la furia del fuoco, per ammansirlo, e soprattutto schiumargli quella bocca di cratere acceso. Con la schiuma si faceva la coletta. Delle bigoncie, con una gran cuffia legata attorno alla testa, stavano, come una fila di monache, sopra certe travi, e in quelle cuffie si versava la schiuma che, filtrando a goccia a goccia, dava un vinetto dolce di tartaro che donne bevevano volentieri, quando s'era appena raffreddato. La vasca situata a livello della testa del caldaio, allagata di succo d'uva pigiata, faceva diga, tra una cottura e l'altra, e quando il caldaio era stato vuotato lo riempiva con rumore un getto rosso e torbito, attraverso la parete forata. La cottura riprendeva, il getto era stato fermato, i pigiatori continuavano a spremere l'uva coi piedi nudi e rossi, rimuovendola con le pale, facendone mucchi sempre nuovi e sempre più spremuti. Quel che restava dei grappoli veniva raccolto con le tine e trasportato nella cesta del torchio. Sopra un gran bacile di legno quadrato, era situata la cesta d'assi, cerchiata ed inchiavata di ferro, cilindrica e senza fondi, situata fra due alte travi di legno che sostenevano una madrevite ed una vite di legno, con un testone anch'esso ferrato e attraversato da due o tre grossi occhi, nei quali si innestava una trave e si faceva leva per svitare e costringere il testone a premere sopra blocchi di legno che schiacciavano le vinaccie. A mano a mano che i blocchi approfondavano bisognava aggiungerne degli altri, allora si faceva marcia indietro e si riempiva lo spazio fra la testa della vite e l'imboccatura della cesta. Fatica leggera all'inizio, quella di attorchiare, diventava erculea, verso la fine. Cinque uomini, aggrappati alla leva, tre da una parte, due dall'altra, forzavano a grandi strapponi, dandosi la voce. La vite resisteva e cedeva, e il torchio gemeva tutto, come un povero schiavo domato. Ma non bisognava fidarsene, perché era traditore, ed una volta durante una sosta s'era girato all'improvviso e con quella trave rimastagli nell'occhio aveva assestato un tremendo colpo a due dei suoi torturatori. L'attorchiatura dapprima abbondante colava dai fianchi, dalla base della cesta, e poi gocciolava come un sudore e come un filo arrivava nella tina, finchè le vinaccie esauste non davano più nulla. Allora, come da un ventre aperto, veniva tirato fuori un grosso formaggio violaceo venato di raspi, caricato in una civera, ch'era una portantina di vimini, fra le due stanghe, o in una carriola, e via, all'orto, nel mucchio del letame. Oppure veniva spappolato nell'acqua, dentro le bigoncie, e dopo qualche giorno se ne poteva spillare un vinello asprigno che si chiamava acquata od anche raspata; o spappolato nella crusca, si dava da mangiare agli animali. Il sangue colorato e razzente dell'attorchiatura si versava nel caldaio e rinforzava il colore del mosto; ma la buona trasparenza rossa il vino cotto l'acquistava specialmente con una riserva cruda di Montepulciano, soli chicchi, mezzo spremuti, e niente raspi, che si metteva nella botte. E se c'era bisogno di tonificare il sapore si adoperava una conserva di malvasia scelta ed asciugata al sole. Dopo la cottura del mosto, ultimate le conserve, cessava tutto quel traffico. Nel silenzio e nell'oscurità, allineate in due file, restavano le botti a soffrire le doglie della fermentazione, abbandonate dagli uomini. Brontolavano con labbra grosse, prese dalla colica, schizzavano, sputavano e vomitavano. In quell'aria piena del loro fiato avvinazzato e velenoso, qualcuno scendeva ogni tanto a visitarle; le accarezzava sui fondi, toccava le cerchiature, e se avevano troppo sbollito, le riabboccava, pensando che anche quella fatalità sarebbe passata con la prossima luna...Vino crudo non se ne faceva. Il mosto si cuoceva perché il vino potesse sotenere l'estate, senza andare all'aceto, e potesse essere invecchiato, se fosse stato necessario, e la cottura del mosto era una legge antica che nessuno aveva pensato di mutare, quando sorsero le prime discussioni, fra i vecchi e i giovani...Consideravano che quei vigneti, a sei e settecento metri d'altezza, attorno ai bastioni del Sirente, non portassero l'uva ad una maturazione tale che si potesse fare a meno di cuocere il mosto; ma specialmente non avevano il gusto del vino crudo, che li rendeva diffidenti, come un'impostura, e se gliene offrivate un bicchiere, lo bevevano per convenienza...".

Massimo Lelj, *Stagioni al Sirente*. Firenze, 1933.

Anno II — AQUILA, 29 AGOSTO 1920 — Num. 59

IL GIORNALE D'ABRUZZO

Politico - Amministrativo

ABBONAMENTI

DIREZIONE ED AMMINISTRAZIONE - VIA G. VERDI, N. 13 AQUILA

VENDITA DI BOTTI

Francesco Pirro di Castelvecchio Subequo pone in vendita delle ottime botti nuove da ettolitri 1 a 7 a prezzi vantaggiosi avendone acquistata una grande quantità da ottime fabbriche. Dispone anche di botti avvinate.

Biblioteca Provinciale "S. Tommasi" L'Aquila

"Conca" di area sulmonese utilizzata in passato anche nel comprensorio subequano per il trasporto di liquidi.

"Conca" di rame di area abruzzese e marchigiana usata per il prelievo di acqua dalle fontane pubbliche e per il trasporto del mosto ponendola sul capo sopra la "spara" (strofinaccio attorcigliato a forma di cerchio).

Lo zafferano

" lo zafferano è, diciamo così, una delle tante tombe nel cimitero delle materie prime del territorio italiano. Fatte le dovute proporzioni, lo zafferano è per la regione aquilana quel che è il bergamotto per la calabrese; il che significa che entrambi potrebbero essere qualche cosa per la ricchezza nazionale; ...tanto il bergamotto quanto lo zafferano sono prodotti, sono materie prime per l'industria, delle quali la natura ha conferito all'Italia una specie di privativa"
Massimo Lelj, 1931.

Dalle regioni mediorientali la pianta raggiunse la Spagna e la Sicilia per opera degli Arabi dal cui idioma prende il nome originario di Zaafran.
In italia il pregiato fiore trovò terreni fertili alla sua coltura soprattutto in alcune aree dell'Abruzzo aquilano in ragione di un favorevole microclima che ha caratterizzato il prodotto nei termini di un'alta qualità ampiamente riconosciuta.
L'origine abruzzese della "suffrana" va ricondotta, secondo alcuni autori, all'opera di un Padre Domenicano di Navelli (appartenente alla famiglia Santucci) che contribuì alla diffusione del prezioso bulbo già coltivato nella penisola ispanica dove il religioso si era recato. E' del XVI sec. la più consistente documentazione di questa specifica produzione agricola nell'area subequana, ma la pianta veniva coltivata in loco già dal medioevo come ci fa notare Maria Gabriela Nico Paolini che riprende una notizia riportata da Emiliano citando un documento del 1391 riguardante Cieco di Matteo di Castelvecchio e in cui si fa menzione di varie attività commerciali fra cui, appunto, la vendita di zafferano.
Relativamente al comprensorio "superequano" (Molina) si hanno precise notizie storiche della coltivazione dello zafferano in un atto notarile dell' 11 marzo 1556 in cui ci si impegna a consegnare una certa quantità di "croci seu zefferanis (?) cime sicce … a qual prezzo si farra la general voce sopra la soffrana". (1)

"Ci vuole molta pazienza per pulire i stoli che si raccolgono alla fine di ottobre. Da ogni bulbo si ricavano due o tre fili di zafferano. Lo zafferano tritato si conserva anche per anni e ha un odore molto forte. Se per caso un'ape capita dentro ad un barattolo si stordisce." (Santilli Sergio, Classe 1942 Castel di Ieri, contrada "Il Casale" 29 ottobre 2000)

Troviamo ancora menzione di questa pratica colturale nei "Capitoli p. la Zaffrana" del 1569. Dal 1° al 7 di Ottobre dello stesso anno, il doganiere incaricato del pubblico bando aveva infatti raggiunto "…Fangiaro, Fontecchie, Santa Maria del Ponte, Guriano, Beffe, Rocha di pretura, Campana, … Acciano et le terre tutte della vallata – Castel Vecchio di Subrego, Guriano Sieco et tutta la valle di Subrego – …". Gli stessi Capitoli (12) vennero banditi nuovamente nel 1575 interessando altri "Castella" Subequani come Gagliano Aterno. Al fine di normalizzare la produzione di zafferano si rese ancora necessario nel 1583 bandire nuovi Capitoli (16) in tutte le località della Provincia che figurano negli elenchi precedenti insieme ai quali si annotavano le terre in cui si svolgevano le "ferie alcuni giorni de l'ano p. conto di zafrane". Fra queste viene registrata la "feria di S.to Nicola al Tione; …" e la "feria di S.to Blacio a Fontecchie;…". (2)
In un documento del 25 febbraio 1697, inoltre, si registra che Pasquale Di Virgilio di Molina per sua necessità è costretto a vendere i seguenti beni: "…Coppe cinque di vite piantate da esso Pasquale nelle terre di SS. Sacramento della stessa terra di Molina in luogo detto le Fosse…etiam super decem sacceis croci, ut dicitur di cipolle, seù capi di zafarana, plantatis in terris Ciecarelli Angelitti in loco, ubi dicitur il Colle di S. Maria". (3) Un successivo riferimento cronologico "per la fede della zafferana"ci viene offerto dalla consultazione di un libro contabile del 1762 (Castelvecchio). (4)
Da uno studio di Giuseppe Piccioli siamo informati dei quantitativi della produzione di zafferano che nel 1890 si raccoglieva in varie località dell'area aterno-subequana (Acciano 158 Kg. da una superficie di terreno coltivata di 12 Ha., Tione degli Abruzzi 87 Kg – 7 Ha., Fontecchio 227 Kg – 31 Ha. e Fagnano Alto 149 Kg. – 12 Ha.). Dalla comparazione con i dati della raccolta relativa al 1930 si nota una sensibile riduzione di questa pratica colturale. Per ottenere un chilogrammo di zafferano bisogna raccogliere circa 130.000 fiori e il dato lascia ben intendere le difficoltà operative che si incontrano in questo tipo di produzione agricola. La "suffrana" o "soffrana", oltre che per uso alimentare, veniva utilizzata anche quale rimedio curativo per varie affezioni e per profumare la biancheria.

A testimonianza di quanto possa essere stata rilevante in passato la coltura dello zafferano anche nella zona aterno-subequana ci torna utile considerare un oggetto comunemente chiamato "scife", ma anche "capestiére".
Il nome di tale utensile in legno a forma rettangolare e con il piano concavo adoperato dalle massaie per mondare il grano e i legumi, per l'essiccatura della pasta alimentare e per altre faccende domestiche sembra farsi ricondurre, nell'uso originario o primario, a "capistelo", ovvero al "capare" (separare) lo stelo, quindi a sfiorare lo zafferano per ottenere i tre preziosi fili rossi.
Nel comprensorio del Parco Regionale Sirente Velino e segnatamente in varie località della Media Valle dell'Aterno e in quella Subequana (Castel di Ieri, Castelvecchio Subequo, Fagnano Alto, Fontecchio, Gagliano Aterno, Goriano Sicoli, Goriano Valli, Molina Aterno, Opi, S. Demetrio ne' Vestini, Santa Maria del Ponte e Tione degli Abruzzi) alcuni privati ed aziende agricole hanno da qualche tempo ripreso tale coltivazione ottenendo risultati assai lusinghieri nel vantare sistemi di lavorazione che non hanno subito trasformazioni nel corso di vari secoli in ragione di caratteristiche genetiche della pianta rimaste sostanzialmente inalterate come anche di modeste modificazioni biologiche riconducibili a fattori climatici e ambientali propri di queste zone di produzione.
I comuni di Fagnano Alto, Fontecchio, Molina Aterno, S. Demetrio ne' Vestini e Tione degli Abruzzi che ricadono entro i confini del Parco aderiscono al "Consorzio per la tutela dello zafferano dell'Aquila".
Nei territori del Consorzio viene rispettato un rigido disciplinare e lo zafferano prodotto gode del marchio D.O.P.
Ancora oggi lo zafferano di area aquilana è fra i più apprezzati sul mercato mondiale.

(1) A.S.A., Notar Aurelio Musii di Castelvecchio Subequo, B. 247.
(2) Mussoni, G. : Gli Statuti sul commercio dello zafferano. In "Bollettino della Società di Storia Patria, Anno Decimonono, Aquila, 1907.
(3) A.S.S.S., Notaio Simone Bartolomeo Leonelli di Vittorito. Atto del 25-02-1697. b. 151, vol. V, c. 5v.
(4) Archivio Comunale di Castelvecchio Subequo.

Bibliografia e sitografia:

Atti della Giunta per la Inchiesta Agraria e sulle condizioni della classe agricola. Roma, 1885, Vol. XII, Fasc. II.
Degli Espositi, G. : Lo zafferano – Coltivazione e Commercio. Aquila, 1904.
De Matteis, A. : Terra di mandre e di emigranti – L'economia dell'Aquilano nell'Ottocento. Napoli, 1993.
Guida della Comunità Montana Sirentina. Sulmona, 2000.
Nico Paolini, M. G. : Tornando a Castelvecchio Subequo dopo il terremoto – Notizie storiche e personali. 2011.
Piccioli, G. : La coltura dello zafferano ne L'Aquila degli Abruzzi. Aquila, 1932.
Splendore, E. : Profilo archeologico e storico dei comuni della Valle Subequana. Gruppo Archeologico Sperquano, Quaderno n. 1, Sulmona, 1997.
Vitte, P. : Le Campagne dell'alto Appennino – Evoluzione di una società montana. Milano, 1995.
www.zafferanodop.it

Lo zafferano di Castel di Ieri

"La coltura dello zafferano di Castel di Ieri si trova in un territorio atipico e quasi limite tenendo conto delle caratteristiche biocecologiche della pianta. Le coltivazioni ricadono infatti in un territorio submontano. Le colture, (impiantate fra 650 – 1000 m.) sono fra le più elevate dell'area mediterranea ove si coltiva lo zafferano… La pratica colturale aquilana (ciclo annuale) differisce da quella in atto negli altri Paesi (Spagna, Grecia, India, Sardegna, ecc.) ove lo zafferano rimane nel terreno da 3 a 8 anni (coltura poliennale). Ogni anno, cioè, i bulbo-tuberi a Castel di Ieri vengono cavati dal terreno all'inizio dell'estate e reimpiantati a fine agosto, dopo essere stati selezionati sia in ordine alle dimensioni che ad eventuali altri fattori (marcume, parassiti, virosi, ecc.). Tale ininterrotta selezione dimensionale e fitosanitaria ha determinato (e determina tutt'ora) di anno in anno il reimpianto delle sole piante migliori e perciò la conservazione dei migliori caratteri morfologici e fitochimici. Da ciò deriva che il materiale aquilano risulta il più selezionato nel mondo e perciò massimamente pregiato.

PRINCIPALI PRATICHE AGRARIE:

PREPARAZIONE DEL TERRENO
La coltivazione richiede una lavorazione profonda di circa 30 cm. Mediante aratura nei mesi precedenti l'impianto dei bulbo-tuberi. Il terreno lavorato viene lasciato riposare per un periodo variabile (da qualche settimana a tutto il periodo invernale) (Di Francesco, 1988).

CONCIMAZIONE
A Castel di Ieri il terreno viene concimato interrando il letame ovino o bovino ben maturo nella misura di circa 30 q.li ha. Qui viene esclusa qualsiasi altra concimazione, al contrario di quanto si verifica negli zafferaneti della Spagna (Vidal, 1986) e della Grecia (Skrubis, in press) ove si aggiungono fertilizzanti chimici.

RACCOLTA DEI BULBO-TUBERI
Da giugno a luglio i bulbo-tuberi vengono cavati dal terreno con zappa o mezzo meccanico trasportati a casa e conservati per breve tempo (qualche settimana) in sacchi di canapa. Prima di essere riseminati sono distesi su teli e singolarmente esaminati e scelti. Si opera soprattutto una selezione diametrica e ponderale, utilizzando solo quelli con diametro superiore a 2,5 cm. I bulbi di diametro inferiore, detti mezzanelle, vengono eliminati e dati in pasto agli animali (maiali, vacche). A Caste di Ieri i bulbo-tuberi non subiscono trattamento di disinfestazione.

MESSA A DIMORA DEI BULBO TUBERI
Per il sesto d'impianto a Castel di Ieri si preferisce la formazione di 4 fila (2 a 2) per aiuola. Entro ogni fila i bulbo-tuberi sono a contatto o distanziati di 1-1,5 cm. La profondità di impianto è di 8,10 cm. L'aiuola si prepara aprendo con apposita zappa a punta, quattro solchi paralleli a 2 a 2, profondi circa 10 cm., distanti 10,15 cm. I bulbi sono poggiati o leggermente infissi con la punta verso l'alto, in genere fra loro a contatto. Il bulbo viene rincalzato con la terra che si apre dal solco vicino ed il terreno che lo copre rialzato di circa 10 cm. Ogni 4 file costituiscono un'aiuola, localmente denominata "rasa", ciascuna è larga circa 80 cm. Leggermente sopraelevata di 10,15 cm., lunga circa 50 m. Ciascuna viene separata dall'altra mediante un solco largo circa 30 cm. Che funge da vialetto di servizio per effettuare le varie operazioni colturali e funziona soprattutto da fosso di drenaggio.

Stimmi di zafferano.

IDENTITA' CULTURALE
RISORSA DEL TERRITORIO SIRENTINO

FIORITURA E RACCOLTA
La fioritura avviene in autunno, circa 40 giorni dopo l'impianto, e si prolunga per circa 3 settimane, da metà ottobre al 7-10 novembre.
I fiori vengono raccolti al mattino presto, a fiore ancora chiuso a tubulo, cioè prima che si aprano le corolle. In questo stato il fiore si raccoglie più rapidamente e successivamente si riesce ad aprire con maggiore facilità e velocità per staccarne gli stimmi. Il dover raccogliere i fiori ancora chiusi limita l'attività in campo a poche (2-3) ore di attività mattutina; pertanto in questa fase si richiede una numerosa presenza umana così da terminarla il più presto possibile. Si evita di raccogliere i fiori aperti (ciò avviene quando i fiori recisi vengono raccolti in canestri di vimini per evitare il loro pressamento. I cesti, portati a casa, sono svuotati su tavole di legno e prontamente, nella stessa mattinata, inizia l'operazione di "mondatura", cioè l'apertura del fiore e la separazione degli stimmi dalle altre parti fiorali.

METODI DI ESSICCAZIONE
La separazione degli stimmi dal fiore detta "sfioritura" o "mondatura" viene compiuta subito dopo la raccolta ed è eseguita manualmente. I fiori (tepali) sono aperti e lo stimma viene reciso con le dita subito sotto la sua ramificazione nei tre rami stimmatici, evitando per quanto possibile di includere lo stilo di colore giallicio, che fa deprezzare il prodotto. Gli stimmi sono sistemati in un setaccio ben stesi e messi ad asciugare sopra la brace viva di legna di quercia roverella, a circa 20 cm. di distanza. Il setaccio è collegato da tre corde ad un unico punto di sostegno e può essere facilmente fatto ruotare. In tal modo la tostatura è uniforme. Quando la parte inferiore è tostata gli stimmi si rivoltano per avere essiccazione uniforme. La tostatura dura 15-20 minuti. Il disseccamento è al punto giusto quando lo stimma premuto fra le dita non si frantuma e mantiene una certa elasticità. Con l'essiccazione alla brace lo zafferano conserva il colore rosso porpora, fragranza e aroma".

Lucio e Valdolina Santilli
Castel di Ieri 29 ottobre 2000.

[…Intanto i mercanti di zafferano salivano sulla loro "bichetta", tirata da svelti cavalli di bel pelo, smaniosi di mettersi al trotto; gli agili giarretti, le groppe lucenti, le teste aitanti ed estrose facevano la meraviglia dei contadini. Possedere un cavallo così sarebbe stata la ricchezza. E invidiavano ancora una volta quei nemici che erano stati così sofistici sul peso e sul prezzo, e ora se ne andavano con un bel sacco di zafferano legato sullo schienale, frutto delle fatiche di un anno. Perché lo zafferano e' una pianta che richiede cure infinite, va allevata come un bambino: vuole un terreno leggero come la seta, lavorato più di un orto, non si finisce mai di stargli attorno. Poi te lo portano via per qualche foglio da cento, e nelle mense dei signori lo pagano un occhio...].

Giovanni Titta Rosa, L'Avellano: storie di leggende della terra d'Abruzzo. Milano, 1965.

Piccioli, G. : *La coltura dello zafferano ne L'Aquila degli Abruzzi.* Aquila, 1932.

"…Il zafferano, che fece in altri tempi la ricchezza del contado aquilano, vi fa presso che annientato dall'arrendamento, …I luoghi dove se ne fa maggiore industria sono S. Demetrio, …Fontecchio, S. Maria del Ponte, …".

Giuseppe Maria Galanti, Della Descrizione geografica e politica delle Sicilie. Tomo Terzo, Napoli 1794. A Cura di F. Assante e D. Demarco, Napoli, 1969.

"Acciano …vi si coltiva puranche il croco, di cui un tempo in tutto l'agro aquilano faceasene grande industria, quale ora si rinnuova per l'abolizione del dazio dell'arrendamento dello Zafferano fatta dal Regnante beneficentissimo FERDINANDO IV".

DIZIONARIO Geografico-Ragionato del REGNO DI NAPOLI DI Lorenzo Giustiniani a sua maestà FERDINANDO IV. Re delle Due Sicilie. Napoli, Tom. I, 1797.

"…Nelle pianure di S. Demetrio, Fossa, Navelli, Fontecchio, Magliano ec., si coltiva lo zafferano, il quale vi vegeta così felicemente, che pare essere una qualità esclusiva di questo suolo a produrlo abbondantemente."

NOTIZIE STATISTICHE della Provincia di Aquila del CAV. MEDORO MAZZA Intendente della medesima. Aquila, 1815.

La canapa e i funari

Castelvecchio Subequo, il laboratorio da "funaro" di Gaetano Pignatelli (classe, 1906) in una immagine degli anni '70 resa gentilmente disponibile da Acconcia Franca.

Alcune parti componenti e vari accessori della "macchina" del "funaro" la cui attività risulta essere storicamente documentata a Castelvecchio Subeojno almeno dal 1851. (Per gentile disponibilità di Acconcia Franca).

"Noi avevamo da' fiume le cannavine della baronessa dove facevamo gli ortaggi, i fagioli, i fagioloni, la bieda e le patate. Si gonfiava l'acqua del lago e, con i secchietti, si riava la terra che era solcata di lato così l'acqua arrivava dappertutto. Alle cannavine di Marietta, la mamma di Frasina Olivieri, seminava la canapa. Quando la canapa era matura, si andava, prima che usciva il sole, a raccogliere i fiocchetti che erano come l'ovatta. Questi fiocchetti li cambiavano con il filo di cotone ma si filava anche la canapa. Mi ricordo che la mamma di Primo Amorosi teneva la mannara che era come un grosso bastone con un canale in mezzo e un mazzocco. Si batteva la pianta della canapa con il mazzocco su questo bastone e si trinciava fino a farla diventare come la stoppa. Dopo con la conocchia e i fusi si filava come la lana. I miscije *era più piccolo e lungo della gammattella ma era già fatto con la macchina. Era della stessa lana della fezza che si faceva se, dopo filato con il fuso, si doveva lavare la lana. Io ho fatto sette coperte di cotone perché non potevo andare soggetta alla gente per farmi reggere la lana. Mia madre e pure Bambina tesseva con il telaio e ha fatto il corredo, le coperte e nove paia di lenzuola. Al telaio la lana si metteva con la fezza e, con* ijannarieje *vicino, si adoperava la navetta e si componeva. Era bello vedere quando stavano a lavorare. Con la prima canapa mischiata al cotone si faceva la biancheria e con la seconda, la terza e con lo scarto si facevano i pannoni e le sacchette che si compravano alle fiere. Il livero lo faceva una macchina ed era come una treccia di capelli che il funaro si metteva alla cinta per lavorare le funi. Fatto il primo spago si intrecciava girando la ruota con altri tre e si faceva la fune. I funari facevano anche* i jacceuere *che erano dei capi piccoli di funi per attaccare la soma sul basto degli animali. La stoppa era lo scarto e si usava per chiudere le botti. Mi ricordo che Luisetta e il marito avevano un'altra ruota per le funi dietro il convento".*

Spedita Tucciarocco, Classe 1913.
Castelvecchio Subequo 1 maggio 2001.

Le fibre di canapa, estratte mediante la battitura con gramole diverse a seconda dei stadi di raffinazione, costituiscono la materia prima per la produzione di fini ("Arti e Mestieri a Palazzo ed. 2001).

"...La macerazione si fa ne' fiumi, dove ne hanno il comodo, e allora non arreca verun nocumento alla salubrità dell'aria. Ma per tutto altrove si fa alle guazze, a' pantani, a' fossi, o chiuse d'acqua, dette massale, a' laghi, ed allora è perniciosa ad insalubre…Col seme di canapa, detta canapuccia, e con quello del lino, se ne fa olio, e quantunque si venda a buon prezzo, non si bada a perfezionare i mulini e frantoj, per estrarlo; si adopera alla peggio, ed una gran quantità di olio infruttuosamente si perde…".

La "Statistica" del Regno di Napoli nel 1811. A cura di Domenico Demarco, Roma, 1988, Tomo I.

Utensili per la lavorazione della canapa e del lino raccolti a S. Martino d'Ocre (Mostra documentaria: "Il lino e la canapa - Macchine, arnesi, oggetti e prodotti", 2000).

Fuso e pesi di varie misure per la filatura. Nella parte superiore "a imbuto" della "Conòcchia" si contenevano le fibre per la lavorazione. (Per gentile disponibilità di Vittorio Salutari)

CONCORSO AGRARIO REGIONALE
DI
AQUILA 1888
LA COMMISSIONE ORDINATRICE
VISTA LA RELAZIONE DELLA COMMISSIONE GIUDICATRICE
CONFERISCE
al sig. Gualtieri Carlo di Ocre
una Menzione Onorevole
per canape
AQUILA addì 20 Settembre 1888

IDENTITA' CULTURALE
RISORSA DEL TERRITORIO SIRENTINO

I filati e la tessitura

"...Le tele di canape, e di lino sì per il vestire, che per la mensa, ed altro uso; ogni qualunque lavoreccio di filo come a dire lacci, stringhe, fettucce d'accia, o di filo dette usualmente zagane, merletti, trine, reticelle, maglie e calzette, bottoni di filo di varie grandezze, lavori di lana come a dire panni, maglie, coperte, ecco le manifatture alle quali le donne di questa provincia si dedicano di preferenza, e ciò semplicemente per il bisogno della propria famiglia, o al più de' convicini luoghi della provincia istessa, non mai per commercio, mentre il commercio è nullo in questo paese fino a che rimane quale attualmente trovasi, privo di strade, e di comunicative per terra, e per acqua. Manifatture vestiarie. Manifatture di lino e canape. *Il lino, e la canapa sono produzioni del paese. Quasi tutti i luoghi della provincia hanno de' terreni destinati a linaje, o a canapaje, e massime dove riesce facile l'irrigazione. La qualità naturale di questi due prodotti è assai buona quando la stagione è favorevole, e quando il coltivatore ha avuto l'accortezza di scegliere un terreno ricco di principj vegetali, e polputo, ed ha praticato le necessarie diligenze nella seminagione ed allievo della pianta. Distinguonsi due sorte di canapa, la canapa femmina, e la canapa maschia, questa è quella che porta la semente e che usualmente appellano* spadone*; l'altra è la più stimata, e preparata a dovere, se ne ottiene la così detta* canavella *che si adopera a farne mantili da tavola, salviette, tovaglie, sciugatoj. Distinguonsi tre sorte di lino; il lino fino, il lino cordesco, ed il lino rustico; quest'ultimo è inferiore, e poco differisce dalla canapa, c'è il vantaggio però che non ha bisogno d'irrigazione, e regge al rigor dell'inverno; suole seminarsi in settembre, e raccogliersi in giugno; in Sulmona se ne servono per legar le viti invece di vimini. Per macerarli se ne formano de' fastelli, o* manne *che si collocano ammucchiate, e raffrenate col peso ne' curatoj volgarmente detti* marsali*; sono questi de' larghi fossi o chiuse d'acqua a bella posta deviata da qualche corrente, ed impiegata all'uopo sudetto; dopo di che gli si dà scolo nella corrente istessa; rari sono i curatoj formati addirittura d'acqua stagnante. Restan le manne cinque o sei giorni più o meno nel curatojo, e si bada non farle toccar fondo. Indi estratte si slargano, e mettonsi ad asciuttar all'aria aperta. Talora, per mancanza d'acqua, o per la piccola quantità del genere, curan le manne di canape tenendole esposte alle vicende dell'atmosfera appoggiate per alto al prospetto d'un muro o d'una siepe. Le manne macerate, lavate, ed asciutte si passano alla maciulla affine di ammorbidirle, ed infrangerne la parte legnosa, e poi si* costano *o scotolano, sospendendole per un de' capi a qualche sito, e radendone con un pezzo ottuso di legname detto* costa*, o scotola, la parte legnosa sudetta, che qui chiamasi* rischia*, o lisca. Ne' villaggi è cosa importuna il fragor notturno, che fan le donne, le quali levansi di mezza notte per mettersi a maciullare, o come esse dicono macinolare e continuano fino a giorno allorchè la luce del sole le chiama ad altre faccende che della luce abbisognano…".*

La "Statistica" del Regno di Napoli nel 1811. A cura di Domenico Demarco, Roma, 1988, Tomo I.

Telaio ricostruito con pezzi originali risalenti ai primi anni dal '900 (Roccapreturo) e montati su una struttura più alta rispetto a quella comunemente usata nell'aquilano: cassa del pettine, pedali e subbi in noce; licci e pettine in canna di palude e cotone; carrucole in pioppo; piedi in legno di quercia. Ordito: lana rossa; Trama: tela 4 licci con navetta di legno piatta per la lana. I gomitoli di lana si tingevano con foglie di pioppo per ottenere colore giallo ocra secondo una tradizione locale.

Tessuti lavorati con lo stesso telaio e la tecnica della tessitura pescolana che richiama a motivi orientaleggianti. Sulla destra asciugamani di lino e spola per la lavorazione di lino, cotone e canapa.

Le notizie e le fotografie sono tratte da: Albertina Penna, Ricerca e riproduzione di motivi decorativi degli antichi tappeti abruzzesi del 1600 al 1900. Acciano, 1995.

Lavorazione dei merletti con il tombolo di area aquilana (Beffi di Acciano - "Vita nel Borgo Medievale" ed. 2000)

Indumenti di lino e canapa tessuti a S. Martino d'Ocre (Mostra documentaria: "Il lino e la canapa - Macchine, arnesi, oggetti e prodotti", 2000).

"...Le manifatture di lana della provincia si riducono ad un certo numero di calzette, berrette, corpettini, quanti o altro siffatto lavoro di maglia che fassi a mano dalle donne con le adattate verghette di ferro; a quella quantità di pannolano, che ciascuna massaja tesse per il bisogno della sua famiglia; ed a qualche altra consimile vellereccia speculazione…".

La "Statistica" del Regno di Napoli nel 1811. A cura di Domenico Demarco, Roma, 1988, Tomo I.

S. Martino d'Ocre, "conocchia" per la filatura della canapa

Antichi pesi da telaio in pietra e terracotta a forma tronco-conica con foro passante rinvenuti in terreni agricoli nel territorio di Acciano.

I tartufari

Il tartufo viene raccolto in gran parte dell'area aterno-subequana e rappresenta per molte famiglie un fonte sommersa di introito economico. Due varietà di questo prezioso tubero sono costituite dal tartufo nero e da quello estivo comunemente detto scorzone. I "tartufanari" iniziano la raccolta invernale a dicembre per concluderla in marzo. Occorre grande esperienza e conoscenza delle tecniche e del proprio territorio per ottenere dei risultati soddisfacenti. Il tartufo, infatti, prolifera in particolari condizioni ambientali nelle adiacenze di piante di quercia, nocciola, ginepro e acacia e solo l'occhio attento del "tartufaro", aiutato spesso da cani appositamente addestrati, riesce ad individuare la presenza sotterranea del tubero in ragione di una colorazione diversa del manto erboso che delimita in circolo la "cava" e di altre indicazioni. Il momento migliore per estrarre i tartufi sembra essere il pomeriggio quando la temperatura più elevata facilita ai cani il compito di odorarli. Le disposizioni vigenti in materia di raccolta di tartufi impongono l'asporto di un quantitativo limitato e l'utilizzo di una zappetta le cui ridotte dimensioni consentono di non arrecare danni all'equilibrio biologico della tartufaia. Molto spesso purtroppo l'avidità dei cercatori spinge a scavare con una zappa per intero la cava provocando in questo modo l'estirpazione della stessa. Nella nostra regione si producono circa 350 quintali di tartufi l'anno. Ad esclusione di alcuni casi isolati, la cospicua quantità di tartufi raccolta nell'area aterno-subequana viene utilizzata da aziende generalmente Umbre o comunque esterne al territorio che si occupano della conservazione del prodotto o lavorano derivati come paste alimentari, dolci, ecc. A Fagnano Alto, la prima settimana di agosto nella frazione di Pedicciano ed a Succiano di Acciano nella prima quindicina dello stesso mese si svolgono due sagre dedicate al ricercato tubero che in area Sirentina viene raccolto anche a Rocca di Cambio. Il tartufo veniva un tempo usato dai pastori come caglio per la produzione di formaggio.

"Tartufaro" di Succiano.

Testimonianze

"Ai primi di novembre, circa sessanta anni fa, si compravano i maialetti per cavare i tartufi. Andavamo in due o più tartufari alle cave portando i maialetti che stavano a digiuno e, strada facendo, gli davamo un po' di granaglie, granturco, ceci e fave. Dopo qualche giorno, ognuno per conto suo, facevamo il possibile per imparare i maialetti a cercare i tartufi. Per far ciò con la zappetta si trovava qualche tartufo con il maialetto presente e gli si dava. Poi abituato all'odore cominciava a scavare, ma prima di arrivare al tartufo si doveva disturbare con la zappetta per non farlo addentare. lo scacciavi ma nello stesso tempo gli dovevi dare qualcosa da mangiare. Questa ricerca del tartufo iniziava a novembre e finiva a marzo. Poi nell'anno 1960, nella nostra Valle Subequana s'è scoperto lo scorzone che noi chiamamo tartufo estivo. Oggi al posto del maiale è subentrato il cane ma il maiale è superiore perché ha l'olfatto più sviluppato. I cani senza pelo, il Pointer, il Coker, il volpino ma anche un bastardino sono quelli migliori. Il volpino ha il doppio di resistenza. A marzo si andava alla macchia. Dove ci stanno i tartufi ci sono le mosche. Bisogna spostare la terra con il bastone per tastare. Sotto terra ci sta un piano dove si trova il tartufo che non bisogna rompere. Il piano varia da 10 cm. a 40 cm. Le cave sono anche a circolo, se c'è l'erba si sta a sterpare perché il tartufo distrugge qualsiasi erba. Il tubero parassita nasce sotto le quercie, le ginestre, l'acacia e raramente anche sotto il ginepro e altre piante. La cava si allarga automaticamente. Quando ci stanno i tomacchi che si seccano allora si trovano i tartufi. Il tartufo migliore deve essere toccato, cioè bucato dagli insetti, da un ciammaricone. Una volta andavamo anche alla Marsica. All'una e mezza già stavamo là. I cani riportavano anche di notte. Chi non aveva i cani si portava le lampadine ma a me non servivano. Allora di tartufari eravamo pochi, due di Ripa, io e mio cognato ma per i tartufi d'inverno ci stavano solo quelli di Fagnano".

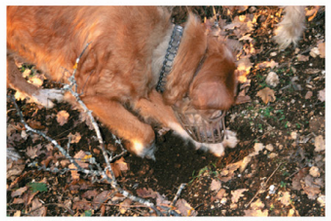
Giuseppe De Santis, classe 1924
Succiano di Acciano, 10 marzo 2001.

"Quel prodotto, che graziosamente ci somministra la provvida comune madre; il quale posto nelle vivande le fa gustose ed eccellenti; che cotto ed anche crudo in varii modi condito forma tal saporitissima pietanza, che giunse a solleticare fin l'austero palato del grande Arcivescovo di Milano ...; prodotto, che qual prodigio delle cose si tenne altresì in altro pregio presso gli antichi ...; il medesimo, dico, per opinione per lungo prevaluta di non entrare al rango dei vegetabili e di esser callo di terra, o formazione spontanea, o spirito fermentatore, o influenza del tuono o pur delle nevi ...., à, per general consentimento de' dotti georgofili, ed è quasi da mezzo secolo in qua, se pur non era anche noto agli antichi ...., avuto finalmente luogo fra le piante, essendosi conosciuto per fatto evidente e costante essere un vegetabile fornito di fiori, di frutti, e di semi, capaci a potersi coll'opera dell'uomo, uniti o segregati dalla loro sostanza, far riprodurre in gran copia in data qualità di terreno e con dato metodo. Questo frutto il quale di se stesso così parla: <Immondo avanzo di una belva immonda> Il morso ne schivai, non so dir come: <Mi ama l'uomo, mi apprezza mi rimonda>; <Ma si vergognerebbe del mio nome> questo frutto, dico, ben conosciuto sotto il nome di Tartufo, è appunto quello che, pregandovi della vostra solita virtuosa sofferenza, viene, mercè la guida de' teorici e pratici lumi degli scrittori di rustiche cose, e dei benemeriti coltivatori ed estimatori di tal pianta, a fornir materia dell'odierno trattenimento...Nasce quattro o cinque pollici al di sotto della terra, a cui è avviluppato tanto, che imprime tutte le tratte della scorza a se attaccata. Esso nella sua maturità è fatto a tubercolo carnoso, informe quasi rotondo, ad occhio nudo non presenta apparenti radici o filamenti che l'attacchino alla terra. Ha la sua scorza scabrosa, e come screpolata nella superficie; ed è più dura della sostanza interiore, la quale è nero-bianca, ramificata di linee, che la marmoreggiano, sparsa di corte punte nere. Quando si putrefà, la sua polpa si mollifica, si corrompre, ed esala un odore che rassomiglia alle materie animali putrefatte: e ciò forse à dato motivo a tenersi che tal frutto dovesse distinguersi dai vegetabili, e formare una classe particolare sotto il titolo di vegetabile animalizzato .... L'odore del Tartufo fresco è gradevolissimo, ma è assai voltatile allorchè si fa seccare, e la sua fragranza si dissipa colla sua umidità...I Tartufi de' luoghi meridionali sono più odorosi e saporiti di quelli de' luoghi freddi. Gli uni e gli altri perdono queste qualità volatili col passarsi al bagno-maria. I Tartufi non soffrono alcuna pianta erbacea ad essi vicina; ed è perciò tutta nuda la superficie della terra ove vegetano. il che avviene o perché nascono per l'ordinario sterile; o perché rubano essi coi loro filamenti tutto l'umore delle erbe vicine, o le ammazzano col loro acuto odore. Comunque ciò vada si à che nel formarsi le Tartufaje ne' prati, nel primo anno la cespa dell'erbe diviene gialla, e nel secondo perisce interamente in tutta l'estensione della Tartufaja .... S'impiegano comunemente i porci a rinvenire e scavare i Tartufi. Ma atteso che questi animali ne sono ghiotti, si è trovato più vantaggioso, come attualmente si usa in Avellino ed in altri luoghi, di addestrare a questa ricerca i cani barbetti di mediocre statura; i quali vi si accostumano con far loro odorare spesso e mangiare Tartufi crudi e cotti. I cani addetti nel sentir l'odore di una Tartufaja, incominciano a scoprir la terra colle zampe; ed allora con una piccola zappa si apra la terra, e si raccolgano i Tartufi, dispensando i più piccoli a' cani per incoraggiarli: quindi si ricopra subito la Tartufaja, onde ottenerne la produzione negli anni seguenti. Si pretende che si trovano più frequentemente nel tempo di novilunio e della luna piena, e che la freschezza della notte sia più favorevole per questa caccia, perché allora l'odorato dei cani è più sensibile. E bene fare la ricolta dei Tartufi in un tempo secco, e quando sono nella loro perfetta maturità e nello stato più sano; poiché un sol Tartufo guasto basta a corrompere tutti gli altri. Allorchè spira un vento secco, e che vi sia un bel sole, essi si conservano più lungo tempo che in una stagione umida...Se dunque naturalmente il suolo incolto da si pregevole frutto; e consegnato all'incolto stesso la lavatura soltanto dei Tartufi o i peggiori anche alla rinfusa tagliuzzati, se ne à buona messe, qual non si debbe sperare mercè la piantazione e semina fatta con ben inteso metodo in terreni adattati? Egli è più che evidente che se ne aumenterebbe moltissimo il ricolto. Perché mai le opportune norme di sopra tracciate non dovranno nella nostra provincia adottarsi? Essa che vanta essere una delle prime regioni che produca squisitissimi Tartufi, come è dimostrato dall'annuale smaltimento, e dalle continue richieste; quando ne venisse accresciuta colla coltura la quantità e migliorata la qualità, ne ritrarrebbe al bel prezzo cui vendonsi, una gran risorsa nel maggior introito del numerario che farebbe; e del quale ne soffre molta penuria per l'avvilimento delle granaglie e di altre derrate, non che per le altre cagioni…".

MEMORIA SULLA COLTURA DE' TARTUFI recitata nell'adunanza della Società Economica di Aquila Del dì 19 del mese di Aprile dell'anno 1828 dal socio ordinario della medesima Ignazio Niccolò Vicentini. Aquila, 1833.

A Molina Aterno un giovane del paese ha ripreso l'attività di famiglia che da più di 40 anni è dedita alla coltivazione dei tartufi.
Muovendo quindi da un trascorso di lunga esperienza nel settore, si sta distinguendo in ambito italiano per l'alta qualità dei suoi prodotti, per la filiera corta e per la tracciabilità trasparente.

I segreti della raccolta dei tartufi si tramandano di generazione in generazione. Alle lavorazioni dei pregiati tuberi delle aziende subequane si sono interessati importanti programmi televisivi.



Cane da tartufi nella ricerca del prelibato tubero

Il miele

"Api. Le arnie sono per lo più di pioppo, della figura di scatole o cassette, lunghe oltre due palmi, larghe oltre un palmo. Ve ne sono anche di castagno, o di tronchi di salcio incavati, e di quelle fatte a foggia di barili. Vengono tenute ritte, o distese negli orti e nelle vigne, ad esposizione di oriente o mezzodì. Senza che si usi il monomo governo. Un'arnia nulla costa: altro non gli si somministra, che alcun poco d'acqua melata, nelle gran nevi. Si aggirano al pascolo ne' monti vicini o ne' prati ove allignano alberi di poma, trifogli, rosmarini, boragini, rape, salvia, timo, e fin anche sulle querce: preferiscono le piante su le quali in autunno cade la manna. Una sol volta all'anno producono de' sciami, ed è in maggio, o ne' principi di giugno; si raccolgono verso la sera, senz'altra cura, che di sbruffarli di vino e tener l'arnia preparata, ove cercasi di farli cadere. Taluni mettono attenzione a distinguere il capo o re dello sciame, e ad indurlo dentro l'arnia; nella sicurezza che tutto il rimanente lo siegue. I mali delle api s'ignorano, e si stupisce nel trovarle talvolta perite, con tutta la provvisione su l'arnia. Si sa però che gli sono contrarj i serpi, gli scorpioni, le lucertole, le formiche, i sorci, le volpi, parecchi augelli, e soprattutto il tarlo; e che, stizzate e depredate, intristiscono. Si usa il barbaro metodo di ucciderli nello smelare, il che succede di settembre, o principi di ottobre. Credesi, che scemate di provisione, non possano poi sostenere la diuturnità dell'inverno; ma il signor Piccioli di Carapelle, animato dalla Società di agricoltura della provincia, ha in quest'anno colla esperienza dimostrato il contrario; per cui è da sperare che sarà da ogni avveduto possessore di arnie imitato, e cesserà la mal intesa strage…".

La *"Statistica" del Regno di Napoli nel 1811*. A cura di Domenico Demarco, Roma, 1988, Tomo I.

La produzione del miele nella Valle Subequana.

"Non è estesa la coltivazione delle Api, animale che meriterebbe un'attenzione maggiore. Esiste tuttavia l'uso di ucciderle in novembre per far la raccolta dei loro prodotti. Questi non costituiscono un ramo di commercio positivo, ma appena danno la sufficienza per la provincia".

NOTIZIE STATISTICHE della Provincia di Aquila del CAV. MEDORO MAZZA Intendente della medesima. Aquila, 1815.

"Prodotto delle Api - Il governo delle api, lo ricordiamo di vantaggio, è ancora in balia della più grossolana imperizia: i coltivatori degli alveari continuano a farle morire nel mese di novembre per impadronirsi delle loro provvisioni, che per altro non bastano ai bisogni della provincia. Rammentiamo sino alla nausea che il miele Peligno prodotto da molte specie di piante aromatiche in fiore è stato lodato a cielo per il lavoro, e per la isquisitezza de' favi, paragonati da Plinio con quelli di Sicilia. Per il loro governo nessuna spesa o quasi minima vi abbisogna e danno due sensibili prodotti, l'uno del miele come si è accennato e l'altro della cera, di cui in Aquila vi è uno stabilimento che ne fornisce con abbondanza lo intero circondario".

I.E ANTICHE INDUSTRIE DELLA PROVINCIA DI AQUILA per l'Avv. Cav. Teodoro Bonanni de' Baroni d'Ocre Archiviario Provinciale e Direttore dell'Ufficio di Statistica. Aquila, 1888.

La creta, i pinciari e i fornaciari

Uno dei volumi del *"Registro dei Conti dal 1760"*, conservato presso l'Archivio Comunale di Castelvecchio Subequo, contiene un censimento del 1743 redatto in *"adempimento ai Sovrani Ordini Reali"* che descrive la composizione dei nuclei familiari, lo stato di salute ed il valore dei beni patrimoniali secondo una divisione per *"classi"*, ovvero *"famiglie numerose, mestieri, assenti e accasati"*. Attraverso questo documento veniamo a conoscenza delle seguenti attività praticate a Castelvecchio in quegli anni: *"falegname, calzolaro* (tre), *scarparo, molinaro* (tre), *cappellaro, sartore, ferraro, fabricatore* (due), *homo di campagna ortolano…"* ed un *"…sagrestano salariato"* (presso la chiesa matrice). Segue una lunga lista di *"homini di campagna"*. Le persone assenti risultano essere dimorati a Napoli. Nel documento non figura il mestiere del *"funaro"* legato alla coltivazione in loco della canapa che invece troviamo praticato nel 1851 come risulta in un atto di matrimonio riguardante certo Camillo Celeste. Un'altra attività lavorativa non compresa tra quelle descritte nel censimento è quella dei *"pinciari"* che ha nel tempo contribuito in maniera non trascurabile alle sorti economiche del paese e del comprensorio. Già nel catasto del 1744 (1) tale "mestiere", infatti, risulta in essere da certo *"Giovanni Salutario"* che possiede: *"…la metà d'una fornaca da cuocere matoni, e pinci …"* che *"…confina la strada, e li beni di Tommaso Salutario"* anche se in territorio aterno-subequano abbiamo una prima documentazione storica sull'esistenza di fornaci da alcuni atti notarili del '600. In quello del 9 luglio 1695 rogato a Vittorito si fa appunto specifica menzione di *"…un pezio terram in carpine (?), seu la fornaca in territorio Gordiani Vallium"*. (2), (3)

(1) A.S.A., Catasto Onciario del 1744 di Castelvecchio Subequo.
(2) A.S.S.S., Notaio Simone Bartolomeo Lconelli di Vittorito, atto del 9 luglio 1695, b. 151, vol. IV, c. 90v.
(3) A.S.S.S. Notaio Stefano De Angelis di Gagliano Aterno, atto del 1672, b.102, vol. 8, c. 18r e segg.

Castelvecchio Subequo, resti di fornaci autocostruite dette "a pignone".

L'installazione di impianti di fornaci nella Valle Subequana, favorita dalla copiosità di materiale argilloso presente in loco, interessa principalmente il territorio di Castelvecchio Subequo ma anche quello di Gagliano Aterno e, in epoca più recente, di Secinaro dove in contrada *"Le Fornaci"* sono ancora ben visibili le strutture di un opificio di consistenti proporzioni. A Campana di Fagnano Alto, nella contigua media valle dell'Aterno, un impianto produceva mattoni e coppi non solo per l'edilizia locale ma anche per soddisfare il fabbisogno costruttivo dei paesi dell'altopiano delle Rocche mentre nella vicina Casentino si cuoceva la creta per realizzare vasellame di vario tipo. L'esistenza di fornaci per la cottura di mattoni e di "calcare" o anche *"calcaie di calce, forni di calce,ecc."* come vengono distintamente denominati, viene documentata in questo comprensorio anche nei catasti del 1675 di Fontecchio e del 1754 di Fagnano. In tali fonti si registra l' individuazione di alcuni beni di proprietà posti *"…alla fornaca, …al mattone e al fornello…"* e alla *"…calcara…"* (4), (5). In un periodo più tardo le fonti archivistiche offrono maggiori informazioni circa la diffusa presenza in tutto il territorio sirentino di *"fornaci da calce"* come ad esempio si asserisce nell' *"Istanza di Domenico Di Stefano per la costruzione di un forno di calce nel bosco <cerri> "* a Rocca di Cambio nel maggio 1871, nel *"Processo Verbale di Assegno della legna per alimentare n. 5 Calcaje nella frazione di Rocca di Mezzo, Rovere e Terranera"* dell'Amministrazione Forestale del Regno D'Italia vistato dal Prefetto di L'Aquila il 23 maggio 1872, nell' *"Assegno di Ceduo per animare la fornace da calce nel bosco detto Arcaleno"* del 28 giugno 1873, nell'istanza di Giovanni Cocciante trasmessa dal Prefetto di L'Aquila all'Ispettore Forestale di L'Aquila il 21 maggio dello stesso anno relativa alla costruzione di *"…n. 4 forni da calce ne' boschi di Natella e Vallecordera (?)"* e ancora nella richiesta di autorizzazione del 19 Settembre 1889 inoltrata da *"Bernabei Albino fu Francesco del Comune di Secinaro…"*, il quale, *"…prega V.S. Illustrissima a volergli autorizzare l'accenzione di un forno da calce nel bosco del Comune di Goriano Valli denominato Plaia dei Santi. Tale forno è sito fuori del bosco istesso ed esso verrà acceso in un vecchio forno, costruito da un tal Paolilli Vincenzo fu Giacomo a cui fu autorizzata l'accenzione con decreto Prefettizio del 3 Ottobre 1888. Le legna che animeranno il fuoco pervengono dal bosco suddetto Plaia dei Santi e propriamente dalla sezione venduta dal Comune di Goriano Valli al Signor Giammarco Serafino di Camillo giusta contratto del 14 Luglio 1888 in base al verbale di assegno del dì 19 Aprile 1888 omologato a dì 2 Giugno 1888. L'avrà a grazia ecc…"*. (6), (7), (8), (9), (10)

Particolari di un impianto per la cottura di coppi e mattoni in territorio comunale di Castelvecchio Subequo.

Rinaldo Di Braccio, discendente di una famiglia di fornaciari, occupato nella produzione di mattoni

Nell'ottica di un'economia di autoproduzione caratterizzata dal massimo utilizzo delle risorse locali, le fornaci locali per mattoni e coppi dette a tronco di cono si adoperavano anche per cuocere ciottolame in pietra necessario alla produzione di calce quale collante per l'edilizia e per l'intonaco delle abitazioni. In varie contrade del territorio oggetto di questa indagine sono ancora rintracciabili le "fosse" scavate per contenere le pietre cotte immerse nell'acqua al fine di ottenere la calce mediante un processo di reazione chimica. A Secinaro, in proposito, si ha memoria di una figura di lavoratore specializzato, il "caricarolo", proveniente in questo caso da Cansano. Come abbiamo visto la calce, per intuibili ragioni, si otteneva spesso anche nelle "calcaie" di montagna e, a tal riguardo, una più recente testimonianza ci viene offerta dall' *"Istanza di Palmieri Romolo fu Antonio per ottenere l'autorizzazione per la formazione di una calcaia di calce nella località boscaia <fosse di Maria Grazia> della capacità di quintali 200, nonché la richiesta di fornire il combustibile necessario per l'alimentazione di detta fornace, combustibile da ricavarsi dal taglio di una parte del bosco cespuglioso esistente in detta località, pel quale combustibile offre la somma di lire 4000…"* (la Giunta Comunale) *"Ritenuto che trattasi di utilizzare del frascume di piante intristite e residuate da tagli furtivi per una quantità di circa quintali 300; Delibera all'unanimità di concedere al sig. Palmieri Romolo l'autorizzazione per l'accensione di una calcaia di calce…Il Palmieri dovrà, per la cessione di detto combustibile versare alla cassa comunale la somma di lire 6000 (seimila) appena la presente deliberazione avrà riportato la superiore approvazione. Il Palmieri inoltre ha l'obbligo di ottemperare a tutte le disposizioni che saranno impartite dall'autorità forestale e dalle leggi e regolamenti in vigore…"*. (11)

(4) A.S.A., Catasto Preonciario del 1675 di Fontecchio
(5) A.S. A., Catasto Onciario del 1753 di Fagnano
(6) A.S.A., Prefettura, Seric I, Cat. VI, b. 5421, fasc. 36
(7), (8), (9) A.S.A., Prefettura, Serie I, Cat. VI, b. 5421 bis
(10) A.S.A., Prefettura S. II, b 117.
(11) Archivio Comunale di Gagliano Aterno. Registro delle delibere del Consiglio dal 1944 al 1952.

Castelvecchio Subequo, "Casetta" di servizio alle attività delle fornaci

Fornace di Secinaro

Questo comparto lavorativo ha visto occupate per secoli intere generazioni di "pinciari" e di "fornacari" che comunque si alternavano stagionalmente con l'impiego in altre attività produttive dell'agricoltura e della pastorizia stanziale.
Il lavoro del "pinciaro" (a Castelvecchio praticato dalle famiglie Salutari, Santilli e Padovani) viene a scomparire con l'avvento dei forni industriali di tipo Hoffmann che soppiantano quelli autocostruiti "a pignone" (a tronco di cono) delineando una "nuova" tipologia professionale quella dei "fornaciari" (a Castelvecchio la famiglia Di Braccio che, da generazioni, possedeva varie fornaci di tipo tradizionale).
La Fornace Hoffmann assorbì la manodopera operaia e specializzata locale che venne affiancata dalle maestranze provenienti dalla costa costituendo nel complesso un indotto lavorativo di circa 90 addetti.

Famiglie intere di Castelvecchio come quella di Cipolla Giuseppe e Salutari Giuseppe vennero occupati nella lavorazione dell'argilla per l'esclusiva produzione di mattoni. Va aggiunto, infine, che molti dei reperti fittili (canali per impianti acquedottistici, per acqua piovana, ecc.) rinvenuti in tutta l'area siano verosimilmente di fabbricazione locale.

"Bocca del fuoco" di una fornace a tronco di cono

Testimonianze

"A Castelvecchio le fornaci erano cinque. Quella che sta alla "gaglianese" era di uno che era stato in America e poi l'ha rivenduta a un nostro parente. Nella fornace più grande di Ettorino ci stavano tre piazze: una la usava "zè mijchij", una nonno Vito e una Ettorino. Le donne scendevano giù per prendere la creta che veniva impastata la notte e la mattina si metteva negli stampi. Dopo i mattoni si facevano asciugare e si accendeva la fornace per cuocerli. Ci volevano sei o sette giorni. Nella fornace di zio hanno lavorato anche nonno Vito e zio Luigi ma litigarono e rimase solo zio luigi a lavorare anche se dicevano che era meno bravo. Nonno con mio marito Domenico e mio cognato Tommaso avevano lavorato anche ad una fornace a Venere nella Marsica e nonna Fioretta gli portava a piedi gli gnocchi per mangiare. La casa nostra e quella degli altri pinciari è costruita a mattoni".

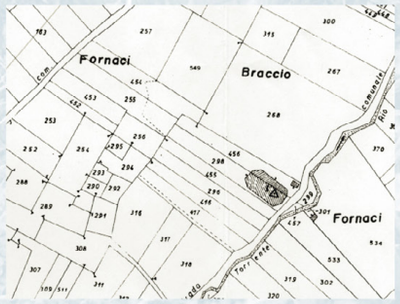
Arrotino Francesca, classe 1910
(coniugata con Domenico Salutari appartenente ad una famiglia di "pinciari")
Castelvecchio Subequo, 10 giugno 1999.

"…Qualunque cosa si voglia considerare, ricchezza, produzione, commercio, livello morale, istruzione, patriottismo, qualunque male s'abbia a rimpiangere, qualunque bene s'abbia a desiderare, s'incontra sempre questa cagione: mancanza di strade. E' impossibile intendere senza averlo visto da sé, quale isolamento, quale barbarie significhi la mancanza di una strada carrozzabile: ne risulta l'impossibilità di soddisfare le necessità più stringenti per un popolo civile. Ho visto nel circondario di Sulmona, da una fornace, che forniva parecchi chilometri quadri di paese, portar via i mattoni a schiena di bestia, a 48 per volta…".

CONDIZIONI ECONOMICHE ED AMMINISTRATIVE DELLE PROVINCIE NAPOLETANE - Abruzzi e Molise - Calabrie e Basilicata. Appunti di viaggio di Leopoldo Franchetti. La mezzeria in Toscana per Sidney Sonnino. Firenze, 1875.

"Sonovi altresì nella Provincia ricchi proprietarij, che hanno le fornaci, per lavorare e cuocere mattoni canali ed altri oggetti di fabbrica, e non piccola industria vi è per questa parte di commercio…".

LE ANTICHE INDUSTRIE DELLA PROVINCIA DI AQUILA per l'Avv. Cav. Teodoro Bonanni de' Baroni d'Ocre Archivario Provinciale e Direttore dell'Ufficio di Statistica. Aquila, 1888.



Mappa catastale indicante l'ubicazione della fornace tipo Hoffman di proprietà della famiglia Di Braccio (Archivio Comunale Castelvecchio Subequo)

I fonditori di campane a Gagliano Aterno

Il centro antico di Gagliano Aterno con il campanile della chiesa parrocchiale di S. Martino Vescovo.

Gagliano Aterno è la località della Valle Subequana che vanta la presenza in paese di alcune fra le più rinomate famiglie di fonditori di campane in Abruzzo, i Marinelli e gli Orlandi. Da un importante studio in proposito di Uberto D'Andrea siamo informati che nel catasto onciario del 1744 si contava a Gagliano un solo *"mastro ferraro"* di cognome Bianchi ma tale notizia, benchè i "costruttori" di campane erano generalmente occupati nella lavorazione del rame ed in botteghe di fabbro ferraio, non sembra offrire certezza circa la presenza in quel periodo di persone addette a questa attività. Altrettanto incerta è la data dell'arrivo in paese di Nicola Marinelli *"...di Agnone, oggi dimorante in Gagliano, figlio del Signor Salvatore, di anni circa cinquantadue, di professione Campanaio..."*. (1) Nicola Marinelli venne "affiancato" intorno al 1860 da Pasquale (padre) e Stefano (figlio) Orlandi provenienti, sembra, dal Frosinate. Gli Orlandi si dimostrarono fra i più attivi ed apprezzati fonditori dell'Abruzzo e Molise. Abbiamo alcune testimonianze della loro produzione artistica nella campana della chiesa della SS. Trinità in Sulmona, nella rifusione di una campana nella *"Regia chiesa"* di Abbateggio, realizzata nel 1860 dal *"mastro fonditore"* Pasquale Orlandi di Gagliano per la somma di 80 ducati e 10 grana e nella rifusione della campana della chiesa di S. Domenico a Sulmona avvenuta nel 1861. Ancora un episodio riferito a Manoppello ci documenta l'esercizio degli Orlandi quando si aggiudicò la rifusione di una campana per la somma di 80 ducati. L'attività dei campanari di Gagliano fu però segnata anche da un cosiddetto incidente di percorso che nulla evidentemente toglie alla maestria ed alla fama conquistata per i loro meriti. Il caso volle che una campana fusa nel 1856 per la chiesa parrocchiale di Serramonacesca a distanza di tre anni *"...si è rotta in diversi pezzi..."* e pertanto, *"...Attesi i continui lamenti del Municipio di Serramonacesca ..."*, l'Intendenza della Provincia di Abruzzo Citeriore con nota del 24 Settembre del 1860 chiese al *"Signore Governatore della Provincia di Aquila"* di intervenire in merito evidenziando che la questione si sarebbe potuta risolvere anche con un accordo bonario fra le parti. Tale evenienza implicava però la restituzione del compenso percepito o la rifusione della campana la cui garanzia d'opera si estendeva sino ad un anno e tre giorni dalla realizzazione così come previsto dal contratto di appalto e debitamente fatto notare da Nicola Marinelli e Pasquale Orlandi nel verbale redatto il 9 Giugno del 1861 presso il Municipio di Gagliano alla presenza del Sindaco Pelino Colantonj ed inoltrato in risposta da ques'ultimo al "Governatore della Provincia del Secondo Abruzzo Ultra" il 12 Giugno (2). Risulta difficoltoso risalire alle motivazioni che hanno favorito l'insediamento dei fonditori a Gagliano Aterno. Una delle ragioni di tale "scelta" sembra possa essere riconducibile alla ricca presenza nella zona subequana di materiale cretaceo, elemento basilare per la "costruzione" di campane che ritroviamo utilizzato nella considerevole produzione di mattoni e coppi, oggetto quest'ultima di una specifica trattazione nel presente volume. Nella fusione di campane operata in forme di argilla, oltre agli elementi di base come il rame e lo stagno si era soliti aggiungere argento e oro che i popolani offrivano forse in segno augurale e di devozione. Questa "forma di partecipazione popolare" alla realizzazione di un elemento importante per le locali comunità qual era la campana, si registra anche a Gagliano nella circostanza della fusione del cosiddetto "campanone". Per ovviare a varie difficoltà operative e per evitare il problematico trasporto delle campane, questi artigiani "nomadi" erano costretti a spostarsi nei luoghi di commissione dove "colavano" i "bronzi" in baracche improvvisate o, ancora più frequentemente, in spazi aperti prolungando spesso i tempi concordati per la realizzazione dei lavori a causa delle avverse condizioni metereologiche.

(1) A.S.A., Intendenza, Serie II, Gagliano Aterno, b.273.

(2) Idem.

Testimonianze

"La mia famiglia è venuta a Gagliano da Agnone ai primi dell'800. Il mio bisnonno, parente dei Marinelli famosi costruttori di campane, stava con loro in società e poi si sono divisi. Erano cinque fratelli e Stefano, che era il capo mastro, rimase ad Agnone ma veniva spesso a Gagliano per seguire la lavorazione. Poi uno dei fratelli Pasquale emigrò in America perchè la campana non sempre e non per tutti dava

La Fonderia Orlandi risulta essere la sola operante in Abruzzo secondo gli "Annali di Statistica Industriale della Provincia di Aquila, Chieti e Teramo" del 1895.
La "Fonderia Orlandi Stefano e Figli" è da secoli attiva nella nostra regione ma anche in molte località del centro-sud e segnatamente in provincia di Terni, Perugia e a Pisa dove Giovanni Pietro Orlandi fonde nel 1654 la campana dell'Assunta dal peso di 3.620 Kg, la più grande della famosa torre pendente.

da mangiare. Pasquale nel 1920 impiantò una piccola fonderia a Boston, oltre alle campane faceva le statue in bronzo e le Vie Crucis per le chiese come quella che realizzò a New York. Alla fine dell'800 i fratelli Orlandi fecero due campane per la chiesa della SS. Trinità a Sulmona. A Gagliano si colava nel vecchio convento o si improvvisava in loco dentro le baracche. Le ultime campane le hanno fatto a Collescipoli (Terni) sotto la guida di Pelino Orlando nel 1932. I miei hanno collaborato con i Marinelli per un concerto di campane a Pompei. Una volta la campana rendeva di più, adesso c'è il disco. La campana per essere valida deve suonare una nota, ad esempio Do maggiore, ecc. Questo avviene con la fusione, argilla, argento, oro, poi il bronzo. La fusione è anche importante perché se no non escono le <recchie>, cioè gli agganci. Nel 1896 fecero la grande campana della chiesa di S. Martino che era in Do maggiore. Nella stessa chiesa ci stava una <via crucis> in bronzo. I miei avi facevano anche i stampi per le ferratelle, i mortai ed i pestelli in bronzo che spesso regalavano".

Raffaele Orlandi, classe 1924.

Sulmona 22 marzo 2000.

"Gli Orlandi colavano le campane al convento di S. Chiara. Agli Orlandi gli dicevano: < questi si mangiano la campana con tutto il battocchio> perché erano persone di compagnia e facevano spesso le magnatelle. Mia madre si fece fare un mortaio con le sue iniziali V.S., Vincenza Salutari di Castelvecchio. Il campanone pesa 35 quintali e alle feste ci stavano i volontari per suonarlo. Io mi ricordo Ursitto, un uomo basso ma robusto che suonava spesso ma poi se n'è andato in America. Suonare il campanone era molto faticoso e pure pericoloso".

Americo Corsini, Classe 1922

Gagliano Aterno, 2 Febbraio 2000.

"...All'angolo destro vi è la base del campanile che si eleva maestoso e solenne oltre il tetto della chiesa per una discreta altezza ed è di forma rettangolare. Ogni lato del campanile (ha) la sua apertura ove faceva bella figura una campana fusa da artisti gaglianesi, orgoglio del nostro paese. I fratelli Orlando. Ogni campana ha un nome; il campanone, la ursolano e le altre due che non ricordo il nome. Oggi, grazie all'Amministrazione Comunale attuale, ogni campana è fornita di cuscinetti a sfera che rendono facilissimo il regolare funzionamento..."

D'Amato Fitoni: *La nostra Gagliano al principio del secolo*. São Paulo, 1973.

I Riti Agrari

La gara del solco a Rocca di Mezzo

LA DOMENICA DEL CORRIERE

Anno XXVII. — N. 17. 26 Aprile 1925. Centesimi 20 la copia.

Il Principe Ereditario a una caratteristica gara di contadini a Rocca di Mezzo (Abruzzi). — Il Principe, serrando del filo a piombo, esamina i solchi tracciati da parecchi concorrenti di modo che, per stabilire quale sia il più diritto e, per ciò, il più meritevole dell'ambito Premio Reale.

(Disegno di A. Beltrame).

LA GARA DEL SOLCO

Il giovane Principe Umberto di Savoia, con in mano il pennino, mentre si accinge a giudicare i solchi tracciati alla Festa del 1925. Gli è accanto il Comm. Domenico Di Paola, allora sindaco di Roccadimezzo. — Anche quest'anno la manifestazione si è rinnovata con pari entusiasmo e nel prossimo numero riporteremo i nomi dei vincitori.

Immagine tratta da: "La Rocca", anno III, n. 7-9, Luglio-Settembre 1967.

L'aratro in miniatura conservato dalla famiglia Carriti di Rocca di Mezzo e realizzato da un artigiano di Rocca di Cambio, diviene strumento di memoria oggettivizzata e rimanda, nel ricordo collettivo delle locali popolazioni, al forte vincolo con la terra madre dispensatrice di frutti.

La gara del solco diritto sembra abbia origine nel XVII secolo e si svolgeva come motivo di ringraziamento e propiziazione per il raccolto agricolo. La competizione è legata alla figura di S. Maria della Pietà ma alcuni autori lasciano comunque ricondurla ad antichi riti agrari di cui anche in altre località abruzzesi sopravvivono delle testimonianze. Il *"capo solco"*, nella notte tra il sabato e l'ultima domenica di Agosto, guida la squadra dei partecipanti impegnati nei lavori di aratura da praticare in direzione del campanile della chiesa parrocchiale, individuabile per la circostanza grazie all'installazione di un apposito faro. Un gonfalone è il premio destinato dalla giuria alla squadra vincitrice per aver effettuato il solco più diritto. La stessa godrà del possesso di tale onorificenza sino all'anno successivo. Una attenta lettura antropologica circa i significati sottesi nella gara del solco diritto ed in altri rituali abruzzesi ci viene offerta dal compianto Alfonso Maria Di Nola in un suo noto lavoro (1). Da un interessante resoconto tratto dal volume *"Abruzzo"* (Istituto Italiano Edizioni Atlas, Bergamo, 1983) riceviamo dettagliate e suggestive annotazioni sulla antica competizione: *"La <Festa del solco> si tiene ogni anno, in ottobre, a Rocca di Mezzo (L'Aquila) quando le piogge dell'autunno hanno ammorbidito la terra e già son tutti terminati i lavori dei campi. Il clima e le intemperie non contano per i bravi Rocchigiani la notte della gara dei solchi. Con il vento, la pioggia o la neve, le squadre dei concorrenti escono al tramonto dall'abitato e risalgono, ciascuna dietro il proprio aratro, la montagna che li vedrà impegnati nella gara fino alle luci dell'alba. Lentamente, tra gli auguri delle donne che li accompagnano per un tratto, i gruppi vocianti (ciascun gruppo conta una quindicina di uomini con due mucche e un aratro), traversano le stoppie, superano siepi e ruscelli, rimontano costoni finchè non li inghiotte il buio della notte. Alla vigilia è un affannoso andirivieni per le case in cerca di lumi, di torce, di lanterne, di paletti e di altri arnesi adatti; uomini e ragazzi vivono in un'atmosfera febbrile; si scommette, si fanno previsioni su chi alla mattina avrà tirato il solco più diritto. All'Ave Maria, sul piazzale della chiesa, in cima al paese, viene acceso il faro che guiderà gli aratori nelle tenebre. A quel faro si indirizzeranno tutte le file dei lumi, tante quante sono le squadre concorrenti, che faranno la strada all'aratro nel profondo della notte. E' uno spettacolo che non si dimentica. Nel silenzio e nel buio si odono richiami lontani e incitamenti e comandi; e a quelle voci si muovono i lumicini come gigantesche lucciole che vadano ad allinearsi per una parata di fiaba. Vediamo le tracce luminose formate dalle torce e dalle lanterne spostrarsi lentamente dalla sommità della montagna verso la pendice ed immaginiamo lo sforzo degli uomini e delle bestie attorno all'aratro, le difficoltà di superare torrenti e scoscendimenti e di riprendere il solco in perfetto allineamento con il tronco già tracciato; ammiriamo la bravura del capo squadra nel guidare i portatori di lumi in modo che sappiano disporli in corrispondenza con faro della e con le lanterne-guida piantate lungo il cammino. E ancor più restiamo stupiti al mattino quando, come per incanto, vediamo i fianchi del Monte Rotondo squarciati da sette, dieci lunghissimi solchi, tutti sufficientemente diritti da richiedere un severo vaglio della giuria. Poi vincitori e vinti, con aratri adorni di festoni e con le bandiere conquistate nella gara, si incolonnano dietro la Processione della Madonna in onore della quale per dieci lunghe ore hanno gareggiato nell'oscurità e nel freddo"*. Un articolo di Paolo Cocciante pubblicato nel 1957 su *"L'Eco di S. Leucio"*, aggiunge ulteriori elementi conoscitivi intorno a quella che venne definita dai giornali d'epoca una *"caratteristica gara di contadini"* (2): *" Anche l'ultima festa dell'anno ha avuto la sua conclusione con la consueta gara del solco fra gli agricoltori residenti in paese. Questa nobile competizione istituita allo scopo di emulare gli agricoltori nel fervore del lavoro dei campi ebbe inizio, come rilevasi negli Atti Capitolari della nostra ex Collegiata, fin dall'anno 1625, infieri, allora in tutta Italia quella peste che ben descrive il Manzoni nell'immortale suo romanzo <I Promessi Sposi>, che afflisse il comando aquilano non escluso il nostro paese. Fu allora che gli agricoltori per invocare il patrocinio della Vergine SS.ma della Pietà decisero di offrire alla Madre di Dio un solco in suo onore. Questo per noi Rocchigiani vuole significare anche un ricordo che in tempi passati si lasciava ai nostri parenti, prima di emigrare durante l'inverno nelle terre della Maremma. Ad onor del vero però questa festa nel passato si svolgeva con maggiore entusiasmo e con più generoso concorso da parte di quelli che volevano mostrarsi provetti agricoltori. Oggi, sebbene affivolito l'entusiasmo di un tempo, la tradizione sarà senz'altro fedelmente conservata per tramandarla inalterata ai posteri. Spinti da forte agonismo la notte del 12 ottobre sono usciti i concorrenti con il paio di vacche aggiogate ed altri arnesi per tracciare il memorabile solco. La promettente serata autunnale contribuì molto alla buona riuscita della competizione. La mattina del 13 alla vista del popolo numeroso, come di consueto, affollava la piazza della Chiesa si delineavano diritti e ben visibili i quattro solchi. Meno accese le discussioni dei concorrenti, ma non meno quelle dei tifosi che inneggiavano alla propria squadra..."*

Il "solco dritto" tracciato in direzione del campanile della chiesa parrocchiale (Foto Pro Loco Rocca di Mezzo)

(1) Di Nola, A. M. : *Gli aspetti magico-religiosi di una cultura subalterna italiana*. Torino, 1976.
(2) Paolo Cocciante, *Memoranda tradizione del Solco e Festa di Maria SS.ma della Pietà*. In "L'Eco di S. Leucio", anno IV, n. 11, novembre 1957.

Il gonfalone della Madonna della Pietà assegnato alla squadra vincitrice di passate edizioni della gara del solco (Foto Liberato Di Sano).

San Francesco d'Assisi nel Parco del Sirente-Velino

Uno dei culti che maggiormente accomuna il sentimento di religiosità popolare delle genti sirentine è sicuramente quello tributato a S. Francesco d'Assisi.

Il fervore di tale venerazione è strettamente correlato alle molteplici e secolari testimonianze dell'architettura e dell'arte, ai temi mitici del suo passaggio in queste contrade come anche alla sua accreditata presenza fisica.

Molti paesi del parco Sirente Velino sono segnati dal carisma francescano che riemerge nelle manifestazioni devozionali in suo onore incentrate soprattutto nei cerimoniali festivi di Celano e Castelvecchio Subequo promossi dai rispettivi ordini religiosi dei Frati Minori e dei Frati Minori Conventuali, e dalle altre istituzioni locali.

Il "Santo dei poveri" costituisce quindi in quest'area della montagna abruzzese posta a tutela dal Parco Regionale Sirente Velino un elemento di convergenza religiosa e culturale divenendo simbolo identificante che contraddistingue e pone in stretta e costante relazione gli abitanti del territorio.

Fu dopo il Concilio Lateranense IV che S. Francesco si portò negli Abruzzi percorrendo il territorio marsicano in direzione di Celano e Pescina. E' questo il suo passaggio più storicamente plausibile, anche se la tradizione vuole che il poverello di Assisi abbia visitato la regione in tre o cinque occasioni.

Secondo l'ipotesi di P. D'antonio Antonio, fu, con buona probabilità, Tommaso da Celano ad accompagnare Francesco durante la sua prima visita in Abruzzo.

Nella terra dei Marsi, Francesco compì alcuni prodigi narrati nelle sue "Leggende" dai biografi del santo e dal Wadding che riporta altri miracoli oltre a quello citato nelle fonti.

Sia da S. Bonaventura che da Tommaso da Celano (autore quest'ultimo anche del "Trattato dei Miracoli", della "Leggenda di S. Chiara Vergine" e forse del Dies Irae) siamo informati sul noto episodio quando il Santo Patriarca predisse la morte a un […cavaliere di Celano...], avvenimento raffigurato da Giotto nel ciclo di affreschi della Basilica Superiore in Assisi.

Tale evento si sarebbe verificato durante la sua seconda permanenza nel capoluogo della Contea che si ritiene avvenuta nel periodo compreso fra gli anni 1221 e 1222.

Quella di S. Maria Valleverde a Celano è comunemente definita la chiesa francescana di epoca rinascimentale più bella della Marsica.
Il pregevole affresco, posto nella lunetta del portale, raffigura la Madonna con bambino fra due santi francescani.

Appare evidente l'opera di diffusione del culto francescano da parte dei discendenti del conte Rainaldo sotto il cui dominio era posta anche la Valle Subequana (dal secolo XII a quello XVI a periodi alterni). A tale riguardo, degno di menzione è il Conte Ruggiero II che vestì il saio minorita (1392), morì da frate nel 1393 e fu sepolto, come aveva lasciato indicazione di volontà, nella chiesa di S. Francesco a Castelvecchio Subequo.

La sentita e vasta devozione verso l'umile frate va comunque ricondotta alla spontaneità con cui lo stesso "Santo dei santi" ha conquistato un ruolo di primissimo piano nella sfera religiosa di tutto il cattolicesimo e dell'intera cristianità.

A "Coelano" le emergenze dell'edilizia francescana sono costituite dai complessi di S. Francesco e di S. Maria in Valleverde.

La residenza-fortezza dei Conti di Celano a Gagliano Aterno nella Valle Subequana.

Da P. Giacinto Marinangeli e P. Roberto Scocchia apprendiamo che da un primo nucleo monastico, documentato già nel 1256, i discepoli del primo francescanesimo si insediarono nel nuovo convento annesso alla chiesa omonima del 1345 di cui resta evidente e fa bella mostra di sé la struttura edilizia assieme alle sue rilevanti presenze artistiche.

A dare nel tempo forza nuova al fervore della sua invocazione ebbe sicuramente ruolo la riforma di (Fra) Giovanni da Capestrano che desiderò fortemente la costruzione di un ultimo insediamento religioso.

E' al 1508 che si riconduce il completamento della chiesa e convento di S. Maria in Valleverde (Ordine Frati Minori). Anche in ragione dei preziosi arredi sacri ivi conservati, questo luogo di preghiera costituisce uno dei più importanti esempi di arte e architettura francescana in Abruzzo di epoca rinascimentale.

La chiesa presenta al suo interno, fra gli altri pregevoli, un quadro ritenuto della scuola di Raffaello. Il convento è dotato di un'antica biblioteca ampliata nel 1703 che è tuttora fruibile al pubblico.

Il nostro percorso alla ricerca dei segni lasciati da Francesco e dal suo movimento spirituale ci conduce a Pescina, antica sede della cattedra episcopale dei Marsi.

In territorio comunale di Cagliano Aterno, il "Locum Sancti Francisci" di Baullo (luogo del cosiddetto "miracolo dell'acqua" riportato da Tommaso da Celano nel "Trattato dei miracoli") rappresenta una delle prime testimonianze del culto francescano in tutta la nostra regione. Nei pressi dell'originario edificio sacro è stato recentemente costruito un piccolo oratorio di legno dedicato al Santo dove potersi raccogliere in preghiera.

Ed è proprio ospite del Vescovo Ingheramo in uno dei suoi viaggi in terra d'Abruzzo che il "Santo della carità" dona un pezzo di stoffa, con il quale si copriva le spalle, a una povera vecchietta elemosinante, secondo quanto riportato dal Celano.

È Padre Nicola dei Conventuali che ci conforta di notizie a riguardo segnalandoci, fra l'altro, dell'antica presenza in loco di alcune reliquie attribuite all'Assisiate.

Il racconto epico vuole che nel 1225 Francesco si sia fermato a Pescina per circa quattro mesi ma questo non può trovare realisticamente alcun credito documentario. Fra storia e leggenda, si racconta che Francesco d'Assisi, trovandosi a Celano abbia raggiunto la Valle Subequana per recarsi a Gagliano Aterno presso l'altra residenza dei Conti celanesi. Come vuole il resoconto storiografico più accreditato, il povero assisano raggiunge dapprima Pescina e quindi si incammina in direzione di Gagliano percorrendo probabilmente l'antica strada che congiunge Collarmele alla Conca Subequana nell'accorciare così le distanze rispetto al più lungo tragitto del Valico di Forca Caruso. Probabile itinerario degli stessi feudatari per raggiungere il proprio castello di Gagliano e luogo di transito per viandanti, il Passo di Baullo è animato nella superstizione popolare da entità malvagie e sacralizzato dalla presenza di madonne e santi (Madonna del Carmine – S. Martino Vescovo e S. Francesco d'Assisi). Pertinenza territoriale di Gagliano Aterno, "Baugli" ha recepito nel corso

A Gagliano Aterno la chiesa e il convento di S. Chiara sorgono su una precedente struttura religiosa benedettina del secolo IX.
Rilevante ne è il chiostro del secolo XVI-XVII.

IDENTITA' CULTURALE
RISORSA DEL TERRITORIO SIRENTINO

La chiesa di S. Francesco d'Assisi, come ci informa Gustavo Strafforello nella sua "Geografia dell'Italia" del 1899, fu annoverata fra quelle da dichiarare "Monumento Nazionale" dalla Commissione degli Scavi e Monimenti in virtù delle pregevoli opere ivi conservate come il ciclo pittorico (sulla vita del santo) ritenuto a lungo di scuola giottesca (XIV-XV secc.) che è stato recentemente attribuito da Cristiana Pasqualetti al Maestro di Campo di Giove.

Una delle reliquie più importanti del Serafico Padre conservata a Castelvecchio Subequo è costituita da alcune gocce del suo sangue uscito dalle Sacre Stimmate che, secondo varie fonti storiografiche e testimonianze, è soggetto al fenomeno della liquefazione nella circostanza delle ricorrenze festive del 16-17 Settembre e del 3-4 Ottobre.
Episodi di scioglimento del sangue di S. Francesco sono documentati in periodi diversi dal '500 ai nostri giorni.

dei secoli l'insediamento di nuclei abitativi e l'edificazione di complessi religiosi come il castello omonimo da cui prende il nome la piana, la chiesa di S. Scolastica e l'oratorio di S. Francesco d'Assisi, entrambi oggetto della donazione alla badessa del convento di S. Chiara come risulta nella Bolla di Fra Egidio Vescovo di Sulmona del 4 dicembre 1286.

Secondo il "Trattato dei Miracoli", S. Francesco sopraggiunse in favore di certa Maria da Gagliano la quale arsa dalle sete si assopì quando sentì chiamarsi dal santo che la esortò a sollevare dal terreno una felce dalla cui estrazione fuoriuscì fresca e abbondante acqua.

A imitazione di quella storica di Assisi, la lampada votiva in onore di S. Francesco viene accesa (da ventisette anni) il 3 ottobre, giorno di vigilia del suo transito.
La fiaccola arde per l'intero anno con l'offerta simbolica di olio da parte dei sindaci abruzzesi e di altri comuni fra cui quelli di Celano e della stessa cittadina umbra patria del francescanesimo.

La pia donna quindi ebbe la possibilità di dissetarsi e di trarre anche un altro giovamento ritrovando la piena capacità di vedere poiché afflitta da una malattia della vista.

La fonte del "Santo povero" a Baullo venne in seguito raggiunta da una moltitudine di fedeli che ricevettero la grazia della guarigione da ogni tipo d'infermità e la "salute dell'anima".

La stessa narrazione, vuole che l'oratorio di S. Francesco fosse stato costruito proprio sul luogo dell'evento prodigioso.

Il miracolo, come ci informa l'Allega, sarà rappresentato nel convento francescano di Castelvecchio Subequo in un affresco che purtroppo risulta andato perso.

Appare oltremodo difficoltoso stabilire con esattezza quando avvenne l'episodio che lascia supporre che Maria da Gagliano possa aver personalmente conosciuto il santo, di passaggio in queste contrade, e ne fosse rimasta devota.

Dalla stessa descrizione di Tommaso da Celano, desumiamo inoltre che l'oratorio (la cui costruzione è antecedente al 1250) dovette essere edificato in un ristretto arco di tempo dall'avvenimento stesso.

Segnaliamo a riguardo che l'ubicazione dell'edificio sacro (e della vicina fonte) è stata localizzata nel corso di una nostra precedente ricerca e indagine sul campo; posto sul colle che sovrasta il pianoro di Baullo e nelle adiacenze del casale Verticchio, è tuttora osservabile benché coperto da una fitta vegetazione.

L'insieme di questi dati, pur in mancanza di esatti riferimenti cronologici, ci offre l'opportunità di considerare il capitolo di Baullo una delle prime testimonianze del culto francescano in tutta la nostra regione. Si rende noto in proposito che nei pressi dell'originaria chiesetta è stato recentemente costruito un piccolo oratorio di legno dedicato al santo dove potersi raccogliere in preghiera.

E' tradizione che a Gagliano Aterno sia conservato da secoli il letto in cui S. Francesco avrebbe riposato nel periodo della sua permanenza nell'originaria residenza-fortezza quale gradito invitato dei feudatari della contea celanese, come parrebbe indicare anche una lapide apposta entro il castello.

A "Castro Galiani", infine, altre attestazioni del francescanesimo sono la chiesa e il convento di S. Chiara che sorgono su una precedente struttura religiosa benedettina del secolo IX. Rilevante ne è il chiostro del secolo XVI-XVII.

Nel capoluogo dell'omonima Valle "Subequa", invece, fu dall'ampliamento dell'originario piccolo edificio di S. Maria a Piedi Potano (concesso in dono a Francesco dai Conti di Celano) che sorsero la monumentale chiesa consacrata nel 1288 e il convento che traggono quindi origine da un insediamento del primo ordine minoritico fra i più antichi e importanti della provincia francescana abruzzese (1221 ?). A tale riferimento, si vuole che Francesco, ospite dei Conti dei Marsi nel loro fortilizio gaglianese, si sia espresso nella seguente locuzione dopo la notizia del donativo ricevuto: "Ecco il luogo prediletto, dove il Signore vuole che io vada a fondare un altro convento", riproponendo un recitato che invero è privo di conforti storiografici.

La fondazione di un "loca devota" francescano per mano dello stesso santo umbro non trova, infatti, precisa attendibilità storica.

Tuttavia, è documentata oltre che per "tradittione antica", ripetuta da vari studiosi del Francescanesimo fra i quali P. Aniceto Chiappini, anche dalle attente osservazioni di noti storici come l'Antinori che avvalorano il contenuto in tal senso di un carteggio conservato nel monastero dell'Isola Castellana.

Il piccolo luogo di culto posto ai piedi del colle Potano e in seguito inglobato nella costruzione di una chiesa molto più grande, fu affrescato da vari pittori e la mano d'arte prevalente e caratterizzante risulta essere quella del Maestro di Campo di Giove secondo una recente attribuzione storico-artistica di Cristiana Pasqualetti.

Le scene della vita di S. Francesco rappresentate in stile giottesco ornano in uno splendore ritrovato la cappella dedicata al Patriarca di Assisi.

In questo vetusto centro minoritico i frati ricevettero un altro pregiato dono dai nobili benefattori Marsicani. Si tratta di una delle reliquie più importanti del Serafico Padre costituita da alcune gocce del suo prezioso sangue

uscito dalle Sacre Stimmate che, secondo varie fonti storiografiche e testimonianze, è soggetto al fenomeno della liquefazione nella circostanza delle ricorrenze festive del 16-17 Settembre e del 3-4 Ottobre. Casi di scioglimento del sangue di S. Francesco sono documentati in periodi diversi dal '500 ai nostri giorni.
Si annota, infatti, un più recente episodio di liquefazione della sostanza ematica avvenuto il primo ottobre del 2013 e documentato da dieci testimoni oculari, i quali hanno redatto un apposito verbale sottoscritto dagli stessi. A seguito di quest'ultimo evento, l'antico reliquiario è stato posto in ostensione permanente entro una teca di cristallo collocata sopra l'altare della cappella dedicata al santo.
La custodia da parte dei Frati Minori Conventuali del sangue delle sacre stigmate e

L'antica tradizione che nel tempio francescano castelvecchiese possa lucrarsi l'indulgenza plenaria concessa da Papa Celestino V alla Basilica aquilana di S. Maria di Collemaggio (Perdonanza Celestiniana).
Da diversi anni la monumentale chiesa è frequentata con le stesse pie intenzioni anche il 2 di Agosto per ricevere il grande privilegio del Perdono di Assisi.

di altre reliquie (frammenti della tunica, della corda, del cilicio, dei capelli e della pelle riguardante la piaga del petto) sostiene il motivo centrale della locale devozione verso l'Assisiate unitamente ai patronati esercitati in loco e alla considerazione di privilegio derivante dalla vicinanza protettiva offerta dal "Santo dell'amore fraterno".
Sulla stregua di varie comparazioni circa le notizie fornite dagli storici francescani, si ritiene che sia passato in questa parte dell'Abruzzo fra il novembre del 1215 e l'inverno del 1216 (Celano, Pescina, Gagliano, Castelvecchio, e nuovamente Celano a seguire).
Altri riferimenti cronologici riferiscono di successive circostanze di visita ma, ammesso che questi trovino fondamento di verità o almeno un qualche credito documentale, sono sempre comunque antecedenti al 1224, anno in cui ricevette le stigmate sul monte della Verna.
Alla luce di quanto riportato, ci sorgono spontanee alcune interrogazioni che sembrano avvalorare l'ipotesi di autenticità di queste reliquie francescane: che cosa spinse i Conti di Celano a dotare con questa consistenza la chiesa di S. Francesco d'insigni reliquie e opere di oreficeria artistica così preziose? Quale fu il particolare motivo per cui il Conte Ruggiero II, entrato nell'ordine religioso, espresse in vita il desiderio di essere sepolto nella stessa cappella dedicata al santo?
E ancora, sulla base di quali motivazioni Papa Celestino V avrebbe concesso i benefici della Perdonanza anche alla chiesa di Castelvecchio, come vuole una convinta tradizione confortata da alcuni autori come il Consalvo?
Il tempio francescano castelvecchiese si pone quindi in una diversa valutazione rispetto ad altre chiese pure importanti e legate ai primordi del francescanesimo abruzzese come quella di Celano o il convento di Pescina. Tale attenzione di favore non ci allontana molto dal vero se riteniamo che sia fondata sulla considerazione di preminenza rivestita da questo "Locum Sancti Francisci" nel quadro devozionale della nostra regione.
Le varie pagine di vita francescana incontrate nello sviluppo della presente trattazione ci offrono la possibilità di ripercorrere non solo idealmente l'affascinante cammino d'idee e azioni in terra d'Abruzzo di un grande povero quale viaggio spirituale denso di sacro che si respira intensamente e quale itinerario alternativo ricco di storia, di arte e di paesaggio per un singolare lascito testamentario che attende di essere conosciuto e goduto appieno.

La statua di S. Francesco d'Assisi ornata di ori ex-voto.

L'affresco raffigurante la Deposizione di Gesù è collocato entro la chiesa di S. Francesco d'Assisi a Goriano Sicoli. L'opera è datata tra il secolo XV e XVI.

Il monumentale convento di San Francesco d'Assisi a Fontecchio.

L'edificazione del convento di S. Angelo fu voluta nel 1242 dalla contessa Realda di Ocre.
Costruito su un preesistente luogo di culto intitolato a Sant'Anna, andò in possesso dei Frati Minori Osservanti nel 1481 che provvidero alla ristrutturazione dell'edificio andato in rovina.
Nel refettorio del 1748 si osserva un'*Ultima cena* attribuita al celebre Saturnino Gatti e risalente ai primi decenni del secolo XVI.

IDENTITA' CULTURALE
RISORSA DEL TERRITORIO SIRENTINO

Le prime escursioni sul monte Velino, sul Sirente e nella Serra di Celano

Le Gole di Celano

[…*Ma parliamo delle gole. Figuratevi il letto di ghiajoso di un torrente tortuoso che vada da sud a nord tra la Serra di Celano ed i monti Defenza, Etra e Revecena; la massima profondità è di oltre un chilometro; ma dal fondo non si scorgono che i due piani verticali o quasi che però hanno un'altezza che varia dai 100 ai 300 metri; e quando si pensa che la massima larghezza sarà al più d'una decina di metri e la minima di due metri e meno, si avrà una qualche idea dell'impressione che si povra a camminare per dei chilometri in queste condizioni: sopra un terreno che non è terreno ma uno strato di breccie e di ciottoli che variano dalla grossezza di una noce…a quella…che so?…di enormi blocchi di sei, otto metri cubi che in certi punti ammonticchiandosi l'uno su l'altro sbarrano la strada o cadendo ed incontratisi per via stretti fra le due pareti non arrivarono giù e stan <come color che son sospesi> chi sa da quanti anni e forse secoli…Ivi poca traccia di vegetazione, se ne togli qualche ciuffo d'erba, dei muschi, delle sassifraghe e pochi arbusti di quercia che sorgono tra i massi coi tronchi che si erigono a dispetto di tutte le leggi della vegetazione coi rami in basso e le radici in alto, orizzontalmente, aiutando il lavoro di disgregazione delle rocce, compito dai ghiacci e dalle acque ed aumentando i brecciai che già hanno colmato il fondo delle gole ed imbiancano ogni tanto i pendii…*].

Bollettino del Club Alpino Italiano. Roma, 1888 (?), Parte Seconda.

Le alte e dirupate pareti scavate dal torrente Foce. Foto G. Guzzardi / ascent photo

[…*Oltre al vicino bacino ed all'emissario del Fucino, che merita una visita recandosi in Avezzano, e del quale sarebbe fuori dell'indole di questo lavoro occuparsi, chi si trova a Celano non deve assolutamente omettere di percorrere le gole della Foce, poco conosciute: esse sono a piccola distanza dalla città e non la cedono in nulla alle più celebrate della regione alpina. La visita completa però non è agevole né sempre effettuabile, perché occorre scegliere la stagione propizia, quando cioè il letto del rio La Foce che vi scorre è asciutto, chè altrimenti in certi punti le gole riescono impraticabili….Inoltrandosi nelle gole si trova una pittoresca strettura , poi la gola si allarga, e più innanzi, ad un tratto si entra in uno strettissimo corridoio tortuoso, lunghissimo, fra pareti a picco, ove penetra appena la luce. Dopo un breve percorso la scena cambia, sempre selvaggia, ma pur sempre pittoresca, e l'ammirazione non cessa mai un istante…Queste gole hanno la loro leggenda, ancor viva fra quei montanari. Essi narrano che quando morì Gesù Cristo il monte di S. Vittorino (forse in questo nome si comprendono le due costiere che racchiudono le gole) si divise in due parti, cioè in una parte più grande che sovrasta a Celano ed in una più piccola che guarda il comune di Aielli, e così si formarono le gole. Ogni passo poi nelle gole è famoso per una leggenda, o di Santi, o di tesori nascosti o di briganti*].

Dalle rocce della Serra si scorge l'abitato di Celano e la piano del Fucino.
Foto G. Guzzardi / ascent photo

Enrico Abbate, Il Gruppo del Velino. Bollettino del Club Alpino Italiano, Vol. XXXI, n. 64, anno 1898.

[…*Da Celano si può ascendere al monte <La Serra> (m. 1923) alle gole di Celano, oltre che al Sirente. Le gole di Celano sono bellissime e direi quasi uniche. Il Touring le ha ritratte, in una delle sue pubblicazioni; tanto si impongono per l'orrore che infondono. Per accedervi occorre che il torrente, che vi corre, sia asciutto. Sono pericolose, perché le pareti, a picco, si prestano alla cascata dall'alto di sassi e macigni. Le gole, formate nel lato orientale dal Monte della Defensa, Monte Etra E Monte Savina e ad occidente dalla Serra, una continua meraviglia. Una strettoia; un allargarsi ad imbuto; un restringersi inverosimile, tanto da privar quasi della luce, date le pareti altissime. Per cinque chilometri un faticoso cammino! Poscia il sentiero volge a sinistra, mentre la gola prosegue, piccola e non più misteriosa*].

Luigi Bologna, Saggi di itinerari turistici per l'Abruzzo e Molise. Roma,1924.

[*Escursione al Monte Sirente (2349 m.) per le Gole di Celano eseguita nei giorni 8 e 9 Settembre 1888.*

Il Sirente

L'escursione al Monte Sirente fu progettata poche ore prima della partenza e promessa dal collega Ugolini statone invogliato dal nostro solerte segretario Abbate, che già l'aveva fatta anni addietro, ma passando per Ajelli ed i prati di S. Maria invece che per le Gole, delle quali non conosceva che l'entrata… Erano le 4.10 ant. Quando si giunse all'imboccatura; qui il nostro uomo avrebbe dovuto tornarsene, ma noi vedendolo ben disposto ad accompagnarci, ed avendolo conosciuto intelligente e svelto lo tenemmo per tutta la gita. Si chiama Antonio Montacchiani, abita in Celano, strada Fonticella, è servizievole esperto della regione e ci fu di buona compagnia per tutta la giornata. Percorrendo le Gole incontrammo un suo fratello, il quale, la sera innanzi, dal paese vedendoci prendere la strada delle Foci, ci aveva ritenuti nientemeno che ladri di bestiame. Per appurare chi fossimo, ci seguì e domandò dove andavamo; ad una risposta nostra poco soddisfacente per lui, corse a chiamare i fratelli in paese, dicendo che due uomini, con maschera sulla faccia, erano andati alle Foci, forse per portar via le pecore e le capre che vi si trovavano… Percorremmo tutta la Gola stando sempre sul fondo, che è completamente asciutto; solo in qualche punto affiora un rigagnoletto d'acqua che si perde nella ghiaia, e non riappare che poco dopo l'uscita dalle Foci…solo presso la cima del Sirente in due buche vi era neve, che ci fu utile per riempire le fiaschette.

Alle 7 ant. giungemmo alla forchetta tra il monte Revecena e la costa dei Monti, vi sostammo pochi minuti e si proseguì poi verso la cima, salendo in modo uniforme e non faticoso… La temperatura era di 15°, niente vento, il panorama esteso ma non molto. Ammirammo a nord il gruppo del Gran Sasso, la catena che fiancheggia la valle dell'Aterno, la ferrovia Aquila-Solmona, ad ovest il Morrone con dietro la cresta della Maiella ed ai piedi la città di Spolmona; a sud l'ampio bacino del lago di Fucino con Avezzano, ad est il Velino…in poco si raggiunse la Forcella del Ravecena, in questo punto tanto nella salita quanto nella discesa raccogliemmo dei bei fossili miocenici; essi sono impronte di bivalvi, se ne trovano molti ed abbastanza ben conservati. Raccogliemmo anche dei magnifici cardi montani dall'aureola argentina…Fino a pochi anni fa tutte le falde delle gole erano rivestite di una abbondante vegetazione, ora è quasi scomparsa per diboscamento; come naturale conseguenza da ogni parte sono franamenti e brecciai per grandi lunghezze. Ora vi è proibito il taglio ma difficilmente anche col tempo le falde potranno ricoprirsi come in passato mancando completamente quel terriccio superficiale che alimenta la prima vegetazione…I pastori delle Foci sono sospettosi degli estranei, e li seguono, più che per non lasciarsi rubare il gregge, per impedire a chiunque d'andarvi a scavare i tesori che dicono nascosti abbondantemente dai briganti nei tempi passati; essi vorrebbero esserne a parte. Questo deve essere stato il vero sospetto che ebbero la sera innanzi, vedendo due di noi avviarsi per quei posti]..

Il massiccio del Monte Sirente.

Giacinto Bertagnolio, Annuario della Sezione di Roma del Club Alpino Italiano. Roma, Vol. III, 1888-91.

[*Gruppo del Sirente. – E' un'altra enorme massa calcarea che va dalla depressione di Ovìndoli a quella di Forca Caruso, tra il Fùcino e l'Aterno. Ripido, nudo, rotto, squarciato sui fianchi, a picco per circa 1000 metri sulle gole di Foce, è una vera muraglia che sbarra ogni comunicazione tra il Fùcino e la Conca Aquila. Culmina nel M. Sirente (2349); al pari del Velino è fiancheggiato da una catena verso l'Aterno (M. di Cerreta, alture di Secinaro); termina sul Fùcino con rilievi di minore entità e con caratteri identici a quelli già visti pel Velino*].

Foschini, G. B., Cenni geografico militari su la terra di Abruzzo. Estratto dalla Rivista militare italiana, anno 1912. Roma 1912.

[…*Ascensione (da Secinaro) a Monte Sirente … Questo itinerario è uno dei più pittoreschi alla vetta del Sirente, consigliabile in primavera avanzata, quando la neve riveste ancora il sassoso canalone, rendendone l'ascesa meno faticosa, e vivo è il contrasto tra il colore cinereo delle rocce, il bianco della neve e il verde dei meravigliosi boschi e delle ampie praterie…*].

Luigi Vittorio Bertarelli, Guida d'Italia del Touring Club Italiano – Italia Meridionale – Primo Volume Abruzzo, Molise e Puglia. Milano, 1926.

Il Monte Velino

[…*Ora, dalla pianura Amiternina comincia un piano, più e meno inclinato il di cui vertice è a Ovindoli: sotto questo villaggio il monte è tagliato quasi perpendicolarmente ad una enorme altezza: queste falde verticali cominciano da Celano ed estendonsi lungo i monti che sono fimbrie del gran Velino, tracciando una linea insuperabile sino al principio della valle Cicolana, nelle di cui fauci è situata S. Anatolia, la di cui identicità con la Tiora di Dionisio non soffre dubbio; ora negli atti di S. Anatolia trovasi menzionato il lago ed il monte Velino presso Tiora come parti del suo territorio, onde l'agro Albense doveva terminare dove cominciano le aspre falde di questo…*].

Il monte Sirente e, all'orizzonte, la catena del Gran Sasso d'Italia
Foto G. Guzzardi / ascent photo

LE ANTICHITA' DI ALBA FUCENSE negli Equi misurate ed illustrate dall'architetto Carlo Promis. Roma, 1856.

IDENTITA' CULTURALE
RISORSA DEL TERRITORIO SIRENTINO

La cresta terminale del Velino; in basso la profonda e arida Valle dei Briganti.
Foto G. Guzzardi / ascent photo

[*Il Gruppo del Velino. Uno dei più importanti gruppi montuosi costituenti l'Appennino Centrale è quello certamente del Velino, la cui vetta più elevata si erge fino a 2487 metri. Esso sorge intieramente nell'Abruzzo, e dopo la costruzione della linea ferrata Roma-Avezzano-Solmona facili e brevi sono le vie che vi dànno accesso. Ma anch'esso ha subito la sorte degli altri gruppi dell'Appennino Centrale, quella di essere stato poco percorso e per nulla studiato. Eppure le aspre rocce calcari che lo costituiscono, i magnifici altipiani ricchi di belle praterie, le opime vallate, le gole selvagge, le verdeggianti colline, i monti boscosi ed aspri, la varietà immensa che offre il non vasto territorio occupato da questo gruppo non meritano il completo abbandono in cui gli studiosi l'hanno lasciato… Importanti, numerose, interessantissime sono le escursioni chi si possono fare nel gruppo del Velino. Ognuna delle giogaie sovradescritte, ognuno dei monti che le compongono offrono una diversa attrattiva per le vallate, per gli altipiani, per i paesi cui sovrastano. Ci occuperemo soltanto dei monti più notevoli, non senza accennare che, se d'estate è difficile notare in queste regioni quella monotonia che offre talora l'Appennino, d'inverno e se, coperte di bianca veste nevosa, offrono paesaggi incantevoli, splendidi panorami e magnifiche ascensioni al turista esperimentato…*

Il panorama dalla vetta del Velino, se si ha la fortuna d'incontrare una giornata chiara, è estesissimo e molto attraente per la varietà. Si ammirano l'intiero gruppo del Gran Sasso con le varie sue vette, la Valle dell'Aterno, la Maiella, il Cantaro e il Monte Viglio, tutte le creste che dominano la valle dell'Aniene, il gruppo dei Sibillini, Roma adagiata nella sua sterile e pur maestosa campagna, fino al Mediterraneo, e più vicino il vasto bacino del disseccato Lago di Fucino. Dalla vetta il versante settentrionale del monte si presenta orrido: rupi a picco si scoscendono per un centinaio di metri fino ai vasti avari formati dall'incessante disgregamento della roccia; qua e là boschi di faggio, altipiani verdeggianti, vette e creste rocciose, valloni cupi e selvaggi, vallate opime offrono alla vista un contrasto delizioso e sorprendente…].

Enrico Abbate, Il Gruppo del Velino. Bollettino del Club Alpino Italiano, Vol. XXXI, n. 64, anno 1898.

[*Monte Velino (2487 m.). – A nord di Avezzano e dei Campi Patentini sorge maestoso il gruppo del Velino che predomina su tutti i monti circostanti per la sua grandiosità. Consta di tre cime distinte che sono: monte di Se vice (2358 m.), monte Velino (2487 m.) e monte Cafornia (2424 m.) da cui scendono parecchi valloni sulle due pareti principali; quella di nord più sconvolta, ma più breve, termina in una serie complicata di contrafforti che dalle montagne della Duchessa vanno al gruppo del Sirente, l'altro a sud scende direttamente sulle pianure Albensi e sulla valle del Salto dove sono Massa d'Albe, Magliano de' Marsi e Rosciolo. Ambedue i versanti, completamente nudi di boschi, hanno bellissime pareti dirupate; spuntoni di rocce e costoloni, non ancora distrutti dalle intemperie sporgono fuori come a voler mostrare l'ossatura del colosso che da tanti secoli resiste alla distruzione. Più volte ho avuto occasione di nominare il Velino in questi miei decenni ed è raro trovare una cima dell'Abruzzo e della provincia di Roma da cui non si scorga, più o meno da vicino, la sua punta piramidale: Anche da Roma è il monte più altro che si scorge all'orizzonte ed il primo che si veda scintillare delle nevi invernali. Ogni mattina che si partiva da Tagliacozzo all'alba il Velino era oggetto delle nostre ammirazioni. Al crepuscolo il suo contorno massiccio cominciava a staccare sul cielo con una tinta intensa d'inchiostro, e poi man mano che il fondo si schiariva, prendendo la tinta rosea, anche una velatura di luce e d'aria alleggeriva quella massa, cominciandone a cavare il rilievo. Sorgendo il sole ed alzandosi sull'orizzonte, il Velino passava per tutte le gradazioni dei toni, dal cobalto scuro al bianco vaporoso che ne confondeva i contorni col cielo.*

Pure questo monte che si guardava con l'entusiasmo che destano le forme di una donna bella non attraeva. Era appunto quel vederlo sempre lì, con quel suo cipiglio severo, che ci stancava prima che il desiderio di salirvi ci fosse venuto. Non aveva nulla dell'incognito che forma tanta parte dell'attrattiva dei monti; si sarebbe potuto paragonare ad una di quelle ragazze che a forza di mostrarsi sempre al pubblico finiscono per non trovare marito…].

Enrico Abbate, L'Altipiano di Roccadimezzo. Bollettino del Club Alpino Italiano, Vol. XXXV, n. 68, anno 1902.

[…*Alla fine di maggio mi ritrovai per la terza volta nella zona della Marsica, che ormai conoscevo assai bene, per effettuare una serie di escursioni che avevo già in precedenza programmato e per scalare il monte Velino…Il Velino stava eretto come un gigante sì che la sua cima sembrava irraggiungibile. I monti lontani erano immersi insieme al cielo in un mare d'azzurro, mentre le creste innevate sembravano nuvole galleggianti nello spazio…Il panorama che si ammira dalla vetta è infinito e si estende dal Mare Adriatico al Tirreno. I singoli gruppi montuosi dell'Abruzzo circondano il Velino come un grande anfiteatro, poiché il monte s'erge proprio nel cuore della Penisola. Con un solo colpo d'occhio si domina tutta la regione montuosa dell'Italia centrale. Infatti la maggior parte del territorio abruzzese appartiene storicamente e politicamente all'Italia meridionale, ma da un punto di vista topografico all'Italia centrale. Per quanto riguarda il panorama e l'orientamento oserei assegnare al Velino, senza alcun dubbio, la palma del monte più bello d'Abruzzo…*

Con un buon cannocchiale si potrebbe osservare forse dal Velino anche la cupola di S. Pietro. Va chiarito tuttavia che il monte Velino è la cima più alta di un gruppo montuoso che porta tale nome, un altipiano deserto che in tutti i lati sprofonda rapidamente per circa duemila metri, solcato da profondi burroni rocciosi. Questo ambiente paurosamente selvaggio è in meraviglioso contrasto con le valle verdi ed assai popolare del Liri e del Salto, nonché con la piana del lago di Fucino, tutte circondate da monti coperti di neve. La stupenda cima del Velino, che da Roma è così facile da raggiungere, riceve visite, incredibile a dirsi, appena due o tre volte all'anno…].

Alfred Steinitzer, Tre settimane in Abruzzo, 1907.

[…*Il Velino è un massiccio enorme di calcare rossastro, bianco, orrido, squarciato da burroni impraticabili e con fianchi boschivi. Occupa la zona compresa fra il Salto, il Fùcino, la depressione di Ovindoli, ed è costituito dai gruppi minori del Morrone (2216) – fornito di alcuni laghetti carsici – del Costone (2237), del Velino (2487) e della Magnola (2223). Racchiudono col Sirente l'ampio altopiano di Rocca di Mezzo (1272), (intransitabile in inverno per la neve che vi si accumola, vasta e morbida prateria, brulicante di greggi e pastori nell'estate), e coi M. d'Ocre il piccolo altopiano di Campo Felice…*].

Foschini, G. B., Cenni geografico militari su la terra di Abruzzo. Estratto dalla Rivista militare italiana, anno 1912. Roma 1912.

L'Altopiano delle Rocche

[…*A Ovindoli si scovre la prima volta il Fucino, spettacolo solenne a cui non sei aspettato, e che produce nell'animo un impressione straordinaria; ei da principio ti si para dinanzi come un mare, con tutti i paeselli che gli fanno da corona. Qui l'altopiano finisce e comincia la famosa discesa di Ovindoli*…].

Colucci, R. : Abruzzi e Terra di lavoro. Napoli, 1861.

[…*Havvi a nord di Ovindoli un piano, antico lago quaternario, lungo quasi 5 chilometri e largo in media uno, percorso dalla grande strada Avezzano-Aquila, circondato dalle ultime pendici del Sirente a levante (spartiacque appenninico) e dal Velino a ponente… Detto piano nomasi Vado di Pozzo e in esso l'aquilone e l'austro infuriano e scontrandosi si convertono in turbini e in nere procelle…].*

Gustavo Strafforello, La Patria – Geografia dell'Italia. Provincie di Aquila, Chieti, Teramo, Campobasso. Torino, 1899.

[…Più oltre, si passa ad Ovindoli (m. 1382), che di estate, è luogo fresco e delizioso, con incanti di vedute. Abbiamo nominato Rovere, che è uno strano e rupestre paesello- come Ovindoli, dominio assoluto delle nevi, nei periodi invernali – collocato sulla cresta di una collina aspra e selvaggia. Da queste località, che sono all'estremo limite dell'altipiano di Rocca di Mezzo, si schiude dinanzi allo sguardo avido la conca ubertosa del Fucino, cinta da montagne e colline scabre e nude…].

Luigi Bologna. Saggi di itinerari turistici per l'Abruzzo e Molise. 1924.

[…*Sono poco più di due Km. di strada, percorsi i quali si sbocca nel grandioso Piano di Roccadimezzo, oltrepassando un piccolo rialzo a destra su cui è situato Rovere (1353 m.), piccolo villaggio, frazione del comune di Roccadimezzo, che si pretende occupi il posto di un antico oppido dei Marsi, frontiera a N. dei Vestini, dei Superequani e E. e dei Marsi-Albesi ad O. Il suo nome si fa derivare dalla parola latina robur, quercia selvaggia, della quale abbondano i boschi vicini. Il villaggio ha ruderi del castello medioevale…La torre di Ovindoli e le gole della Magnola completano il panorama. Notevole è il contrasto fra i monti ad occidente e quelli ad oriente. Questi, molto accidentati e di stana forma, quali a piramide, quali a corno e tagliati a picco. Quelli, invece, aventi maggiore uniformità, specialmente nel primo tratto a SO., in cui predominano le forme tondeggianti e a terrazzi scaglionati e degradanti. Il contrasto della configurazione corrisponde quasi al netto distacco avvenuto, per effetto del quale, separati gli uni dagli altri, ne derivò l'allineamento dei primi, la curva dei secondi. Il piano di tutto questo grandioso anfiteatro è formato dalla verde pianura coltivata a prateria, alternata di campi o di boschi, e isolata qua e là da rivi e da torrenti*…].

Enrico Abbate, L'Altipiano di Roccadimezzo. Bollettino del Club Alpino Italiano, Vol. XXXV, n. 68, anno 1902.

[…*Estesissimo è il panorama che si presenta dalla cime delle vette più elevate dell'Appennino, sui contrafforti che si estendono gli uni appresso agli altri fino al lontano Adriatico: i boschi che coronano le creste e i pendii dei monti, le ampie vallate, specialmente quella dell'Aterno, popolata da numerosi villaggi, gli altipiani Subequani, la pianura sulmonese, la conca del Fucino ed al disopra le imponenti moli del Velino, del Gran Sasso, della Maiella e dei Monti Ernici*…].

Enrico Abbate, L'Altipiano di Roccadimezzo. Bollettino del Club Alpino Italiano, Vol. XXXV, n. 68, anno 1902.

[…*Dal lato pittoresco, l'altipiano fa immensa impressione, a chi lo visita, per la grandiosità dell'insieme e di tutti i suoi contorni. E la impressione cresce sempre di più a chi lo visita nelle varie stagioni. Durante l'estate l'altipiano è meraviglioso per la mitezza della temperatura, la serenità del cielo, la lussureggiante vegetazione dei boschi che si inerpicano ad altezza considerevoli sui monti, il verde delle praterie nel pieno e nelle valli, le fonti perenni di chiare e dolci acque, i cristallini rivi lievemente mormoranti fra i sassi, le rocce spiccanti sui verdi pendii, una immensa varietà di colori, che dà al paesaggio un aspetto vago, ameno, pittoresco…D'inverno poi, quando tutto l'altipiano giace avvolto in candido lenzuolo, quando la neve copre i ripidi pendii di tutti i monti, lasciando scoperti i tre spiccano sulla neve giallastre macchie dei boschi vedovati delle loro verdi fronde, tutto il paesaggio acquista un imponente aria di severità, quasi fosse un paesaggio polare.*
Meraviglioso poi è il paesaggio che si gode dall'altipiano, come diremo più innanzi, su Monte Rotondo con la sua forma allungata e tondeggiante alla cima, su Monte Cagno che si erge a guisa di piramide, sul Sirente con le sue rocce, sui contrafforti boscosi del Velino, e in lontananza sull'immenso massiccio del Gran Sasso, con tutti i suoi bizzarri corni, con tutte le sue immense pareti rocciose…].

Enrico Abbate, L'Altipiano di Roccadimezzo. Bollettino del Club Alpino Italiano, Vol. XXXV, n. 68, anno 1902.

[…Su questo selvaggio altipiano esposto a tutti i venti del cielo, troviamo gente d'indole dolce quasi come un fiore…].

Anne Macdonell. Negli Abruzzi. Londra, 1908.

[…*c'è una vasta pianura incontaminata, circondata dal monte Velino e Puzzello ad Ovest e dal Sirente a sud-est; essa termina molto lontano a nord, verso L'Aquila, con la catena dentellata del Gran Sasso, la cui cima aguzza e blu si staglia netta nella luce abbagliante. Prati verdi e pieni di fiori di montagna si estendono fino a Rocca di Cambio e a Fontecchio. In uno di essi abbiamo visto un branco di ponies correre liberi e sfrenati. Il sole tramonta dietro il monte d'Ocre e soffia un vento tagliente; su questi altopiani le notti estive sono rigide e le stelle appaiono splendenti come perle d'acciaio*…].

Anne Macdonell. Negli Abruzzi. Londra, 1908.

[…*La strada immette nell'altipiano di Rocca di Mezzo, che si allarga tra aspre giogaie, nel rupestre territorio del Velino e del Sirente. Questa alta pianura, chiusa da tutte le parti da montagne poderose: ad occidente più regolari e tondeggianti, quasi a dossi digradanti; ad oriente frastagliati di picchi, di pinnacoli, di strapiombi; che separa la conca fucense dalla valle dell'Aterno, è davvero degna di essere vista…L'essenziale è notare la bellezza sovrumana di questo luogo delizioso, allietato dal sorriso dei verdi prati e dal cupo dei numerosi boschi, che coprono le pendici delle montagne, scabre verso gli apici*…].

Luigi Bologna, Saggi di itinerari Turistici per l'Abruzzo e Molise. Roma, 1924.

Le praterie dell'Altopiano delle Rocche.

Massimo Santilli

RICOSTRUZIONE FILOLOGICA
Francesco Stoppa

l'abito tradizionale della Valle Subequana

L'intenzione di attuare un'iniziativa volta alla ricostruzione materiale dell'abito tradizionale di Castelvecchio e della Valle Subequana è scaturita da varie considerazioni sull'argomento.
I paesi di questo territorio, per complesse ragioni di diversa natura, non hanno conservato uno degli elementi più evidenti di distinzione culturale e connotazione esteriore di ogni singola comunità qual è, appunto, il vestiario tradizionale come, invece, si registra, ad esempio, in vari altri centri dell'area Peligna quali Scanno, Pettorano, Introdacqua, ecc.
Nel nostro caso, l'identificazione del "costume" di tradizione risultava particolarmente difficoltosa in quanto si era in possesso soltanto di un'esigua documentazione bibliografica e fotografica e quasi in assenza di repertori iconografici.
Gli abiti delle classi popolari dell'area Subequana non sono neppure compresi nella rilevazione ordinata da Ferdinando IV di Borbone nella seconda metà del secolo XVIII, come anche nelle successive raccolte non si ottengono notizie riguardanti le [*…vestiture che si costumano nelle provincie del Regno di Napoli*] riferite alla zona che invero rispondono più alle necessità commerciali della Reale Fabbrica di Capodimonte di riprodurre soggetti pittoreschi per la propria creazione di ceramiche.[1]
La presente ricerca ha consentito di raccogliere importanti informazioni storiche (non considerate negli studi di altri autori) dove si descrive la foggia del vestire dei locali riferendosi all'intero "mandamento" e non già ad ogni distinto luogo come generalmente accade in altri casi.
La descrizione del nostro abbigliamento abituale, nella scarsità delle fonti documentarie, si ricava soprattutto, e diremmo fortunosamente, dalle ottocentesche "Statistica del Regno di Napoli" e dalla "Inchiesta agraria". Tuttavia, altre notizie sui singoli borghi, benché brevi, ci giungono da alcuni cultori locali come P. Egidio Ricotti per Castelvecchio Subequo e Danilo Allega per Gagliano Aterno. Degno di particolare menzione è il resoconto dello storico gorianese Filippo Fabrizi che nel più noto lavoro editoriale dal titolo "Origini e storia dei comuni della Valle Subequana" del 1898 (anno di prima pubblicazione - con diverso titolo riportato in bibliografia - sul Bullettino della Deputazione Abruzzese di Storia Patria, 1897) connotava il vestiario con [*…un'armonica combinazione degli opposti e caratteristici costumi contadineschi de' due limitrofi circondari di L'Aquila e Sulmona*], riflettendo la natura del comprensorio quale cerniera di confine territoriale e culturale fra la Bassa Valle dell'Aterno e la Conca Peligna.
Di qualche secolo precedente, e precisamente del 1651, è la stesura di un "apprezzo dello stato dell'Illustrissimo Principe di Gallicano" che descrive Castelvecchio Subequo e in cui si fa solo cenno degli argomenti di nostra considerazione ma che troviamo conveniente restituire alla lettura: [*…dette persone civili vivono con le loro entrate e buone facoltà, e vestono similmente all'uso dell'Aquila con panni fini e sete, conforme alla stagione, così anche le loro donne; il rimanente poi sono tutti braccianti e faticatori e vestono la maggior parte di essi con panni di lana e parte alla paesana, come anche le loro donne, che sono di bellissimo aspetto come anche gli uomini*. […] *Il rimanente delle donne si esercitano la maggior parte nella campagna, altre in casa a tessere, cucire, filare così lino come lana e altre masserizie*].[2]

NOTE:

1 Accardo, V. – Cercone, F. : Costumi popolari d'Abruzzo. Edizioni del Gallo Cedrone, L'Aquila, 1982, p. 14.

Nel quadro di una complessiva azione di reperimento di fonti sull'argomento con effettiva valenza documentale, torniamo succintamente alle raccolte di "vestimentj" del reame cui seguiranno altre collezioni stampate sia a Napoli che a Roma. Legate alle evoluzioni tecniche d'incisione artistica, tali raccolte comprendono anche immagini non riprodotte dal vero realizzate prendendo spunti da precedenti lavori tanto che Vincenzo Accardo, nel citato e prezioso studio condotto assieme a Franco Cercone (Costumi popolari d'Abruzzo), precisa come il Berotti e il Santucci siano stati [*…gli unici che con certezza furono in Abruzzo verso la fine del '700 ed ebbero modo di vedere, nella realtà, le figure dei tipici costumi* …].
Anche Elisabetta Silvestrini ci fa notare nel suo "repertorio iconografico" reso in bibliografia che la riproduzione dei soggetti raffigurati non è da ritenersi attendibile in più casi.
Non siamo a conoscenza che nella Valle Subequana, in aggiunta a quelle rinvenute, risultino disponibili alla consultazione fonti di certificazione scritta intorno all'abbigliamento tradizionale come altrove più diffusamente accade attingendo alle relazioni dei viaggiatori, folkloristi, letterati, alle note descrittive dei corredi nuziali, agli statuti e alle riforme del vestiario, ecc. A riguardo delle doti matrimoniali, pur se costituenti altra documentazione non pervenutaci in maniera particolareggiata ad esclusione di alcuni importanti "capitoli dotali", troviamo d'interesse riportare la consuetudine posta in essere all'interno dell'ambiente domestico di conservare, in stretta relazione con il telaio, un "libro di tessuto" contenente il disegno della tessitura e l'indicazione dei colori, le figurazioni delle frange e dei ricami; una sorta di ricetta da tramandare di generazione in generazione sia della trama che dell'ordito riconducibile, nelle sfumature diversificate di ogni singola famiglia, ad una stessa comunità locale.[3]

Neanche dai più noti personaggi del mondo letterario di casa nostra come Massimo Lely, Giovanni Titta Rosa e Felice Santarelli, che pure hanno dedicato pagine memorabili alla storia delle genti sirentine, veniamo in possesso di annotazioni dettagliate sulle tipiche fogge del vestire.
In penuria di repertori iconografici (ex voto e dipinti coevi, ecc.), troviamo migliore conforto alla ricerca dalla fotografia d'epoca. Le foto di fine '800 - inizio'900 a nostro più utile impiego, riguardanti la Valle Subequana, sono relative a momenti di lavoro in cui i soggetti vengono ritratti nella loro quotidianità come i personaggi della "tresca" a Castelvecchio, le donne della trebbiatura o quelle affaccendate per il bucato a Goriano Sicoli offrendo limitati ma primari elementi di vantaggio allo studio.
In riferimento al secolo XIX, ci corre l'obbligo segnalare una ricostruzione del vestiario tipico di Molina Aterno presente nel Museo del Costume Popolare Abruzzese-Molisano di Sulmona. Il vestito muliebre esposto nella struttura museale, attribuito dai curatori dell'allestimento alla località subequana, non sembra trovare precise corrispondenze con i dati informativi a nostra disposizione sia nelle assonanze cromatiche (il nero effettivo non appartiene alla scala dei colori comunemente impiegata in quanto le meno costose materie coloranti naturali disponibili non consentivano, benché sapientemente mescolate, di poterlo facilmente ottenere e tale tinta assoluta si raggiungerà solo con l'introduzione di sostanze artificiali[4], sia nelle linee stilistiche se non nelle fattezze generalizzate della gonna lunga e pieghettata fino ai piedi, del busto rigido (ma di diversa tipologia e utilizzo), del colletto merlettato della camicia e del [*…grande fazzoletto bianco scendente oltre le spalle, rimanendo teso nelle varie piegature, essendo alquanto inamidato*…] di cui ci parla il Ricotti a riguardo di Castelvecchio Subequo, riferendosi comunque ad un periodo più tardo rispetto al momento storico suggerito dall'indicazione cronologica apposta sulla nota didascalica del costume molinese conservato nel museo. Siamo ormai all'inizio del '900, ma le numerose immagini prodotte e raccolte sarebbero da ritenersi documenti opportuni ai fini della presente indagine etnografica se riproducenti "attimi" di vita quotidiana, e in particolare, nel contesto di manifestazioni pubbliche quali feste civili e religiose, fiere e mercati come avviene copiosamente nel vicino capoluogo di Sulmona. Il repertorio fotografico dei primi decenni del '900 a noi disponibile, invece, contiene principalmente soggetti in posa (singoli personaggi o gruppi famigliari) che, pur possedendo in se valore testimoniale[5] ed interesse ai fini dell'osservazione da parte degli studiosi di antropo-

2 Giuseppe Mercurio: Apprezzo dello stato dell'Illustrissimo Principe di Gallicano (Descrizione di Castelvecchio Subequo in un documento del 1650-1651). In "Ricotti, P. E. : Castelvecchio Subequo – Brevi notizie storiche. Ancona, 1961.

3 Notizia fornitami dal sig. Attilio Carota. Un raro esemplare di "libro di tessuto" è conservato negli spazi tematici espositivi del Museo delle Tradizioni ed Arti Contadine di Picciano (Pe).

4 Stoppa, F. – Lupo, M. P. : Gli abiti Tradizionali in Abruzzo Citeriore. Centro di Antropologia Territoriale degli Abruzzi per il Turismo – Università "G. D'Annunzio". Noubs Edizioni, Chieti. 2010, p.25.

logia visuale, non apporta contributi dimostrativi al nostro intento perché riferito a situazioni che potremmo definire di rappresentazione scenica, nel senso che le immagini, come largamente in uso, erano ritratte soprattutto allo scopo di scambiarle attraverso il mezzo postale con i propri congiunti emigrati nelle americhe ed in altre lontane destinazioni, e questo comportava la "necessità" di evidenziare il raggiungimento, spesso fittizio, di uno status economico comunicato, appunto, mediante le foto.

Grazie alle rimesse degli emigranti, si poteva quindi sopportare anche il costo di un vestito nuovo civile o quantomeno sostenere le spese d'affitto di uniformi e ornamenti per apparire messi a disposizione dagli stessi studi fotografici. In molti casi, e specialmente nei piccoli paesi, agli sfarzi delle location professionali si sopperiva con l'utilizzo itinerante di fondali atti a nobilitare i luoghi della modesta normalità. Nel nostro circondario, le prime riprese fotografiche sono attribuibili al Barone Vincenzo Mazara, frequentatore anche del "laghetto del Barone" a Molina per gli appostamenti di caccia ai volatili come ci ha reso notizia Mario Marcone. Dobbiamo essere grati al compianto amico Giuseppe Di Tommaso, oltre che per averci fornito le immagini sui lavori della trebbiatura a Goriano Sicoli (prodotte dallo stesso Mazara), anche per la segnalazione a riguardo del fotografo sulmonese D'Alessandro Attilio (?), il quale sul finire dell'ottocento e nel primo decennio del 1900 si trovava a raggiungere per il suo lavoro anche le contrade subequane, già comunque riprese in quegli anni dall'occhio fotografico di alcuni notabili come il gorianese Gaetano Corsetti che scattò immagini fino al 1912.

Nell'ottica di una puntuale osservazione a riguardo, occorre annoverare anche alcune immagini realizzate negli anni '30 e '40 raffiguranti donne in posa nel "costume" del posto come nel caso di Gagliano Aterno.

Tali scene di vita locale sono da ricondurre già a folclorismi, a tentativi di solito grossolani di riscoperta del proprio passato tradizionale e quindi a contesti di ambito folkloristico come sagre, sfilate, rievocazioni, ecc. e non costituiscono la restituzione del dato reale di una precisa temporalità e la conseguente conservazione storica dello stesso.

Tuttavia, in questi casi si può attingere a più utili notizie in quanto l'abbigliamento messo in mostra sembra trovare una maggiore corrispondenza con i canoni della consuetudine popolare allorché non ancora rivisitato da improbabili artifici estetici più legati a fattori di spettacolarità che prendono piede con il diffondersi dei cori, molto spesso ispirati in maniera solo approssimativa ai modelli ed ai codici culturali del mondo contadino. Come appurato, per i paesi del mandamento subequano non si rinvengono descrizioni dirette oltre a quelle reperite. Ci sembra opportuno però ritenere che anche nelle osservazioni di carattere generico riguardanti il comprensorio peligno (escludendo quindi quelle riferite a precise località) possano intravedersi alcune caratteristiche riconducibili al nostro vestiario (in prevalenza di quello "buono" e unico della festa) in ragione della frequente presenza di gente che per vari motivi si porta a Sulmona (scambi di beni esercitati al grande mercato circondariale, partecipazione a cerimonie religiose e pellegrinaggi, ecc.) implementando così una fitta rete di corrispondenza economica e di rapporti sociali con la "cugina" Conca Sulmonese.

Queste maggiori affinità rispetto ai contigui centri del Medio-Aterno risiedono, infatti, nell'origine comune del gruppo etnico (peligni sulmonesi, corfiniesi e superequani), nelle somiglianze linguistiche delle varie espressioni dialettali o nelle storiche relazioni di parentela instaurate come risulta attestato nel "Registro Parrocchiale dei Matrimoni", oggi conservato presso l'Archivio dei Frati Minori Conventuali di Castelvecchio Subequo. Negli atti del suddetto registro è frequente la consuetudine di suggellare vincoli matrimoniali con persone di vari paesi limitrofi del versante peligno. Ancora a proposito di altre comunanze con la Valle Peligna, la "Raccolta degli usi commerciali e agrari" ci offre interessanti notizie sulle misure abusive di superficie adottate anteriormente al 1840 in alcuni comuni del comprensorio subequano.[6]

Le misure vigenti in applicazione della legge del 1840 riguardavano tutti i comuni del circondario di L'Aquila compreso quelli dell'area "superequana" dove sono utilizzati vari sistemi di misura locali costituiti dalla "coppa, canna, salma, tomolo, misura, barile, bocale, foglietta", ma si corrisponde il [*…mosto tassato alla voce fatta nella città di Sulmona*], delineando in questo modo un distinguo connotato dalla dipendenza amministrativa del territorio da L'Aquila capoluogo e, per contro, dalla maggiore aderenza alla città ovidiana.[7]

La Valle Subequana è quindi terra di cerniera, confine e convergenza culturale fra la Media

Valle dell'Aterno (antropizzata da popolazioni italiche di stirpe vestina) e la Conca Sulmonese ma anche fra la Marsica settentrionale e l'Altopiano delle Rocche. Non irrilevante, inoltre, è il termine della divisione a sud-ovest della regione fra l'Abruzzo Ulteriore II e quello Citeriore.

E' questo un comprensorio che nella propria fisionomia esprime forte carattere di omogeneità socio-culturale e il cui destino è stato segnato dall'aspra morfologia di un'area attraversata da alcuni principali assi viari costituiti dall'Iter superaequum, dalla via Salara di epoca romana a fondovalle dell'Aterno, dalla settecentesca regia strada Subequana che, a monte, raggiunge il capoluogo aquilano e dalla consolare Claudia Valeria, la quale, assumendo nel 1872 la denominazione definitiva di Tiburtina Valeria, congiunge Roma a Pescara ricalcando a tratti l'antico tracciato del Regio Tratturo Celano-Foggia.

Nel secondo ottocento, la rete di percorrenza di quest'area si articola anche nelle "vie di ferro" come la Sulmona-Molina e la Molina-L'Aquila entrambe del 1875 e la Sulmona-Roma del 1888.

La storia economica di questo quadrante geografico dell'Abruzzo montano si incentra primariamente attorno al massiccio del Monte Sirente che rappresenta l'elemento accomunante da condividere, non senza problematiche e conflitti, nell'utilizzo delle proprie risorse.

Il confronto quotidiano con un ambiente non proprio favorevole, pur se variegato nella fascia montana, collinare e del bacino fluviale dell'Aterno, offre insufficienti soddisfazioni ai reali fabbisogni e determina attività produttive di sussistenza, integrative, legate al patrimonio boschivo, alla pastorizia (stanziale e solo in alcuni casi di tipo transumante) ed all'agricoltura di piccoli appezzamenti di terra poco fertile. L'organizzazione societaria anche di questa circoscrizione rurale è contraddistinta da una struttura di tipo verticistica in cui la classe subalterna è assoggettata in tutto da quella dominante determinando ripercussioni sia di natura materiale sia psicologica molto spesso cariche di forti tensioni sociali. Ricadente a sud nel lembo estremo del contado aquilano e lungamente alle dipendenze amministrative di quel Circondario, la Valle Subequana è inoltre soggetta, per la gran parte di essa, alla giurisdizione diocesana della cattedra episcopale valvense ed agli indirizzi politici della Marsica essendo compresa nei territori della Contea di Celano sotto il cui dominio è posta a periodi alterni dal secolo XII al secolo XVI.

5 Adacher, D. : La didattica della memoria - L'uso della fotografia come fonte storica. Abruzzo Contemporaneo, n. 36/2010, Istituto Abruzzese per la Storia della Resistenza e dell'Italia Contemporanea, Editpress, Castellalto (Te), 2010, p. 96.

6 Raccolta degli usi commerciali e agrari. Camera di Commercio Industria Artigianato e Agricoltura L'Aquila. Pratola Peligna, 1970.

7 Archivio Diocesano di Sulmona. Cartella relativa a Molina Aterno.

8 La "Statistica" del Regno di Napoli nel 1811. A cura di Domenico Demarco, Roma, 1988, Tomo I.

9 Memoria sulle condizioni della classe agricole nel circondario di Aquila per Adolfo Molari Sotto-Ispettore Forestale. In "L'Abruzzo e il Molise nell'Inchiesta agraria Jacini 1877-1885". Roma, 1995.

Seguendo il solco di ricerca tracciato dal Fabrizi, gli accostamenti estetici fra le fattezze del vestire dei paesi della Valle Subequana propriamente detta e quelli confinanti a monte (Basso e Medio Aterno) trovano, come abbiamo già segnalato, aggiuntive e più circostanziate informazioni. Infatti, [*…Tale è il vestiario de' campagnuoli de' contorni di Aquila e de circondarj di … S. Demetrio, …e…Achillopoli, …*], denominazione quest'ultima assunta in passato da Acciano che agli inizi dell'800 era il capoluogo del mandamento subequano.[8]

Nei paesi a valle, e quindi in territorio peligno, si registra che i costumi femminili di Raiano, Corfinio e Prezza presentano a loro volta una rilevante uniformità rispetto ad altri centri della stessa area e sono da ritenersi più utili al nostro interesse in quanto prossimi alla Valle Subequana. In ambito provinciale, i motivi di similitudine sono stati ben evidenziati, nel contesto più ampio di uno studio sul tema, da Maria Paola Giorgi e Maria Luisa De Petris nel loro pregevole lavoro dal titolo "La memoria del costume popolare oltre il 2000 – L'Aquila e provincia". Degna di nota è la caratteristica cromatica dominante dello stesso, comune anche nell'aquilano, che si basa sulle tonalità più o meno intense del turchino [*… perché ne riesce più facile la tintura*].[9]

A tal proposito, va riportato che la colorazione, quando ancora le produzioni dei panni erano di tipo domestico, si otteneva con la bollitura di determinate cortecce e di bacche seccate e tritate,

di frutti e di fiori di campo reperibili sul posto e fogliame (foglie di pioppo per il giallo ocra, la pianta del pomodoro per il giallo scuro e il legno di gelso per il giallo stabile, i peperoni per il verde, il papavero per il rosso, il melograno maturo per l'arancione, ecc.) ma, come ci viene indicato da Francesco Stoppa nei suoi preziosi studi sul tema, i coloranti in genere adoperati erano la robbia per il rosso mattone, il guado per l'indaco (blu-viola), l'ornello per il verde, la noce, il campeggio, la margherita e la camomilla dei tintori e la ginestra per tintori.[10], [11] Il diffuso vestiario maschile è definito "alla spagnola" a seguito della dominazione subìta a lungo dal meridione italiano dalla quale sono scaturite le influenze sugli "stili" dell'abbigliamento locale a cui si assommano quelli di derivazione francese e quelli generici condizionati dalle esigenze ambientali e climatiche di attinenza geografica come anche le altre modifiche determinate dalla [*… prammatica riguardante la riforma del vestire…*] e da altri interventi di tipo normativo (riforme suntuarie, statuti, ecc.) atti a [*…infrenare, sebbene … con inutile zelo, il lusso delle pompe, de' vestiarii, delle nozze e funerali*][12], [13] soprattutto da parte delle classi agiate, mentre a sborsare le previste ammende pecuniarie erano, paradossalmente, le genti popolane. Tale situazione vide costrette le autorità a prendere successivi provvedimenti puntualmente derisi dalla "superbia" delle nozze o di altre celebrazioni festive dei ricchi.

L'abito tipico degli uomini quindi assumeva maggiormente, pur in presenza di varianti locali, caratteristiche di più ampia somiglianza.

Come sottolinea il Cercone, quello maschile è anche più soggetto a cambiamenti e "livellamenti culturali" in virtù del distacco sociale legato ai ciclici spostamenti e alle lunghe permanenze per motivi di lavoro in località spesso distanti. E' quindi per lo più l'abbigliamento femminile a possedere un carattere conservativo nei tratti, nei cromatismi e negli elementi di decorazione che comunque è variabile in funzione della localizzazione dello stesso a seconda se indossato nelle più "inaccessibili" zone montuose o nelle aree costiere più esposte a contatti frequenti con ambienti economici e culturali esterni.

Nel suo lavoro a riguardo, lo studioso di Cansano fa oltremodo notare le micro-diversità nei dettagli dei costumi all'interno di ogni singola comunità o addirittura della stessa famiglia. Tali non sostanziali ma significative differenziazioni (fattezze delle linee e tonalità dei colori, diversificati aspetti degli ornamenti ed accessori quali scarpe "*chiodettate*" o meno, ecc.) rispondono principalmente alle varie fasce di età, allo stato civile ed al ceto di appartenenza socio-economica.

Le continue modifiche fisiologiche degli abiti furono soggette ad un trapasso epocale attribuibile alle diverse modalità di realizzazione dei tessuti e materiali che, dapprima ottenuti in loco con lane, filati, ecc. e con attrezzature ed esperienze proprie, vennero a perdere le caratteristiche dell'autoproduzione con l'insorgere del sistema industriale e quindi della produzione meccanizzata di stoffe ed altri beni di uso corrente.

Il secolare rapporto simbiotico dell'uomo con la natura circostante si interrompe con la rivoluzione industriale, prima, e con gli effetti del capitalismo occidentale e della global economy, poi, influendo su ogni aspetto della sfera sociale ed economica, della cultura e su ogni forma di rappresentazione della stessa.

Un immenso patrimonio di antiche e consolidate usanze e consuetudini si frammenta e disperde così soppiantato dai modelli consumistici omologanti della società del benessere diffuso ma anche dell'apparenza e del non essere.

Per le ragioni suesposte, l'intervento successivo all'indagine etnografica è stato finalizzato a restituire (attraverso la ricostruzione filologica condotta da Francesco Stoppa, la pregevole resa materiale ad opera delle sue collaboratrici e la composizione grafica del volume di Elia Santilli) un "prototipo" dell'abito tradizionale di foggia tardo borbonica (femminile festiva in versione estiva)[14] stante che a identificare una località dell'Abruzzo interno inserita in un comprensorio territoriale considerato periferico dalla storiografia ufficiale, ma che ha presentato ed esprime tuttora forti caratterizzazioni autoctone e specificità d'indubbio valore ed interesse proprio in virtù del suo "isolamento" culturale.

Oltre ad essere affermazione d'appartenenza storico-geografica e d'identità culturale della nostra gente, auspichiamo che il vestito "ritrovato" di Castelvecchio e della Valle Subequana possa nello stesso tempo irrobustire le capacità attrattive del territorio e divenire un efficace e qualitativo strumento di promozione turistica non soltanto dell'area sirentina.

L'abbigliamento tradizionale costituisce una componente importante ed una costante della nostra storia su cui occorre rifondare le basi per costruire percorsi di vita a dimensione d'uomo, cammini non obbligati o quantomeno misurati nella riflessione del proprio presupposto esistenziale che consentono di rivolgere uno sguardo al passato per muovere meglio i passi incerti del futuro, senza nostalgie.

10 Stoppa, F. : L'abito tradizionale abruzzese e il suo uso nel repertorio etnocoreutico. In Atti delle Giornate di Studio "Corpi danzanti. Culture, tradizioni, identità". Martignano, 14-16 settembre 2007, Nardò, Besa, 2008.

11 Stoppa, F. – Lupo, M. P. : Op. Cit, p. 23, 24.

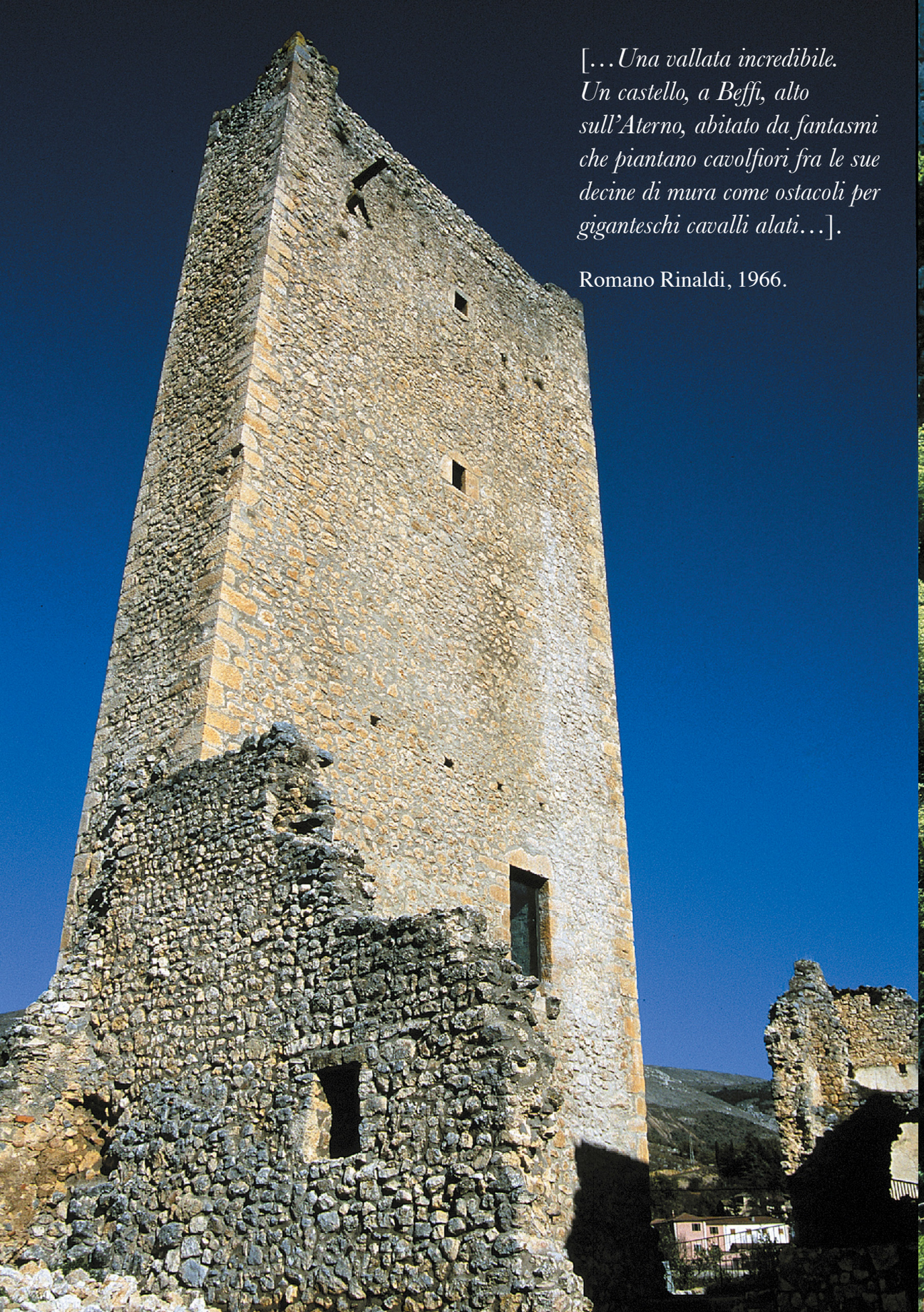
12 Gli statuti aquilani della riforma del vestiario, far nozze e funerali – Codice Membranaceo dell'Archivio Municipale di Aquila per la prima volta pubblicato con una breve illustrazione delle principali riforme suntuarie da Giovanni Pansa. Teramo, 1890.

13 Alle leggi regie e "viceregnali" si sommano le "riformazioni" e gli statuti cittadini come quello aquilano del 1526 studiato dal Pansa.
Il "bannimento regio" del 1557 riguardò anche alcuni castelli della Valle Subequana come Acciano, Beffi, Roccapreturo e, risalendo lungo il bacino fluviale dell'Aterno, altri paesi del contado quali Goriano Valli, Tione, S. Maria del Ponte, Fontecchio, Campana, Fagnano, Stiffe, Villa S. Angelo e S. Demetrio.

14 La foggia estiva presenta maniche staccate mentre quella invernale le sostituisce con un giacchino di lana, inoltre subentra un fazzolettone in lana e un fasciaturo da portare ripiegato sulle reni inserito nella cintura della mantera.

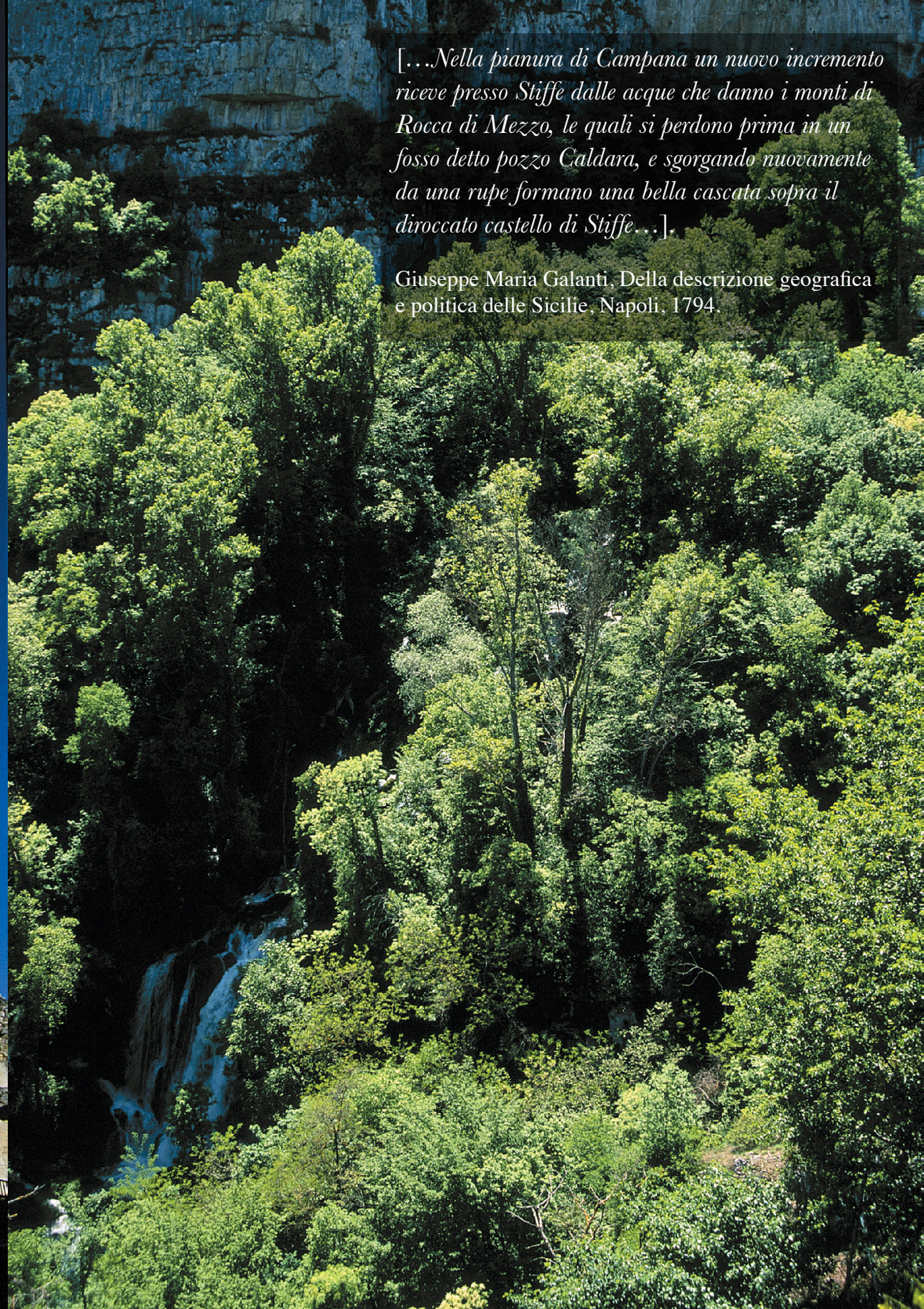
[…Domanda ospitalità alla cortesia degli Sciarra Colonna, entra a Gagliano, e vedrai riprodotta in tutte le sue manifestazioni l'esistenza delle grandi famiglie. In quel castello, che il tempo ha rispettato, e che la intelligente cura delle nuove generazioni ha saputo conservare nella sua integrità, svanisce la distanza del tempo, ed il passato si rifà presente. ..Grandi sale e cupi sotterranei e lunghe gallerie e loggie e belvedere e intente guardiole e armi e suppellettili, tutto ti parla, tutto ti narra, tutto t'arresta e tu imprimi nel cervello quella storia vera che la storia ufficiale a suo modo ti ha tramandata…].

Primo Levi, Abruzzo Forte e Gentile. Roma, 1883.



[…*Una vallata incredibile. Un castello, a Beffi, alto sull'Aterno, abitato da fantasmi che piantano cavolfiori fra le sue decine di mura come ostacoli per giganteschi cavalli alati*…].

Romano Rinaldi, 1966.



[…*Nella pianura di Campana un nuovo incremento riceve presso Stiffe dalle acque che danno i monti di Rocca di Mezzo, le quali si perdono prima in un fosso detto pozzo Caldara, e sgorgando nuovamente da una rupe formano una bella cascata sopra il diroccato castello di Stiffe*…].

Giuseppe Maria Galanti, Della descrizione geografica e politica delle Sicilie, Napoli, 1794.

[…*A Ovindoli si scovre la prima volta il Fucino, spettacolo solenne a cui non sei aspettato, e che produce nell'animo un impressione straordinaria; ei da principio ti si para dinanzi come un mare, con tutti i paeselli che gli fanno da corona. Qui l'altopiano finisce e comincia la famosa discesa di Ovindoli*…].

Raffaele Colucci, Abruzzi e Terra di lavoro. Napoli, 1861.

[*Il potente castello del XV sec. è tra i più belli e ben conservati dell'Italia centrale. Pio II rimunerò suo nipote Antonio nominandolo conte di celano. Il possedimento passò poi ai Peretti, ai Savelli ed in ultimo agli Sforza. Attualmente il castello è stato dichiarato monumento nazionale, cosa che dà sicurezza ai fini della sua conservazione. Le tre chiese di Celano risalgono alla stessa epoca del castello e presentano alle facciate dei bei particolari…*].

Alfred Steinitzer, Tre settimane in Abruzzo, 1907.

Foto G. Guzzardi / ascent photo

[…*Tra il Gran Sasso d'Italia e la Maiella si stende la catena del Sirente, un'antica muraglia di popoli italici, come si chiamavano gl'italiani prima di diventare romani, dove erano ancora aggruppate, alla fine del secolo scorso, generazioni contadine d'una purezza assai più antica della nobiltà feudale*…].

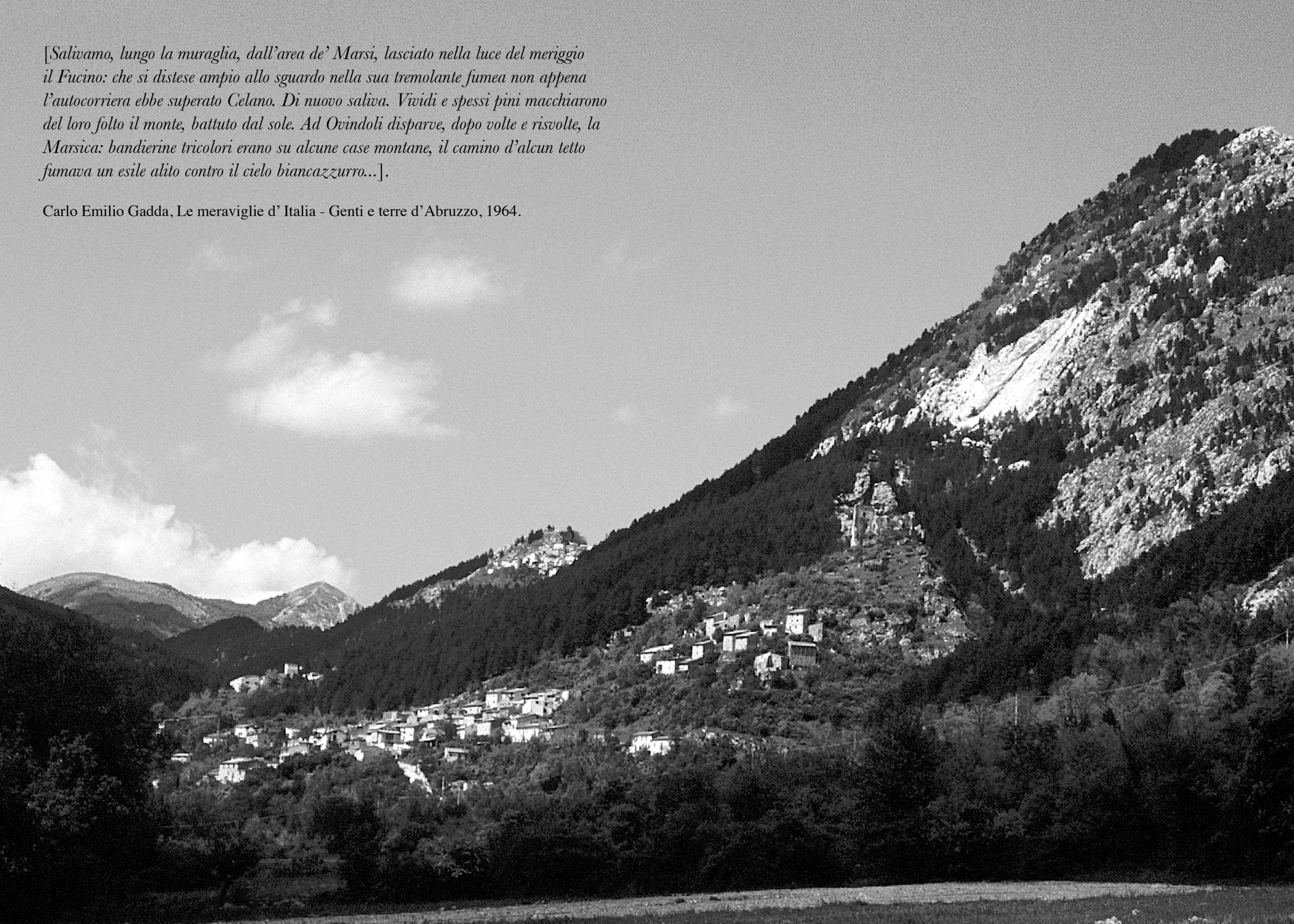
Massimo Lelj, Romanzetto del Tione. Napoli, 1961.

[…*I pastori abruzzesi godono per lo più di perfetta salute, perché, assuefacendo il corpo ad ogni sorta di aere, esposti sempre al sereno, alla pioggia, al sole ed al freddo, dormono più agiatamente sulle gramigne ed erbe che sopra il letto, e bevono più dell'acqua che del vino,* …].

Le antiche industrie della Provincia di Aquila per l'Avv. Teodoro Bonanni De' Baroni D'Ocre - Archivario Provinciale e Direttore dell'Ufficio di Statistica. Aquila, 1888.

[*Salivamo, lungo la muraglia, dall'area de' Marsi, lasciato nella luce del meriggio il Fucino: che si distese ampio allo sguardo nella sua tremolante fumea non appena l'autocorriera ebbe superato Celano. Di nuovo saliva. Vividi e spessi pini macchiarono del loro folto il monte, battuto dal sole. Ad Ovindoli disparve, dopo volte e risvolte, la Marsica: bandierine tricolori erano su alcune case montane, il camino d'alcun tetto fumava un esile alito contro il cielo biancazzurro...*].

Carlo Emilio Gadda, Le meraviglie d' Italia - Genti e terre d'Abruzzo, 1964.



[…*Siamo stati felici di trovarci nella parte settentrionale del valico, che conduce giù nella valli di Gagliano e Goriano; da qui era molto piacevole il paesaggio che mostrava la grandiosità delle montagne, boschi, vallate, città, cime nevose e nuvole che velavano la altitudini*…].

Edward Lear, Viaggio attraverso l'Abruzzo pittoresco. Londra, 1846.

[…*Siamo stati felici di trovarci nella parte settentrionale del valico, che conduce giù nella valli di Gagliano e Goriano; da qui era molto piacevole il paesaggio che mostrava la grandiosità delle montagne, boschi, vallate, città, cime nevose e nuvole che velavano la altitudini*…].

Edward Lear, Viaggio attraverso l'Abruzzo pittoresco. Londra, 1846.

[…*Si diceva le pagliare per indicare quel gruppo di casolari, stalle e pagliai che per sei mesi dell'anno restavano vuoti, chiusi, abbandonati nella distesa solitudine della neve, sull'altipiano, e assiderati dal vento, dagli urli del bosco e dei lupi, si tenevano affiancati e stretti aspettando, come fanciulli, che quella lunga notte fosse passata, sognando il ritorno degli uomini e delle stagioni, i lavori, gli animali, gli odori delle fragole e del fieno, quando tutti sarebbero giunti lassù*…].

Massimo Lelj, Stagioni al Sirente. Firenze, 1933.

[…Dolce piano, ombrato di solitudine e di quiete mistica e profonda, ove si aggirano nelle ore calde … i cavalli, le vacche e le giovenche, anelanti al pascolo, e si leva dimesso e timido, e quasi implorante, il belato delle agnelle, e prolungato e insistente, come per un richiamo o per una minaccia, il muggito dei buoi, che l'eco ripete; …].

Felice Santarelli, Il Monte Sirente, Oasi d'Incanto. 1968.

[…le donne preferivano gli orefici ed amavano di destinare lo zafferano all'acquisto degli ori, ori per le figliuole, ori per le spose. Allora la vendita diventava un baratto: le donne consegnavano i loro cartocci profumati e dopo una minuziosa scelta nelle urne piatte di quei gioiellieri ambulanti,dopo pesi, verifiche e riprove, se ne ritornavano a casa con uno spirito santo raggiante attaccato ad una collana nuova, o con un paio di orecchini a volute barocche,smaltate d'azzurro. Così lo zafferano formava piccoli tesori …].

Massimo Lelj, Stagioni al Sirente. Firenze, 1933.

[…*La valle nostra era a dirupi con un monte pelato e uno d'ombra con la selva e il bosco, e i paesi come maceri di pietra appesi ai campanili; il fiume, lacerato, fumante, a mugghiare in fondo.*
E pareva uscita a bollire quando quel fumare bianco saliva e la empiva e noi anneghevamo in un'ovatta di madreperla con schegge e polvere di sole come tritatura di rame ardente…].

Massimo Lelj, Romanzetto del Tione. Napoli, 1961.

[…Tra fulmini e suoni partii da Sulmona. La pioggia che cadeva violentemente nascondeva in un fitto velo le altissime pareti rocciose delle gole dell'Aterno, in fondo alle quali la ferrovia procede ora sfiorando il letto del fiume, ora attraverso gallerie scavate nella roccia che traforano la catena dei monti…Un fertile territorio collinoso, sul quale si adagiano silenziosi paesini, si stende ai piedi di questo grandioso paesaggio alpino. Prati rigogliosi e lussureggianti, frutteti e vigneti, circondano l'aterno ricco di Acqua…].

Alfred Steinitzer, Tre settimane in Abruzzo, 1907.

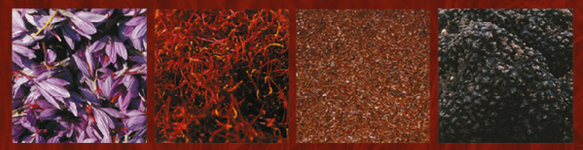
[…Qui dobbiamo collocare Mons Imeus, dove lasciamo la terra dei Marsi ed entriamo in quella dei Peligni … Il vecchio sentiero e la nuova strada si separano subito dopo che si raggiunge Forca Caruso.
Il primo si vede chiaramente che scende il pendio ripido, la seconda fiancheggia la base del Monte Ventrino solo per ritornare nel suo percorso, e dopo essersi allontanata a sinistra da una strada che porta a Castel di Ieri e Castelvecchio Subequo, incontra il sentiero proprio sopra la località nota come la Forchetta.
Una veduta magnifica si presenta lungo la discesa…].

Gardner, R. : The Via Claudia Valeria. Papers of the british school at rome, vol. IX, n. 4, (s. d.).

Mostra documentaria:
Castel di Ieri. Archeologia nel borgo

Enti promotori:
Soprintendenza per i Beni Archeologici dell'Abruzzo,
Comune di Castel di Ieri

Progetto mostra e coordinamento scientifico:
Emanuela Ceccaroni (Funzionario SBAA)



IDENTITA' CULTURALE
RISORSA DEL TERRITORIO SIRENTINO

Massimo Santilli
biografia

Dopo il conseguimento del diploma di maturità presso l'Istituto Magistrale "G. Vico" di Sulmona frequenta la Facoltà di Magistero dell'Università degli Studi di l'Aquila e inizia la sua costante e proficua attività di ricerca in ambito demo-etno-antropologico con particolare riguardo alla Valle Subequana e all'intera area Sirentina. Ha avuto motivo di collaborazione con varie Facoltà Universitarie, importanti Enti Pubblici e prestigiose istituzioni private di settore. E' Socio Ordinario dell'A.I.S.E.A. (Associazione Italiana per le Scienze Etno-Antropologiche), Membro Ordinario della Deputazione Abruzzese di Storia Patria, Direttore dell'Archivio Tradizioni Subequane con sede a Castelvecchio Subequo (AQ), Direttore del Centro di Documentazione Etnografica e del Museo del grano con sede a Gagliano Aterno (AQ), Presidente del Comitato Francescano Valle Subequana, Membro del Comitato di Coordinamento dell'Amministrazione Provinciale dell'Aquila per gli "Stati Generali della Cultura Popolare" aderente alla "Rete Italiana di Cultura Popolare", Componente del Gruppo di lavoro tecnico-scientifico per il "Distretto Culturale" in seno all'Amministrazione Provinciale dell'Aquila, Componente del Gruppo di lavoro per le "Tradizioni Locali" in seno alla Regione Abruzzo, Membro del Coordinamento Regionale Abruzzo dei Musei (I.C.O.M.) e Membro del Comitato scientifico del Centro Studi Tradizioni Popolari "A.M. Di Nola" di Cocullo (AQ).
Socio dell'Associazione Italiana Biblioteche dal 1994, è stato Consigliere d'Amministrazione del Consorzio Beni Culturali della Provincia dell'Aquila e Referente per la Commissione di Storia e
Tradizioni in seno al Forum Permanente dell'Attività Culturali dell'Amministrazione Provinciale di L'Aquila. Dipendente della stessa amministrazione, ha svolto servizio lungamente presso la Biblioteca "S. Tommasi" dal 1992 dove, per circa due anni, è stato incaricato con disposizione dirigenziale della "Gestione giornaliera della Sala Abruzzese". Attualmente presta attività lavorativa presso il Settore Politiche del Lavoro e Formazione Professionale con la qualifica di Assistente C. F. P. Autore di vari volumi e saggi riguardanti la ricerca demologica ed etnografica, ha partecipato a convegni di ambito nazionale e internazionale e ha tenuto seminari e conferenze promosse da autorevoli istituzioni fra le quali la Soprintendenza per i Beni Storici, Artistici ed Etnoantropologici dell'Abruzzo.
Ha svolto e svolge attività didattica a progetto presso istituti di scuola primaria e superiore ed ha realizzato diversi audiovisivi e mostre fotografico-documentarie. Fra le collaborazioni prestate si
segnala quella con la "Rivista Abruzzese", "D'Abruzzo" e "Regione Abruzzo" (Rivista del Consiglio Regionale dell'Abruzzo).
Inoltre, è ideatore e curatore di importanti eventi culturali fra i quali si fa menzione del "Premio Nazionale "P. Mario Di Pasquale" giunto alla XXII^ edizione.
A tali riguardi, si segnala che alcune sue produzioni editoriali hanno goduto del Patrocinio del Ministero per i Beni e le Attività Culturali, del Ministero dell'Ambiente e del Ministero delle Risorse Agricole e Forestali.

E' autore delle seguenti pubblicazioni:

"Il culto di S. Rocco a Castelvecchio Subequo". Quaderno N. 10 della Collana *"Contributi alla Cultura della Regione Abruzzo"* del Gruppo Archeologico Superequano. Corfinio, Amaltea Edizioni, 1996.
(Introduzione di Franco Cercone – Università degli Studi di Teramo).

"I sentieri della Religiosità Popolare nel Parco Sirente - Velino". L'Aquila, One Group, 1997.
(Introduzione di Gabriella Marucci - Cattedra di Etnologia Università dell'Aquila - Presentazione di Emiliano Splendore - Gruppo Archeologico Superequano).

"I Minatori ed il culto di S. Barbara a Castelvecchio Subequo". Corfinio, Amaltea Edizioni, 1998.
(Contributi di Franco Cercone – Università degli Studi di Teramo e di Umberto Dante - Dipartimento di Storia e Metodologie Comparate dell'Università dell'Aquila).

"Guida di Castelvecchio Subequo". A.A.V.V., Comune di Castelvecchio Subequo, Sulmona, 1999.

"Il Segno della tradizione". In *"de Aqua – Privilegio e Risorsa dell'Abruzzo Italico"*, AA.VV., G.A.L. "Abruzzo Italico", Ortona, D'Abruzzo Libri Edizioni Menabò, 2000.

"Una sconosciuta reliquia di S. Domenico Abate in area Peligna". In *"Atti del Convegno Internazionale di Studi: Territorio e Identità Culturale" - Cocullo 2-4 maggio 2000"*, Centro Studi Tradizioni Popolari "Alfonso M. Di Nola" - Cocullo, Dipartimento di Studi Medievali e Moderni Università degli Studi "G. D'Annunzio" di Chieti, Napoli, 2001.

"Emergenze di interesse etnografico nella Valle Subequana". In *"Il Parco Naturale Regionale Sirente Velino - Ambiente, economia e storia"*, A cura di A. Porto – G. Cifani, L'Aquila, 2001.

"Le edicole sacre". In "Arti minori lungo il fiume Aterno", A.A.V.V., Catalogo della mostra, Corfinio, Amaltea Edizioni, 2001.

"Storia, Arte e Devozione a Castelvecchio Subequo". Pro Loco di Castelvecchio Subequo. Sulmona, Synapsi Edizioni, 2001.
(Presentazione di Valerio Petrarca – Dipartimento di Metodologie Comparate Università degli Studi di L'Aquila).

"Viaggiatori Italiani e Stranieri dei secoli XVII-XX nell'Abruzzo Sirentino". Pescara, Regione Abruzzo (A.P. C. di L'Aquila, Sulmona, Rocca di Mezzo), Parco Regionale Sirente Velino, Comunità Montana Sirentina, 2002.

"La persistenza di mestieri della tradizione locale". In "Arti e Mestieri a Palazzo". A.A. V.V., Corfinio, Amaltea Edizioni, 2003.

"Segreti Pensieri d'amore (Epigrammi in atmosfere Ovidiane)". Sulmona, 2004.
(Presentazione di Rosanna D'Aurelio – Direttrice Biblioteca Comunale "Ovidio").
"Il patrimonio etnografico". In *"Guida al territorio ed ai prodotti tipici"* (Consulenza editoriale dell'intera opera), A.A. V.V., Comunità Montana Sirentina, Raiano, Amaltea Edizioni, 2004.

"Il lavoro nella tradizione culturale dell'area Subequana". In "La cultura nel Centro Abruzzo dal 1890 al 1930", A.A.V.V. , Torre Dei Nolfi (AQ), 2004.

"Il segno della devozione"
(Consulenza etnografica). A cura di Giuseppe Cera e Aldo Amicosante, Gruppo Archeologico Superequano, Comunità Montana Sirentina, 2005.

"Catalogo delle Tesi di Abruzzesistica conservate presso la Biblioteca Provinciale "S. Tommasi" e la Biblioteca "A. L. Antinori" della Deputazione di Storia Patria".
(A cura di), L'Aquila, Deputazione Abruzzese di Storia Patria, 2011.

"Premio Nazionale P. Mario di Pasquale - Ventennale".
(A cura di), Comune di Castelvecchio Subequo, Associazione "Palco e Scena", Archivio per le Tradizioni Popolari della Valle Subequana. 2011.

"Passi di pace e di perdono – Sulle tracce di S. Francesco nel Parco Regionale Sirente Velino". (Coautore Riziero Zaccagnini, Prefazione Oremo Di Nino), Sulmona, Edizioni Mac, 2012.

"Pensieri, parole e omissioni in terra D'Annunziana".
Pescara, Edizioni Tracce, 2013.
(Il volume è stato presentato con successo al XXVI° Salone Internazionale del Libro di Torino ed ha ottenuto riconoscimenti in ambito nazionale).

"L'Abito tradizionale di Castelvecchio e della Valle Subequana". Sulmona, Synapsi Edizioni, 2013.
(Introduzione e ricostruzione filologica di Francesco Stoppa – Direttore del Centro di Antropologia Territoriale degli Abruzzi per il Turismo dell'Università degli Studi "G. D'Annunzio" di Chieti).

"Tradizione, innovazione e false identità". In "Sanctorum Quattuor coronatorum - Tabularia", Acadèmia Editrice d'Italia e San Marino, Bologna, 2013.

"Castelvecchio Subequo, la città dei Superequani". A.A.V.V., Sulmona, Mac Edizioni, 2014.

"S. Gemma Vergine Protettrice di Goriano Sicoli e S. Genoveffa Patrona di Parigi". In "Rivista Abruzzese", Lanciano (CH), Anno LXVII - 2014 - N. 3.

Mostre Documentarie:

"Acciano: dalla vigna alla cantina". 1995.

"Il culto della Madonna della Valle a Roccapreturo". 1997.

"Feste, Riti e Credenze Religiose a Castelvecchio Subequo". 1999.

"Siti e Segni del Sacro in area Sirentina". 2000.
(La mostra digitale è stata inaugurata alla presenza del Cardinale Angelo Sodano (già Segretario di Stato Vaticano). Il lavoro è allestito in forma permanente a Rocca di Mezzo presso la sede del Parco Regionale Sirente Velino (Villa Cidonio).

"Gagliano Aterno: Memoria e Presente di una Comunità dell'Abruzzo Montano". 2000.

"Identità Culturale, Risorsa del territorio Sirentino". Sulmona, Regione Abruzzo (Agenzie Promozione Culturale di L'Aquila, Sulmona e Rocca di Mezzo, Parco Regionale Sirente Velino, Comunità Montana Sirentina, Prograph, 2001.
(La mostra è allestita in forma permanente a Secinaro presso il Centro di Educazione Ambientale del Parco Regionale Sirente Velino).

"Gagliano Aterno nella scrittura dell'immagine". 2003.
(Coordinamento gruppo di lavoro).

"Goriano Sicoli: a oriente di Roma". Raiano, Amaltea, 2010.

CD Rom e DVD:

"Il gioco della vita". G. S. Castelvecchio Subequo. Sulmona, Prograph, 2003.

"Gagliano Aterno e l'emigrazione". (Progetto culturale e coordinamento gruppo di lavoro).
Associazione Culturale Arancus, 2004.

"Archivio multimediale di materiali e cultura dell'Abruzzo aquilano". (Consulenza scientifica). Gruppo Archeologico Superequano, Comunità Montana Sirentina. Pratola Peligna, 2004.

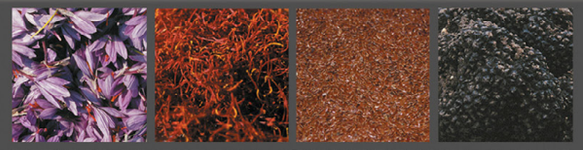
"Il Racconto della Montagna". (Libro digitale N°. 1 della Collana Editoriale "Genti d'Abruzzo"). Sulmona, Regione Abruzzo (Agenzie Promozione Culturale di L'Aquila, Sulmona e Rocca di Mezzo), 2005.

"Alle pendici del Sirente". (Libro digitale N°. 2 della Collana Editoriale "Genti d'Abruzzo"). Contiene: "A Castelvecchio Subequo, nella terra dei Superequani" e "Secinaro e la sua montagna". L'Aquila, Regione Abruzzo (Agenzie Promozione Culturale di L'Aquila, Sulmona e Rocca di Mezzo), 2006.

In corso di pubblicazione:

"Geografie devozionali dell'area subequana". In "Rivista Acadèmia", Bologna.

Varie sue opere figurano in alcuni importanti repertori bibliografici nazionali ed europei e su OPAC-SBN. Degno di nota è l'inserimento di alcune sue produzioni editoriali sulla "Bibliografia della cultura tradizionale del popolo abruzzese" di Giuseppe Profeta.
Ai suoi lavori ed alla sua approfondita conoscenza del territorio sirentino si sono interessate varie testate giornalistiche e riviste, numerosi siti internet ed importanti reti radiotelevisive fra le quali si segnala RAI 3 (TG Abruzzo – Buongiorno regione) e Rete 8.
Nell'Agosto del 2008, infine, gli viene conferito il Premio "Lo storico del Villaggio" da Umberto Dante (Presidente dell'Istituto per la Storia della Resistenza Abruzzese e dell'Italia Contemporanea e Docente di Storia Moderna presso l'Università degli Studi di L'Aquila) e da Giustino Parisse (Centro Culturale "Il Cespo" e Caporedattore "Il Centro") con la seguente motivazione: "La sua vasta produzione editoriale mette insieme competenza e passione. La sua attenzione per la Valle Subequana ha permesso a tutti di riscoprire e apprezzare tradizioni e antichi culti che sono il DNA delle nostre popolazioni. Un operatore culturale capace di aprire spazi sempre nuovi alla ricerca delle ragioni dello stare insieme in una comunità viva e palpitante.



Ringraziamenti

Ringrazio sentitamente:

I Sindaci del comprensorio Sirentino, Acconcia Franca, Angelone Vittorio, Arrotino Francesca, Baldassarre Luigi, Ballerini Bruno, Barbati Luigino, Bianchi Domenico, Calcagni Giovanni, Calcagni Urbano, Canale Verde, Carriti Nicola, Carlone Mario, Carrozza Roberto (Archivio di Stato Sezione di Sulmona), Cifani Giandomenico, Cipolla Angelantonio, Colangelo Gianni, Corsini Amerigo, P. Gabriele D'Addario (già Superiore del Convento di S. Francesco d'Assisi di Castelvecchio Subequo), D'Aurelio Rosanna (Direttrice Biblioteca Comunale "Ovidio" di Sulmona), Degano Umberto, De Pompeis Ermanno (Direttore Museo Genti d'Abruzzo di Pescara), De Santis Giuseppe, Di Braccio Paolo (già Ispettore del Corpo Forestale dello Stato), Di Braccio Rinaldo, Di Giannantonio Luca, Di Deo Giovanni (Responsabile Ufficio Territoriale Agricoltura di Sulmona), Di Pietro Adelchi, Liberato Di Sano (Operatore culturale A.P.C. Rocca di Mezzo), Di Tommaso Giuseppe, Giancola Antonio, Giancola Alvaro, Giangregorio Francesco, Gizzi Paolo, Graziani Miranda, Graziani Renato, Guzzardi Giancarlo, P. Osvaldo Lemme (Direttore Biblioteca del Convento di S. Maria Valleverde di Celano), Liberatore Stefania, Orlandi Raffaele, Pace Gabriella, Paolini Antonio, Penna Albertina, Perna Anna Rita, Poli Paola (Direttrice dell'Archivio Diocesano e Biblioteca del Seminario di L'Aquila), Polidoro Renato, Pro Loco Rocca di Mezzo, Ranieri Luigi (già Dirigente Ufficio Foreste Demaniali di L'Aquila), Risi Alcide, Risi Egidio, Ruffo Maria Concetta (Direttrice Biblioteca Provinciale "S. Tommasi" L'Aquila, Salutari Eufrasia, Salutari Giulio, Salutari Luigi, Salutari Petronilla Lidiana, Salutari Santina, Salutari Sina, Salutari Speranza, Salutari Videlma, Salutari Vittorio, Santilli Evandro, Silveri Donato, Silveri Mario, Silveri Speranza, Silvestri Mario (già Dirigente Coordinamento Distrettuale del Corpo Forestale dello Stato di Sulmona), Succo Valerio, Tucciarocco Espedita, Valeri Antonetta Lella.

Ringrazio, inoltre, le Guardie Forestali in servizio presso la Caserma di Secinaro, il personale della Biblioteca Provinciale "S. Tommasi" L'Aquila, il personale dell'Archivio di Stato L'Aquila e della Sezione di Sulmona, il personale della Comunità Montana Sirentina, il personale del Parco Regionale Sirente Velino, il personale delle Agenzie per la Promozione Culturale di L'Aquila, Sulmona e Rocca di Mezzo e quello dell'Ufficio Territoriale Agricoltura di Sulmona.
Un ringraziamento particolare al Presidente del Parco Regionale Sirente-Velino Dott. Angelo Simone Angelosante ed al Consiglio direttivo, al Direttore dell'Ente Parco Regionale Dott. Oremo Di Nino, al personale dell'Ente Parco Regionale, a Elisenda Pasquali, Maria Teresa Panetta e Teodora Buccimazza, al Dott. Fernando Fabrizio (Sindaco di Castel di Ieri), alla Dott.ssa Emanuela Ceccaroni (Funzionario SBAA), al Presidente, al direttivo e ai soci dell'associazione Palco e Scena, a Walter Capezzali (già Direttore della Biblioteca Provinciale "S. Tommasi" L'Aquila, a Luciano e Antonio Del Boccio (Prograph), a Piero Giandomenico per aver reso disponibile l'oggettistica della propria collezione privata, a tutte le persone che hanno gentilmente messo a disposizione le immagini del proprio archivio privato e a tutti gli informatori intervistati nello svolgimento della ricerca sul campo per le loro preziose testimonianze.

Biblioteche consultate:

Biblioteca Provinciale "S. Tommasi" L'Aquila
Biblioteca Comunale "Ovidio" Sulmona
Biblioteca del Seminario di L'Aquila
Biblioteca Diocesana di Sulmona
Biblioteca dell'Agenzia per Promozione Culturale di Sulmona
Biblioteca dell'Agenzia per la Promozione Culturale di Rocca di Mezzo
Biblioteca del C.A.I. Sezione di L'Aquila
Biblioteca del Convento di S. Maria Valleverde di Celano
Biblioteca del Convento di S. Francesco di Castelvecchio Subequo
Biblioteca della Comunità Montana Sirentina

Archivi consultati:

Archivio di Stato L'Aquila
Archivio di Stato Sezione di Sulmona
Archivio Arcidiocesano di L'Aquila
Archivio Diocesano di Sulmona
Archivio del Commissariato Usi civici dell'Aquila
Archivio Comunale di Castelvecchio Subequo
Archivio Comunale di Gagliano Aterno
Archivio Comunale di Fontecchio
Archivio Parrocchiale di Castelvecchio Subequo
Archivio della Comunità Montana Sirentina
Archivio dell'Ufficio Territoriale Agricoltura di Sulmona
Archivio Privato Famiglia De Angelis di Castel di Ieri
Archivio Privato De Mutiis – Famiglia Di Giannantonio di Goriano Sicoli

Per secoli l'identità di questi luoghi si è incentrata nel riconoscimento e nel mantenimento continuo di un modello di relazioni sociali i cui elementi di convergenza e prevalenza culturale fondano e distinguono un territorio-comunità nel proprio dinamico e lento percorso esistenziale.