

abruzzo è appennino 15/2011

rivista trimestrale
dell'appennino abruzzese
spedizione in abbonamento postale

Storia di copertina

CASTEL DI SANGRO

VOCI STORIE E SUGGERZIONI

V **Protagonisti**
Sella di Fossa

V **Un pranzo stellato.**
Conversazione con Marcello Spadone

V **Percorsi**
Aventino. Il teatro più piccolo d'Abruzzo





rivista trimestrale dell'appennino abruzzese
 spedizione in abbonamento postale
 numero 15 anno 2011
 Registrazione Tribunale di Sulmona
 n. 3 del 13-12-2006

Direttore Responsabile
 Antonio Di Fonso

Redazione
 Massimo Colangelo
 Luca Del Monaco
 Riziero Zaccagnini

Segreteria di redazione
 Valerio Zinni

email redazione@abruzzoappennino.com

Progetto Editoriale
 Massimo Colangelo

Progetto grafico
 ZOEDESIGN

Ufficio Stampa
 Strada Statale 17, 1
 Sulmona 67039 (AQ)
 c/o Sviluppo Italia
 tel/fax 0864.2508310

email redazione@abruzzoappennino.com

Fotografia
 Luca Del Monaco

Hanno collaborato
 Letizia Brunetti
 Susan Cardwell
 Alba Grossi
 Cristina Mosca
 Piero Savaresi
 Alessandro Sonsini
 Giuliana Susi

www.abruzzoeappennino.com
 Iniziativa editoriale



Sviluppo sul web
 Federico Bonasia
 stampa **PUBLISH** pre&stampa
 Sambuceto (CH)



Comunità Montana
 Altosangro Altipiano delle
 Cinque Miglia

Abruzzoèappennino

Editoriale	5
Storia di copertina Castel di Sangro	6
Protagonisti Sellai di Fossa Un pranzo stellato	9 12
Percorsi Aventino. Il teatro più piccolo d'Abruzzo	14
Orma Sport nel cratere	17
Luoghi dell'anima Le antiche vie	20
Primo piano Il presepe vivente di Rivisondoli Capodanni da lupi I campionati juniores di Roccaraso Befana nei boschi La sagra della polenta Le marionette di Fontecchio	24
Colori e sapori Il tacchino alla canzanese	27
Itinerari Sulmona-Carpinone ultima fermata	28

Link

La bellezza della realtà	7
Il ritorno di Frappiglia	16
Campionati juniores di sci	31
Sport e natura Serra Lunga e il rifugio del Coppo dell'orso	30
Sistema orientativo Appennino 2012	31

9
 I sella di
 Fossa



17
ORMA
 L'inserto
 dell'Osser
 vatorio
 Regionale
 della
 Montagna



31
 Talenti e
 territori



20
 SULLE
 TRACCE DEI
 ROMANI
 Le antiche vie





L'EDITORIALE

Nuovi protagonisti, storie e paesaggi per l'anno che verrà accompagnati dai racconti e dalle foto di "Abruzzoèappennino" edizione rinnovata. In questo numero invernale e nata-

lizio possiamo scoprire i capoluoghi dei territori di passaggio e confine, dove la grande Storia ha incrociato le piccole storie, come accade a Castel di Sangro, simbolo di quelle comunità dell'Appennino abruzzese dall'indole fiera e dalla intraprendenza dinamica. Oppure conoscere da vicino i coraggiosi e tenaci artigiani di Fossa, maestri sellai che continuano come da tradizione il loro mestiere, provando a misurarsi con il mercato e con le regole commerciali; o entrare nel teatro più piccolo della regione e scoprirne il microcosmo, sociale e culturale, dove il riscatto generazionale passa anche attraverso l'allestimento di uno spettacolo o di una stagione teatrale. Ma non mancano gli esempi eccellenti della gastronomia, dai grandi cuochi interpreti dell'arte della cucina ai prodotti tipici, divenuti vessillo e garanzia di qualità; senza dimenticare la vocazione opposta, quella più spirituale, pure presente nel carattere abruzzese, a cui dedichiamo altri itinerari. Per esempio quelli della via Valeria, una delle antiche strade consolari di epoca romana, oggi percorso da riscoprire e ripercorrere con suggestione e attitudine evocativa. Infine, un avviso ai naviganti. La rivista, il web e il sito, rinnovato nelle tematiche e nella grafica - che sarà aperto ai contributi esterni dei lettori e degli utenti - si propongono un progetto complessivo di comunicazione, e in questa direzione saranno intessute collaborazioni con emittenti regionali televisive e social network. L'obiettivo dichiarato è semplice: proporre un sistema integrato di informazione valorizzerà ulteriormente le tematiche della montagna, la risorsa che rappresenta, l'occasione di sviluppo che sottende. Perché nelle "piccole capitali" dell'Appennino, nei borghi, nei villaggi e nei centri montani esiste e brulica un'umanità speciale, che merita di essere raccontata e fatta conoscere. Il nostro compito consiste nel farlo sempre meglio e con migliori strumenti. Buona lettura.



Castel di Sangro

VOCI, STORIE E SUGGERIMENTI

STORIA DI COPERTINA

IMMAGINI

Luca Del Monaco

TESTO

ANTONIO DI FONSO

Castel di Sangro è un crocevia perfetto. Nel senso tecnico della definizione: un incrocio di strade e direzioni, uno snodo obbligato prima di riprendere la giusta direzione di marcia. Ma soprattutto è un crocevia ideale, il capoluogo di una terra di passaggio attraverso "la gran via degli Abruzzi", il corridoio principale lungo il quale transitava la storia, marciavano popoli ed eserciti, si diffondevano contaminazioni culturali e modelli di civiltà. Castel di Sangro è luogo di culture e testimonianze che si sovrappongono e completano, una cittadina di 6000 abitanti che inalbera il vessillo di repubblica indipendente, cerniera tra il sud e il centro, dove la vocazione imprenditoriale e turistica convive con i riti e i miti della civiltà pastorale e contadina. Nei territori di transito, nelle comunità di confine come nell'alto Sangro, è più facile rintracciare immagini e suggestioni, segni e tracce di epoche storiche dentro i gesti abituali di ordinaria quotidianità. Le mura megalitiche, per esempio, guardiani severi del passato, sono incumbenti, sovrastano e impongono limiti all'orizzonte dell'osservatore: ma familiarizzano con il paesaggio, proteggono il perimetro della cronaca di tutti i giorni. Come pure l'er-

ta scoscesa di stradine e scalinate che ci conduce verso la chiesa di Santa Maria, in una mattina limpida di dicembre mentre risaliamo la via Paradiso, ci spinge a ricercare prospettive e fughe di sguardi in quello scorcio che è lo stesso immortalato in una tela di Teofilo Patini, intitolato proprio alla strada. Una semplice via in leggera ascesa è in realtà nella memoria di chi guarda un fotogramma già ammirato in una tela di Patini. Davanti alla facciata della chiesa, sorvegliati dal campanile e seduti sulla panchina della piazzetta, osserviamo il panorama che si apre, nel sole che non riscalda ma intiepidisce piacevolmente l'aria: il centro abitato, le case più antiche, le ristrutturazioni e le nuove costruzioni, i quartieri moderni e di recente e confortevole edilizia, e in fondo il nucleo commerciale e artigianale, laggiù dove la superstrada corre veloce. In controluce si indovina la cintura delle montagne sullo sfondo. Davanti a noi, lateralmente rispetto alla chiesa spicca l'insegna moderna di un albergo di recentissima costruzione, incastonato e inserito nello spazio connotato della piazzetta di Santa Maria Assunta.

Lungo via Leone, nel cuore dell'antichità, ci fermiamo davanti al palazzo



[Link]

La bellezza della realtà. Patini, Crocetti e i contemporanei

Un omaggio a Teofilo Patini e ad altri artisti contemporanei. La mostra, promossa dall'Associazione Metamorphosis, dal comune di Castel di Sangro e dalla Fondazione Crocetti, è allestita presso la Pinacoteca Patiniana e propone opere di importanti artisti contemporanei quali Sironi, Balla, D'Acchille, Chia, Prampolini, Manzù, Brindisi, Falconi, Calabria, Vespignani, Greco, Ricca, Maccari, Bultrini, Guttuso, Pesce, e vedrà in esposizione anche alcune opere scultoree del Maestro giuliese VENANZO CROCETTI. Sono incluse anche quattro importanti opere di Teofilo Patini appena restaurate, proprio grazie ai fondi stanziati dalla Fondazione Crocetti: Anime del purgatorio, Immacolata concezione e santi, San Carlo Borromeo comunica agli appestati, Angelo custode. La mostra rimarrà aperta fino al 15 gennaio con orario dal mercoledì alla domenica 16,30 - 18,30 e dal venerdì alla domenica 10,30 - 12,30.

“de Petra”, che ospita la Pinacoteca patiniana: la facciata, dalle bifore fregiate che la ingentiliscono e su cui si riconosce il simbolo della famiglia, l'indomito leone, è annerita in una parte, come una macchia di fuliggine sulla pietra di un camino secolare. “È la testimonianza della storia: il palazzo fu incendiato durante le rivolte che scoppiarono nel regno di Napoli, all'epoca di Masaniello”, ci spiega Lino Alviani, responsabile della Pinacoteca. La rivolta popolare, una “jacquerie” fuori corso, una fiammata – letterale e metaforica – che si fa testimone della violenza senza speranze, della rabbia popolare rimasta impressa per sempre nella pietra di questo edificio. Entriamo nella Pinacoteca, dove tra le altre opere di Patini, nella prima saletta troneggia “Bestie da soma”, l'opera simbolo del grande pittore, ritornata sia pure temporaneamente nella sua patria. Fra pochi giorni sarà inaugurata una mostra a cura della Fondazione Crocetti intitolata *La bellezza della realtà: Patini, Crocetti e i contemporanei*, tra cui spiccano i nomi di Balla a Guttuso.

I segni della civiltà italica, la fierezza dell'antica Aufidena, capitale del Sannio, si ritrovano nei volti, nei caratteri e negli orgogli di una cittadinanza attiva, economicamente intraprendente, come testimoniano le attività commerciali, il terziario diffuso, la vitalità di negozi, ristoranti, alberghi: in piazza Plebiscito si mostra il centro pulsante della cittadina. Ma il nome della piazza è un altro

omaggio al passato, alla suggestione della storia, è evidente il rimando evocativo alle epoche che hanno segnato la terra del Sangro e il suo capoluogo, un richiamo al Risorgimento, all'adesione popolare alla nuova Italia, al passaggio di Vittorio Emanuele II che scendeva verso Teano dove avrebbe incontrato il generale Garibaldi. Lasciamo alle nostre spalle la piazza e ci dirigiamo verso l'ex Convento della Maddalena, ultima meta del nostro percorso. Seguiamo il fiume Sangro, che il sole ormai alto di mezzogiorno illumina di riflessi e bagliori. Proprio all'inizio della strada che immette al Convento, dove si trova la sede del Museo civico con i reperti e le testimonianze dell'antica Aufidena, è ospitato anche il Museo della pesca e della mosca, un curioso connubio che ribadisce la vocazione alle commistioni e alle contaminazioni di questa terra: la pesca sportiva e la fierezza antica dei Sanniti, specularmente dialogano e si confrontano. Dopo un'ultima istantanea al fiume, proprio nel punto in cui si allarga in un'ampia curva prima di ridiventare torrente rapido e turbinoso, riprendiamo la strada del ritorno. Siamo arrivati dalla superstrada veloce e scorrevole, lambendo lo stadio Patini, testimonianza di un'epoca felice del calcio castellano, ai tempi eroici della serie B; un miracolo sfiorito, un sogno forse evaporato troppo in fretta nel nome della realpolitik sportiva, ma anche una dimostrazione di come da queste parti i sogni e i miracoli possano

essere praticati e vissuti nella realtà. Ripartiamo, imboccando la vecchia “sferracavallo”, da dove osserviamo la piccola frazione di Roccacinquemiglia, abbarbicata in alto. Siamo nel verde fondo dei boschi e delle faggete, in una oasi di pace, come anche un cartello pubblicitario del villaggio in costruzione lascia intendere e promette ai turisti metropolitani in cerca di relax e tranquillità. Scopriamo un'altra di quelle combinazioni possibili, delle opzioni previste che non sorprendono in questa terra di passaggio, nel crocevia di storie e civiltà chiamato Castel di Sangro.



I SELLAI DI FOSSA
INCONTRO CON I TRE FRATELLI
DELLA BOTTEGA ROVO
I PROTAGONISTI
DICEMBRE 2011

IMMAGINI
LUCA DEL MONACO

TESTO
GIULIANA SUSI

Odore di cuoio. Un raffinato e profondo odore di cuoio ci accoglie nella moderna bottega Rovo, la selleria di tre fratelli di Fossa, un paesino a pochi chilometri dall'Aquila. S'infila nella mente ed evoca subito mestieri in cui pochi sono gli strumenti principi del lavoro. Passione e pazienza, le uniche virtù.

Come per un calzolaio d'altri tempi. Una razza vecchia: niente alta tecnologia, nessun apparecchio industriale, solo ago, filo e macchina da cucire. Entriamo nell'azienda (unica in Abruzzo e tra le pochissime in Italia) dei mastri sellai, artigiani quarantenni che da 26 anni hanno deciso di ridare vita all'attività cominciata dal loro bisnonno a fine ottocento, quando nel laboratorio nel centro storico dell'Aquila (città che vantava due famiglie di sellai) si lavoravano corda e cuoio per confezionare finimenti da carro e prodotti destinati agli animali per l'agricoltura. Oggi, invece, Giannettore, Adriano e Paolo realizzano selle e articoli per il mondo dell'equitazione. Briglie da trekking, selle da salto, western, alla maremmana (classica sella italiana un tempo usata dai butteri laziali e toscani) all'inglese, finimenti per carrozze che tornano in voga finalizzate al turismo e ai matrimoni, redini, paraocchi, sottoselle. Costretti ad adattarsi ai dettami dell'economia, nell'azienda troviamo anche abbigliamento e accessori utili a fantini e cavalieri. Ma è il fascino del lavoro manuale, quello meticoloso e preciso, che cattura la nostra attenzione, ancora inebriata da quell'odore di cuoio che ci spinge a saperne di più. Un mestiere lontano dalla grande distribuzione, che con la qualità del binomio tradizione e innovazione riesce a battere la concorrenza. Ci spiegano, con l'orgoglio di chi sa che il mercato è di nicchia e la fatica è un valore, l'importanza della cucitura rigorosamente a mano, non solo per rendere unico il pezzo, ma per assicurare quella resistenza necessaria che nessuna macchina industriale potrebbe garantire. Il fascino del manufatto. In bella mostra prototipi di selle confezionate con cura e precisione, pezzi unici realizzati su ordinazione. Il materiale è di

quelli pregiati, solo made in Italy, il cui costo è aumentato del 30% circa in 10 anni. Cuoio solo di 3 colori, conciato al vegetale, da tagliare e cucire, bufalo conciato al cromo, pellame toscano appoggiato su un tavolo di legno tra arnesi specifici dell'artigiano. L'arcione in legno (l'anima nuda della sella), la fustella (una sorta di modello in acciaio creato anch'esso da artigiani affinché sia esatto) utile per dare la forma a uno dei 30 pezzi che compongono una sella. Rigatore, mezzaluna, levaspigoli. Una sartoria del cuoio al servizio del cavallo. Un viaggio affascinante in un luogo dagli intramontabili odori e dalle antiche tradizioni, immerso nella modernità di chi sa ritagliarsi uno spazio nella frenetica hi-tech che fa correre e rincorrere. Stupiti restiamo a guardarci intorno e ad ascoltare i tre fratelli fieri di mostrarci le loro creature. Figlie della maestria propria di chi impara sul campo, con gli avi per modelli. «Per noi è un vanto questo lavoro anche se economicamente penalizzante» commentano, mentre noi ci guardiamo intorno affascinati, notando foto di finimenti ultimati per antiche carrozze. Già pronte per accontentare richieste provenienti da tutta Italia le eleganti maremmana laziale, detta *bardella* (senza telaio interno) e toscana detta *scafarda*, usate dall'esercito italiano ai tempi delle guerre. Oggi forniscono le Giacche Verdi abruzzesi e il reparto cavalleria del Corpo Forestale dello Stato.

Il sisma del 6 aprile non li ha scalfiti più di tanto. Ristrutturazione, stop per qualche tempo, e subito hanno ripreso la loro attività nell'azienda nella zona artigianale di Fossa. Ci spiegano che la morsa è lo strumento per eccellenza per un sellaio. Si siede a cavalcioni Adriano, sistema una fettuccia di cuoio naturale e ci mostra come viene cucita

a mano con la lesina (a due aghi). Ci tiene a far notare la particolarità dell'impuntatura, quell'irregolarità della trama del filo che rende irripetibile il pezzo. «Impossibile lavorarlo con macchine, ci vogliono le mani» spiega con orgoglio, proseguendo nella dimostrazione, fase per fase, della realizzazione della sella che viene personalizzata con cura e attenzione. Operazione che porterà via da una settimana a 15 giorni. Prezzo finale circa 2 mila euro. «Lavoriamo bene con chi apprezza il nostro lavoro» affermano i tre fratelli, con grande umiltà e orgoglio. Conoscono il mondo del cavallo, partecipano alle più importanti fiere nazionali ed internazionali, come quella di Verona: trampolino di lancio e ghiotta vetrina per la loro azienda. «Il turismo equestre sta crescendo molto, in tanti arrivano a cavallo dalla Toscana ed ecco qui che la nostra scelta è puntare sul trekking» dichiarano. Non aspirano a brillanti carriere, ma il loro sogno è quello di poter trasmettere ai loro figli, oggi ancora bambini, l'amore per un mestiere dal fascino intramontabile. Terminata l'intervista, usciamo dalla moderna bottega. Entriamo in macchina. Ci allontaniamo. Con noi ancora il ricordo di quell'avvolgente odore di cuoio.



UN PRANZO STELLATO NON È PIÙ UN'ESPERIENZA PER POCHI

CONVERSAZIONE CON MARCELLO SPADONE

I PERCORSI DICEMBRE 2011

IMMAGINI
Modiv

TESTO
Cristina Mosca

Un successo annunciato. ...Da più di tre anni, d'accordo, ma è pur vero che "l'attesa del piacere è essa stessa piacere"... Il ristorante "La Bandiera" di Civitella Casanova ha finalmente ricevuto l'attesa stella Michelin, evento che di edizione in edizione sembrava scivolare dalle mani come un'anguilla: e, una volta apparso il suo nome sul fatidico tabellone delle nuove stelle, lo scorso novembre, la famiglia Spadone non ha potuto che brindare con gioia. Quel percorso cominciato nel 1988 per trasformare la trattoria di famiglia in un luogo di ristorazione, dove poter educare il pubblico alla qualità e alla raffinatezza, può finalmente mettere la sua prima bandierina, e proce-

dere a passo spedito.

La stella Michelin assegnata dall'omonima guida 2012 è solo uno stimolo in più a fare sempre meglio: stimolo che d'altronde già gli proviene dalla famiglia, visto l'aiuto fondamentale della moglie Bruna e dei loro figli gemelli, Mattia in cucina e Alessio in sala. Figli a cui ha tenuto ad impartire una formazione diversa da quello che potevano già avere nell'attività di famiglia, dove sono cresciuti e dove si sono inseriti a 16 anni: ecco che Mattia ha potuto esercitare la sua vocazione creativa al liceo artistico e Alessio la sua composta precisione al liceo scientifico.

Il prodotto finale che esce da un lavoro di squadra così composto

è un approccio al cibo che gioca con le materie prime di alta qualità del territorio ma che non è mai irriverente: ecco che l'arrosticino, tipico dell'area di Civitella Casanova, Vestea ed Elice, da Marcello Spadone è stato a lungo proposto in una singolare interpretazione, caratterizzata da uno spiedo di ferro con carne di pecora scottata alla griglia e poi passata al forno al cartoccio, con verdure ed erbe. Capita anche che ci si diverta con una semplice insalata, basta aggiungerci dei selezionati "profumi del bosco", tra cui funghi cotti e funghi crudi. Senza parlare della famosa "Bolla di Mattia": una bolla di zucchero che nasconde un cuore di gelato, con la quale ha meravigliato tutti





al Premio Chef Emergente del Centro Italia del 2010 (premio che si accaparrò senza colpo ferire).

Nella cucina de “La Bandiera” il confronto è continuo, con un dialogo costante tra la forza della tradizione, acquisita da Marcello, e il guizzo dell’innovazione, inserito dalla fervida fantasia di Mattia e trasferito in sala dall’elegante servizio di Alessio.

A cosa serve avere più di vent’anni di esperienza nell’alta ristorazione? Ad assistere alla propria crescita culturale e a quella dei colleghi e dei clienti. «La nostra regione non si sta evolvendo solo “sulla carta” – racconta Marcello Spadone, riferendosi alle altre stelle Michelin assegnate in pochissimi anni in Abruzzo – non c’è un’evoluzione solo formale, ma anche di sostanza. Riscontro un’offerta qualitativamente più alta e una sensibilità maggiore

verso una formazione continua, e in generale anche un più forte senso di responsabilità verso la propria terra, favorendone il consumo dei prodotti: una tutela che tutti quanti dovrebbero promuovere sia con le parole sia con i fatti». Uno degli effetti della crisi economica è nella diminuzione del numero di famiglie, di quelle con bambini al seguito, che si concedono un pasto da stellati: queste famiglie non sembrano però essersi accorte che molti ristoranti di alta qualità, “La Bandiera” compresa, propongono anche formule rispettose del bilancio mensile. Un pranzo può essere un’esperienza non più riservata a pochi. «D’altro canto ho notato la crescita di una clientela fidelizzata, che ti sceglie come punto di riferimento perché sa che, quando viene, quello che le darai la gratificherà: probabilmente, in un contesto storico

in cui bisogna calibrare le spese, se ne calibra di più anche il valore».

Se è nei momenti del bisogno che si vede l’amico, è nel momento di difficoltà che si vede di che pasta si è fatti: e gli abruzzesi sono di pasta robusta, con un bisogno viscerale di alimentarsi di qualità. Lo dimostra la risposta inaspettata all’inasprimento delle norme relative alla guida in stato di ebbrezza, registrata da Spadone: «Paradossalmente, negli ultimi anni è sceso l’utilizzo delle linee base dei vini ed è salito quello dei vini a fascia alta. Fino a neanche dieci anni fa una tavolata di quattro persone finiva per consumare anche tre bottiglie di vino: adesso è più facile che la stessa tavolata ne ordini solo uno, ma molto pregiato. Se devono bere poco, preferiscono farlo molto bene».



Aventino

**A PALENA IL TEATRO PIÙ PICCOLO D'ABRUZZO
I PERCORSI
DICEMBRE 2011**

IMMAGINI
Luca del Monaco

TESTO
Riziero Zaccagnini

Entriamo passando dal botteghino: in un angolo il busto di Ettore Maria Margadonna, scrittore e sceneggiatore di film come "Pane amore e fantasia", nato a Palena nel 1893; sulle pareti i fregi recuperati dopo la ricostruzione, le locandine degli spettacoli, la teca con i burattini e le marionette di gommapiuma. Con i suoi novantanove posti su due ordini di palchi l'Aventino contende al Teatro della Concordia umbro il primato di teatro più piccolo d'Europa. Ricostruito dopo il terremoto del 1984 rispettando fedelmente la struttura originaria, questo vero gioiello di teatro all'italiana in miniatura è oggi dotato di quinte e sistemi scenici all'avanguardia.

«Quando entrammo la prima volta in sala non c'era neppure il riscaldamento. Abbiamo praticamente vissuto qui dentro per settimane, sistemando gli impianti, preparando lo spettacolo. Una "vera" compagnia: *Mangia e Bevi*, la battezzò qualcuno ironizzando su quei giorni in cui non si usciva da teatro neppure per la cena. Nessuno pensava di andare oltre quell'esperienza un po' goliardica, e invece la *compagnia Emme.Bi* è ancora qui».

Francesco Pulsinelli, capocomico, musicista, attore e burattinaio, è

seduto sul boccascena (appena quattro metri e mezzo di palco) e si prepara a raccontarci la "favola vera" del Teatro Aventino di Palena. Una storia che inizia con la sete di cultura dei giovani del paese. « È del 1812 il documento con cui i giovani di Palena chiedono al sindaco di spendere 30 ducati per il restauro del Teatro ». Ma la sala si trovava di fianco alla chiesa di San Francesco: un luogo di ludiche frivolezze così vicino al tempio sacro, mal sopportato dai prelati che riuscirono a decretarne la chiusura (fa sorridere che dopo tanti anni il teatro si sia preso la sua rivincita, occupando con la stagione estiva la piazza che oggi ha preso il posto della vecchia sala). Ostacolati per anni dalle Istituzioni del Regno che reputavano di secondaria importanza l'attività teatrale, gli amministratori finsero di costruire un granaio, realizzando invece un nuovo teatro, convinti "della sua grande utilità, unico mezzo per addolcire gli animi, ingentilire i costumi e rendere colti i Popoli". Nel 1848, in pieno clima rivoluzionario, si aprì il sipario e i giovani del paese portarono in scena una farsa in musica sulle note dell'Inno Reale. Palena rientrò nel giro delle compagnie napoletane,

vantando anche il passaggio di Scarpetta. L'Aventino superò indenne il periodo delle due guerre e, come moltissimi teatri di periferia, negli anni sessanta si trasformò in sala cinematografica, per chiudere definitivamente dopo i danni subiti con il terremoto del 1984.

Comincia il secondo atto e a Palena la storia sembra ripetersi. Nel 1989, a teatro ancora chiuso, un gruppo di amici, tutti musicisti, propone uno spettacolo nei locali dell'asilo comunale. Finisce lì, con la promessa di ritrovarsi un giorno sul palco dell'Aventino. Nel 1998 il teatro è pronto per la riapertura e quei ragazzi riprendono un testo scritto da Piero, il leader del gruppo venuto a mancare troppo giovane, e lo porta in scena il 25 dicembre. È l'inizio dell'avventura e di una nuova tradizione per Palena, che ogni anno, la sera di Natale, attende la prima del nuovo spettacolo.

Il resto è storia recente: otto stagioni consecutive, il ritorno in scena delle maschere tradizionali abruzzesi, festival estivi, laboratori, la festa medievale dell'amor cortese, la nascita del circuito regionale dei "Teatri Montani", la vittoria del premio Otello Sarzi che ha aperto



le porte dei circuiti nazionali. «Partecipare ai festival organizzati da compagnie internazionali come la "Casa di Creta" siciliana, "La bottega teatrale" di Torino, gli "Sbuffi" di Napoli, e ospitare i loro spettacoli è stato forse il nostro più grande successo» - afferma Enza, attrice e direttrice della scuola di teatro dell'Aventino -. «La forza non consueta per un piccolo teatro di un piccolissimo paese montano è quella di avere una produzione propria, poter praticare lo scambio di spettacoli e abbattere così i costi». Da anni Enza è impegnata nel progetto della "Piccola Scuola di Teatro". I ragazzi diventano protagonisti di un gioco pedagogico che ha portato in questi anni molti giovani di Palena e dei paesi vicini a scoprire quel mondo sospeso tra favola e realtà. «Non dimenticherò mai la messa in scena di *Incidenti a Vichy*. Tre ore di spettacolo sul delirio nazista: i palchetti centrali erano colmi di ragazzi giovanissimi, stretti per affacciarsi tutti, senza staccare mai gli occhi dal palco».

Da quella sera i ragazzi della scuola di teatro ogni anno preparano un lavoro a tema che mettono in scena per il giorno della memoria.

Pedro, Assessore alla Cultura del Comune di Palena, è seduto in platea e sorride soddisfatto. È già in attesa della settimana di Pasqua, quando come ogni anno arriva *Burattinopoli*: il teatro all'inverso, con i burattini assiepati nei palchetti a far da spettatori, intenti a smontare le favole che a fatica l'attrice ricostruisce in scena. «L'attività teatrale è uno specchio per i turisti - dice Pedro; - attorno al teatro ruotano incontri, relazioni, la formazione per i più giovani».

«In fondo il nostro scopo - riprende Enza, - è far uscire le persone dal teatro con un sorriso».

La stagione è da poco iniziata. Dodici date, per lasciarsi affascinare, commuoversi, sorridere: tre euro al botteghino, per vivere una favola affacciati a un palchetto di questo magico scrigno.



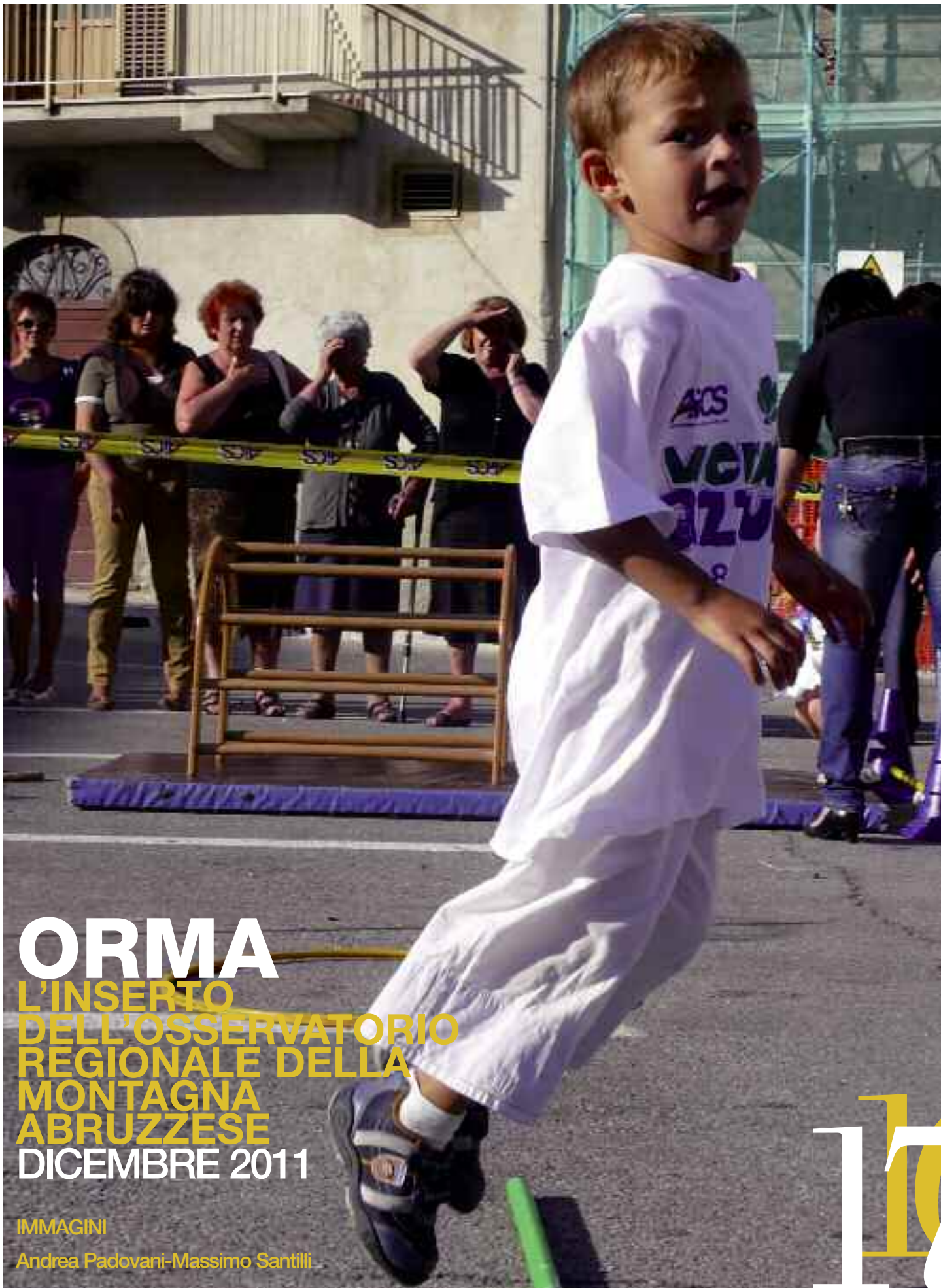
Il ritorno di Frappiglia

Il lavoro di ricerca delle tradizioni svolto assieme al Teatro Giardino di Guardiagrele ha riportato alla ribalta Frappiglia, il Pulcinella abruzzese, personaggio della tradizione popolare contadina, che con il suo fedele amico Balocio ha un solo scopo nella vita: riuscire a mangiare un piatto di pasta alla chitarra.

Una maschera antica riproposta con l'ausilio di Federico Gargagliano di Fossombrone, mascheraro di fama mondiale.

Info

La stagione teatrale dell'Aventino, inaugurata il 31 ottobre, si chiuderà l'11 febbraio 2012. Marzo sarà il mese della Rassegna dialettale mentre la settimana di Pasqua andrà in scena *Burattinopoli*. In estate il teatro si sposterà all'aperto, con l'11° Villaggio dei Bambini (spettacoli e laboratori per ragazzi in collaborazione con l'UNICEF) e il Sirventes, festa medievale nelle terre di Sordello da Goito, trovatore ricordato da Dante nella *Commedia*, che fu, negli ultimi anni della sua vita, feudatario di Palena. In agosto, infine, prenderà il via la diciottesima edizione del Festival Jazz, che negli anni ha ospitato artisti come Rossana Casale e Raphael Gualazzi. (Ass.Culturale Teatro dell'Aventino : 333.4338507 - 338.5668816 <http://www.teatrodellaventino.it/>)



ORMA

L'INSERTO
DELL'OSSERVATORIO
REGIONALE DELLA
MONTAGNA
ABRUZZESE

DICEMBRE 2011

IMMAGINI

Andrea Padovani-Massimo Santilli

10



LO SPORT COME STRUMENTO DI RIVITALIAZZAZIONE E COESIONE NELLE ZONE TERREMOTATE

TESTO
Alba Grossi
 (Dirigente regionale servizio sport e impiantistiche sportive)

Gli eventi sismici che hanno colpito il territorio aquilano nel 2009, hanno resa necessaria una verifica delle strategie messe in atto dai Programmi Regionali già approvati, primo fra tutti il DPEFR 2010-2012, per far fronte all'emergenza e creare le condizioni per un tempestivo recupero delle attività produttive della Regione.

La rivitalizzazione del tessuto urbano nell'area maggiormente colpita dal sisma (il cosiddetto "cratere"), si è posta immediatamente come il principale obiettivo da perseguire favorendo e sostenendo il recupero ed il ripristino delle strutture danneggiate e ristabilendo in tempi rapidi le condizioni per una organizzazione urbana in grado di creare occasioni di lavoro ed erogazioni di servizi

qualificati per la popolazione e per le strutture produttive.

Attraverso una rimodulazione delle risorse del POR-FESR 2007-2013, l'Amministrazione regionale ha inserito il nuovo Asse VI, **"Recupero e rivitalizzazione economica e sociale del territorio colpito dal sisma"**, al fine di fronteggiare la situazione di crisi che interessa l'intera economia regionale prevedendo, nello specifico, l'*Attività VI.1.3 - Interventi di sostegno alla coesione sociale nell'area del cratere.*

La grande novità, in questo contesto, è stata l'inserimento di uno stanziamento di fondi per lo sport con il quale si è voluto riconoscere alla pratica e all'impiantistica sportiva il fondamentale ruolo di luoghi d'incontro e di coesione

sociale, oltre che di pratica dell'attività fisica, sulla scorta delle linee dettate dalla Commissione Europea che, con decisione C(2007)3980 del 12 novembre 2009, ha approvato la proposta. Le risorse POR FESR dedicate alla linea SPORT ammontano complessivamente a 6.718.224 euro; i primi 3 milioni di euro sono stati utilizzati per il cofinanziamento di un progetto complessivo, predisposto dall'Amministrazione comunale dell'Aquila, denominato "Lo sport per la vita", teso a riattivare i principali impianti della città, dedicati alle pratiche sportive più diffuse (atletica, nuoto) e a quelle tradizionali (rugby, calcio).

Per la seconda tranche di fondi si è invece pensato un bando pubblico per l'erogazione di contributi



miranti da un lato alla riattivazione delle attività sportive stesse anche in un sito diverso dalla precedente ubicazione, dall'altro tesi a favorire la partecipazione a campionati l'organizzazione di eventi sportivi nelle aree terremotate riconosciute dal Decreto n.3/2009.

Nello specifico, il Bando che ne è derivato, pubblicato nel 2010, si è articolato in due linee di intervento:

Linea A): Contributo per il ripristino, il trasferimento, la riparazione dei danni arrecati dal sisma o la creazione di nuovi impianti sportivi (euro 2.200.000)

Linea B): Contributo per l'organizzazione o partecipazione ad eventi sportivi, e rilancio dell'attività (euro 1.518.224)

Tutti gli interventi dovranno essere

completati e rendicontati entro il 2013.

Dopo l'esame delle domande, la commissione appositamente nominata ha ammesso a finanziamento 10 progetti per la linea A) e 33 per la linea B), attraverso cui: verranno riparati 3 impianti sportivi; verrà acquistato un prefabbricato per adibirlo a palestra, verranno costruiti 6 nuovi impianti per campi polivalenti, calcetto, ippoterapia e palestra;

si sosterranno economicamente le attività e le partecipazioni a campionati di 16 società sportive; si finanzieranno 17 eventi sportivi che aggregheranno e coinvolgeranno le varie fasce d'età, i disabili, gli amanti di sport naturalistici e di sport estremi, e che inoltre contribuiranno a riavviare la grande capacità attrattiva del territorio

aquilano sotto il profilo turistico.

I segnali positivi che già sono stati raccolti hanno indotto la Giunta Regionale a finanziare con le economie della misura **un secondo bando pubblico di imminente approvazione** che, si spera, sarà accolto con il medesimo entusiasmo del primo da parte di società sportive ed operatori del settore.

SULLE TRACCE DEI ROMANI

LE ANTICHE VIE

LUOGHI DELL'ANIMA
DICEMBRE 2011

IMMAGINI
da Luca Del Monaco

TESTO
Letizia Brunetti

TRADUZIONE
Susan Cardwell



Dal II secolo a.C. in poi hanno attraversato l'Abruzzo: sono le strade romane, edificate dalla potente Roma che così segnava i territori con la sua supremazia. Vie dei commerci, vie per le genti, vie per gli eserciti: quello romano poteva in questo modo muoversi rapidamente, dall'Urbe alla più lontana delle Province, mostrando tutta la sua forza, eccezionale deterrente nei confronti dei popoli sottomessi. A distanza di tanti anni, svanita la potenza romana, restano i percorsi carichi di suggestione. Non sempre coincidenti con i tracciati odierni, le antiche vie impongono un "andamento lento", slow come usa dire, chiedono e ottengono attenzione per parlare ai visitatori, ai quali racconteranno territori e storie. A partire dal prossimo numero di AbruzzoèAppennino, quello di primavera proporremo all'attenzione dei lettori alcuni percorsi di visita tracciati lungo strade antiche. Adesso, una piccola anteprima dedicata alla via Valeria.

La Via Valeria viene considerata la prosecuzione della Tiburtina, la strada consolare romana che collegava Roma a Tibur (attuale Tivoli); essa si rivelò di particolare importanza economica e strategica, collegando, nelle sue successive

prosecuzioni, la sponda tirrenica con quella adriatica, "tagliando" dunque la penisola da est ad ovest. Deve il suo nome al console M. Valerio Massimo. Costruita al principio del III sec.a.C., negli stessi anni in cui i Romani, dopo aver annientato le popolazioni eque, fondavano le colonie di Carsoli ed Alba Fucens, dapprima la strada dovette collegare proprio questa zona con Roma.

Solo più tardi, come riportano autorevoli fonti, il suo percorso proseguì fino a Cerfennia (attuale Collar-mele) e quindi fino a Corfinium. Alcune diramazioni collegavano poi alla viabilità principale municipi e paesi, come Marruvium ed altri centri minori.

Alla metà del I sec.d.C. l'imperatore Claudio, nella sua vasta opera di riorganizzazione delle infrastrutture del territorio abruzzese, fece ampliare la

Valeria creando un nuovo asse viario che da Cerfennia, attraversando il valico attuale di Forca Caruso (antico Mons Imeus), passava per Corfinium e raggiungeva quindi la costa adriatica ad Ostia Aterni, presso l'attuale Pescara.

La Valeria fu utilizzata in buona parte anche nel medioevo e alcuni tratti dell'attuale viabilità trasversale tra il Lazio e la costa adriatica ricalcano l'antico tracciato. Da notare che, a partire dal tardo medioevo, Valeria fu il nome dato alla regione abruzzese nella ripartizione di Diocleziano (III-IV sec.d.C.). TRATTO 1 da Carsoli ad Alba Fucens.

Il tracciato della Valeria è anche oggi in gran parte ricalcato dalla SS n. 5.

Venendo da Roma il primo sito antico che incontriamo lungo la via Valeria è Carsoli, localizzata presso l'attuale Civita di Oricola. Situata nel territorio degli Equi, bellicosi italici sconfitti dai Romani alla fine del IV sec.a.C., Carsoli viene fondata come colonia latina nel 298 a.C. e diverrà in seguito un municipium. Varie campagne di scavo hanno portato

in luce tratti della cinta muraria in grossi blocchi tufacei, le strutture di un santuario, tratti di una strada basolata e di pavimenti, una ricca stipe votiva i cui materiali si conservano presso la Soprintendenza archeologica di Chieti.

Da Oricola si prospettano due possibilità per giungere al sito archeologico di Alba Fucens: si può scegliere di rientrare in autostrada e percorrerla fino all'uscita di Avezzano (c.a. 40 Km), oppure proseguire lungo la statale attraversando Carsoli, verso Scurcola Marsicana. Entrambi i percorsi si ricongiungono alle porte di Avezzano (Avezzano Nord) da dove, seguendo le indicazioni, si arriva ad Antrosano per immettersi nella SP 24b; poco dopo si incrocia la diramazione panoramica della SP 24 con la segnaletica per Alba Fucens. Giungere alla frazione Alba Fucense da est, percorrendo la strada provinciale 24b, è certamente il modo migliore per farsi sorprendere dalla meraviglia di uno tra i più bei siti archeologici d'Abruzzo.







The Via Valeria is considered the continuation of the Via Tiburtina, the Roman consular road that linked Rome with Tibur (present-day Tivoli). It showed itself to be of great economic and strategic value, linking, in two successive extensions, the Tyrrhenian coast with the Adriatic coast, thereby cutting the Italian peninsula from east to west. It owes its name to the Consul M. Valerio Massimo.

Built at the start of the third century BC, in the same period in which the Romans, after having eliminated native Aequi populations, founded the colonies of Carsoli and Alba Fucens. The road was initially intended to link this zone with Rome.

Only later, reliable sources tell us, its route went on to Cerfennia (present-day Collarmele) and therefore reached Corfinium. Some branches linked with the roads of main towns and villages, such as Marruvium and other minor hubs. In the middle of the first century AD, the Emperor Claudius, as part of his vast project to re-organise the infrastructure of the Abruzzan lands, extended the Via Valeria. This created a new road link which from Cerfennia, crossing the pass now named Forca Caruso (Mons Imeus in ancient times), went through Corfinium and thereby reached the Adriatic coast at Ostia Aterni, near present-day Pescara.

The Via Valeria was mostly usable into the Middle Ages and some stretches of the modern roads between Lazio and the Adriatic coast follow the ancient road. It is worth noting that from late mediaeval times, Vale-

ria was the name given to the Abruzzan region in Diocletian's classification (3rd-4th century AD).

SECTION 1 from Carsoli to Alba Fucens

The SS 5 follows a lot of the route of the Via Valeria. Coming from Rome, the first ancient site we see along the Via Valeria is Carsoli, found near present-day Civita di Oricola. Situated in the territory of the Aequi – an aggressive Italic tribe defeated by the Romans at the end of the fourth century BC – Carsoli was founded as a Latin colony in 298BC and later became a municipium. Several excavations have revealed a town wall in massive tufa blocks, the structures of a sanctuary, stretches of road in basalt volcanic rock, floors, and votive offerings, looked after by the archaeology superintendent of Chieti.

From Oricola we are faced with two possibilities for reaching the archaeological site of Alba Fucens: we can take the motorway to Avezzano (around 40km), or we can continue on the state road across Carsoli toward Scurcola Marsicana. Both roads meet at the gates of Avezzano (Avezzano Nord) from where, following the signs, we can get to Antrosano, and take the SP24b. Shortly afterwards we find the turning for the panoramic branch of the SP24, with signs for Alba Fucens. Reaching the hamlet of Alba Fucense from the east along the provincial road SP24b is definitely the best way to see the marvel of one of the best archaeological sites of Abruzzo.



PRIMO PIANO

Il presepe vivente di Rivisondoli

Una storia lunga sessantuno anni quella del Presepe vivente di Rivisondoli, la sacra rappresentazione più celebre d'Abruzzo che si svolge ogni 5 gennaio nella piana di Piè Lucente, scenario naturale ai piedi del paese. Dopo il gemellaggio con Greccio lo scorso anno, sede nel 1223 della rievocazione storica del primo presepe voluto da San Francesco, nell'edizione 2012 è stata scelta Assisi, per proseguire nel percorso di carità e di preghiera del Santo. Con la cerimonia di presentazione dei protagonisti, come tradizione vuole nel giorno dell'Immacolata Concezione nella chiesa di San Nicola, si alza il sipario sulla suggestiva celebrazione della natività. A ricoprire il ruolo più importante, quello della Madonnina della Capanna, è Caterina Fioriti, studentessa diciassettenne di Gualdo Tadino. Uffre anche la Vergine dell'Annunciazione, Ilaria Giontella, ventenne di Montecastello di Vibio, e l'Angelo della Capanna, impersonato da Jessica Gabbarelli, 27 anni di Assisi. Nei panni di Gesù Bambino, come tradizione vuole, l'ultimo maschietto nato in paese: Christian D'Amicone di 4 mesi. Ad interpretare San Giuseppe, per la prima volta nella storia della sacra manifestazione di Rivisondoli, il suo vero padre, Vito D'Amicone di 64 anni.

Novità voluta dal sindaco Roberto Ciampaglia per festeggiare insieme al paese un evento straordinario che ha visto D'Amicone e sua moglie Angela Palumbo, di 57 anni, coronare il loro sogno d'amore con la nascita del piccolo Christian. Il Presepe vivente di Rivisondoli affonda le radici nel 1951, dall'idea del giornalista Renato Caniglia e dall'allora parroco del paese don Antonio Pintori. Da quella prima edizione, quando ad indossare i panni della Madonna fu donna Gabriella Gasparri, la capanna, un edificio sventrato dalle bombe della guerra, non è mai cambiata. In scena tutto comincia seguendo il racconto evangelico, dal sogno di un pastore, che annuncia la venuta del Messia, fino al viaggio di Maria e Giuseppe a Betlemme dove nascerà il Cristo. Poche le variazioni nella tradizione. Dopo i fatti drammatici dell'11 settembre 2001 la sacra famiglia fu rappresentata da statuette in pietra e quello del 2002 fu "Il Presepe della Pace". Altra novità risale al 2009 quando ad impersonare le Madonnine furono due ragazze dell'Aquila terremotata. Fiore all'occhiello per Rivisondoli, la rappresentazione della natività, si pone come una delle più suggestive rievocazioni dei presepi viventi d'Italia, che ogni anno richiama molti turisti nonostante le rigide temperature.



Capodanno da lupi

Un fine d'anno diverso all'insegna della natura incontaminata nel silenzio dei boschi innevati del Parco nazionale d'Abruzzo. Un soggiorno dedicato al lupo appenninico, il signore dell'inverno che ha trovato nelle valli del Parco il suo habitat naturale per vivere e cacciare. Sarà possibile passeggiare lungo i sentieri alla ricerca degli animali, seguendo le tracce e i segni della loro presenza sui manti innevati, aiutandosi con le ciaspole. Senza dimenticare l'escursione serale di wolf bowling, sulle tracce del lupo. Per il programma dettagliato, le quote di partecipazione e i consigli utili sulla attrezzatura da portare rivolgersi a www.informazioni@ecotur.org; infoline: 0863/912760.

Epifania nei boschi

Un modo originale per cominciare il nuovo anno. Quattro giorni e tre notti in compagnia dei paesaggi della natura, seguendo le piste che conducono nelle valli più belle delle zone del Parco. Ciaspole e racchette da neve saranno indispensabili sulle piste a caccia di emozioni, seguendo il lupo e gli altri animali protetti. A guidare i visitatori ci saranno guide esperte che accompagneranno nelle escursioni gli ospiti. Da giovedì 5 a domenica 8 gennaio, prenotazioni obbligatorie, sistemazioni in alberghetto a gestione familiare. Rivolgersi a www.informazioni@ecotur.org; infoline: 0863/912760. Dettagli ulteriori sul

programma potrete trovarli sul sito ufficiale del Parco nazionale d'Abruzzo, Lazio e Molise: www.parcoabruzzo.it.

La sagra della polenta compie 50 anni

Era il lontano 1962 quando a Pettorano sul Gizio si organizzò la prima Sagra della Polenta. Da allora, ininterrottamente, la Pro Loco continua ad organizzare questa manifestazione che, nel tempo, è diventata una delle più longeve dell'intero Abruzzo e una delle più apprezzate e frequentate dagli amanti della buona tavola. Per la cinquantesima edizione la Pro Loco ha fatto le cose in grande, facendo precedere l'appuntamento gastronomico di Giovedì 6 gennaio 2012 in Piazza Umberto I da una serie di iniziative ed eventi che valorizzeranno il patrimonio delle tradizioni pettoranesi: mostra di Alfonso Rossetti (18 dicembre-18 gennaio), incontri, conferenze.

Mani che Parlano: il teatro di figura tra mostre e spettacoli

Si protrarrà fino al 20 gennaio il festival di teatro di Figura "Mani che parlano" inaugurato da uno spettacolo itinerante il 13 dicembre nel centro storico di Fontecchio. Il progetto, sostenuto dalla Regione con un finanziamento del fondo sociale europeo, coinvolge quattro comunità colpite dal sisma del 2009, con l'intento di recuperare spazi di socialità e incontro attraverso spettacoli teatrali e laboratori. Tra Fontecchio, San Demetrio ne' Vestini, Poggio Picenze e Barisciano si potrà assi-

stere a "Lapricipessa in salsa verde", "L'inferno di Dante" e "La bizzarria del mio frigorifero". Alla festa per l'Epifania ("Bolle d'aria") del 06 gennaio a Poggio Picenze seguirà, nel pomeriggio a Barisciano, "Il paese di Pocapaglia" tratto dalle fiabe di Calvino.

Da segnalare "I giganti della montagna", una parata di pupazzi giganti a cura di Teatro Dedalus, che attraverseranno accompagnati dalla Bloodjazz orchestra il centro storico di Barisciano nel pomeriggio del 22 dicembre.

Tre i laboratori sulla costruzione dei pupazzi giganti (a Barisciano), sulle figure in movimento (a Fontecchio) e sui burattini in cartapesta (a San Demetrio). Durante il festival, infine, Fontecchio ospiterà una straordinaria mostra di marionette e burattini intitolata "Piccoli personaggi, grandi incanti". In esposizione si potranno ammirare una selezione delle quasi 7.700 realizzazioni (pupi, burattini, marionette) della collezione del Museo dei burattini di Budrio (Bologna). La mostra sarà visitabile fino all'08 gennaio presso l'Aula Magna Santa Maria della Pace a Fontecchio.

Info: www.teatrodedalus.it - e-mail: info@teatrodedalus.it; tel 347 8902016

IL TACCHINO ALLA CANZANESE

COLORI E SAPORI DICEMBRE 2011

IMMAGINI
Luca Del Monaco

TESTO
Cristina Mosca

L tacchino alla canzanese è un piatto che proviene dalla quotidianità contadina, facile da gestire e da conservare, fresco e gradevole: come ogni ricetta semplice che si rispetti, conserva intorno a sé un'aura di mistero, di leggenda. Ci sono certi gesti che ripetiamo ogni giorno e non ci chiediamo da dove vengano, perché sono nati con noi. Così è stato per anni nelle aie di

Canzano, un borgo di origine medievale della provincia di Teramo poggiato a 463 metri sul livello del mare, sulle alture situate a Nord della valle del Vomano. La leggenda vuole che il tacchino cosiddetto "alla canzanese" sia nato per sbaglio, come il post-it è nato da una colla uscita male: pare che a metà del 1800 una tacchinella sia stata lasciata casualmente a mollo per una notte nel suo brodo, e che il giorno dopo si scoprì che il sapore della sua carne poteva essere esaltato ancora di più da questa gelatina che si era formata.

La ricetta originale vuole che si utilizzi solo la femmina del tacchino, che ha carni più tenere e saporite e un peso lordo di circa 6/7 Kg (peso che si ridurrà di un paio di chili dopo la fase iniziale di disossatura). In origine la preparazione avveniva senza disossarla, perché

era più facile e veloce da preparare: ma era notevolmente difficile da consumare. Adesso invece, si disossano le sovraccosce da crude e filetti di petto, cosce e ali da cotte: una volta legato con movimenti precisi e armonici, come di danza, il busto viene sistemato nella teglia con le altre parti del corpo. Vengono sistemate nella teglia anche le ossa della carcassa, rotte e frantumate per dare maggior intensità al brodo. Si aggiunge acqua, ma senza coprire del tutto le carni, e poi si va di aglio, alloro, pepe a chicchi e sale. La cottura è una via di mezzo tra arrostitura e lessatura e inizia a fiamma molto alta, per avere una iniziale, decisa rosolatura. Una volta girato una prima volta il pezzo la cottura prosegue per otto/nove ore, durante le quali le carni vengono girate spesso. Al termine, la quantità di brodo residua viene separata dalla carne, sgrassata e filtrata da tutte le impurità. È qui che si disossano le ali e le cosce.

Il brodo così preparato, ancora caldo, viene fatto raffreddare insieme alle carni a temperatura ambiente e poi lasciato in frigorifero, dove diventa gelatina.

Il **Tacchino alla Canzanese** viene tagliato solo qualche attimo prima di essere servito, natural-

mente insieme alla sua famosa, indispensabile gelatina. Se ci si vuole aggiungere un contorno, ci stanno bene carote e zucchine appena sbollentate in acqua e aceto e conservate in olio extravergine d'oliva, o chicchi di melograno se è la stagione giusta. Siccome le cose che valgono si conservano e si proteggono, nel 2005 è nato il Consorzio del tacchino alla canzanese dietro la spinta delle amministrazioni comunali di Canzano, Castellalto, Cellino Attanasio, Cermignano. Le sue attività si estendono sul territorio dei quattro Comuni, per quanto concerne l'attività di diffusione dell'allevamento del tacchino, la promozione e il sostegno alla trasformazione e commercializzazione del prodotto; sul territorio nazionale per gli aspetti legati alla promozione commerciale; e sul territorio europeo in merito all'ottenimento del marchio IGP. È promotore principale di "Tacchinando", la manifestazione estiva che si svolge a Canzano ed è dedicata al tacchino alla canzanese e ai prodotti del territorio, dalle mazzarelle alla teramana agli strozzapreti alla contadina: quella del 2012 sarà la sesta edizione.





SULMONA-CARPINONE

ULTIMA FERMATA

ITINERARI

DICEMBRE 2011

IMMAGINI

Luca Del Monaco

TESTO

Giuliana Susi

L primo treno partì nel 1897. L'ultimo il 10 dicembre 2011. Cancellate ufficialmente le quattro corse nella tratta ferroviaria Sulmona-Castel di Sangro e soppressa, ormai definitivamente, la linea Sulmona Carpinone, dato che, già mesi fa, era stato chiuso il percorso fino a Isernia. Un'infrastruttura da sempre oggetto di discussioni. Nel numero 13 di *Abruzzo è Appennino* ci si domandava se da linea morta, come ormai era considerata dagli anni 80, potesse divenire un progetto finalizzato al turismo oppure utile a stringere collegamenti più efficienti con Napoli. Oggi la risposta è nei fatti. Il taglio delle corse con pochi passeggeri, per Regione e Trenitalia, è volto a colpire gli sprechi senza violare i diritti dell'utenza a vedersi garantito il servizio di trasporto pubblico. Risparmio previsto: 900 mila euro. Un'enormità, come aveva annunciato l'assessore regionale Giandonato Morra. A viaggiare per l'ultima volta sul treno, che dal capoluogo peligno raggiunge quello altosangrino, sui binari della Sulmona - Carpinone dai 118 chilometri e 47 gallerie, i componenti dell'associazione culturale "Amici della ferrovia Le Rotaie Molisane" di Isernia, che hanno voluto manifestare il proprio dissenso per la soppressio-

ne della tratta, alla vigilia del giorno in cui l'autobus navetta diventa il mezzo sostitutivo. Partiti dalla stazione sulmonese con il convoglio delle 16.00 si sono diretti alla volta di Castel di Sangro, toccando Campo di Giove, Palena, Rivisondoli-Pescocostanzo, Roccaraso, Alfedena-Scontrone. Andata e ritorno. Hanno ammirato fino in fondo e immortalato con scatti fotografici quell'affascinante scorcio di Appennino Abruzzese, suggestivo e incantevole percorso tra due regioni, immerso nelle montagne del Parco nazionale della Majella e di alcune riserve e aree protette. Con i 1267 metri raggiunti, la stazione di Rivisondoli - Pescocostanzo vanta il primato di essere la più alta delle ferrovie italiane, dopo quella del Brennero sulle Alpi. Amaro in bocca per i Comuni interessati che negli anni hanno dibattuto sulle sorti future della linea, valutando proposte, esaminando potenzialità turistiche, raccogliendo firme, nel tentativo di cucire insieme idee e progetti a vantaggio di un intero territorio, credendo, forse, che il treno potesse essere ancora prezioso vanto per il progresso. Restano, invece, adesso, solamente binari che raccontano storie e paesaggi di una linea ferroviaria.



SERRA LUNGA E IL RIFUGIO DEL COPPO DELL'ORSO

SPORT E NATURA
DICEMBRE 2011

TESTO E IMMAGINI
Piero Savaresi



La prima neve, la più bianca, la più attesa; la prima neve è l'occasione più ghiotta per candida, che si adagia in un lungo letargo; una natura che qualsiasi escursionista attende di poter presto e nuovamente assaporare, una natura più silenziosa ma ricca di voci e suggestioni, una natura che scopre le tracce evidenti degli animali facendoli apparire vicini molto più di quanto l'estate possa o potrà mai fare. L'occasione della prima copiosa nevicata è dunque il momento per riscoprire le racchette da neve oramai da troppo tempo dismesse e recuperare un contatto più intimo con i boschi ed i luoghi, che spesso sono solo elementi di passaggio, quando la conquista per l'escursionista è una vetta alta e spoglia. Il trekking proposto è un semplice e breve percorso che visita i confini del Parco Nazionale D'Abruzzo Lazio e Molise, sulla Serra Lunga dove sorge il noto Rifugio del Coppo dell'Orso. Il breve percorso e la scarsa difficoltà altimetrica non devono trarre in inganno l'escursionista: il trekking infatti è in ambiente selvaggio e scarsamente antropizzato e darà l'occasione di poter godere del più assoluto e splendido isolamento.

Arrivati a Collelongo, percorrendo la SP 19 proveniente da Trasacco, occorre dirigere verso Sud, Sud-ovest seguendo le chiare indicazioni che conducono verso Madonna a Monte. Raggiunta la chiesa si abbandona la strada, dirigendo verso destra dentro l'ampio parcheggio, da dove, lasciata l'auto ed indossata l'attrezzatura, può cominciare la nostra

escursione invernale. Dirigendo verso sud si raggiunge il termine del parcheggio dove si recupera la strada appena abbandonata che, percorsa per poco più di un centinaio di metri, disegna un evidente tornante. Ma poi è necessario abbandonare la strada, conservando la direzione di marcia e dirigendosi verso un muretto, da dove parte un poco evidente sentiero che si inoltra sul fondo della valle tracciata dai crinali montuosi che disegnano le spalle di Serra Lunga.

La linea del sentiero in effetti non è molto chiara, ma comunque resta evidente la direzione da seguire e ciò dona quel pizzico di avventura in più al trekking, avventura in assoluta sicurezza. Il sentiero di fondo valle, a cui occorre rimanere fedeli, a questo punto piega gradualmente verso Sud-Ovest d'avvolgente, almeno finché non si penetra nel bosco, dove finalmente il sentiero torna a essere ben visibile e si fa molto più ampio. Dopo una prima piccola radura che si apre piegando a sinistra, se ne incontra una più ampia quando il sentiero volta in maniera decisa verso destra, risalendo uno dei costoni che delimita la valle. Il sentiero, qui sempre molto evidente, con piccole svolte guadagna quota in maniera più decisa ma costante e senza strappi fino a piegare definitivamente verso Sud, dove termina il bosco e raggiunge il valico di Sant'Elia, intercettando un'evidente strada che, discendendo per qualche centinaio di metri verso Sud, lungo il versante opposto di Serra Lunga, conduce all'omonimo e bellissi-

mo rifugio gestito dal C.A.I. e meta d'arrivo del nostro Trekking (2,5h - 3h.). Non affrettatevi a raggiungere il rifugio, avrete comunque il tempo di farlo per potervi ristorare; consigliami di risalire in direzione Sud, Sud-Est il crinale di Serra Lunga quel tanto che basta per liberare la vista dagli ostacoli vicini e prestate attenzione agli orizzonti disponibili. Si potrà infatti godere di una suggestiva vista dell'intera Serra Lunga (sarà evidente l'origine del suo nome) che termina con la lontana cima del Monte Cornacchia; verso Sud, Sud-Ovest si ammirerà una splendida ed inusuale vista dei Monti Ernici con il superbo Pizzo Deta in primo piano; essi costituiscono e tracciano, con il loro profilo il limite territoriale dell'Abruzzo. Guardando verso Nord sarà possibile individuare il Monte Velino con alla sua destra il gemello minore Monte Caforia e ancor più a destra, verso Nord, Nord-Ovest il poco evidente (da questo versante) e brullo Sirente. Il rientro potrà avvenire lungo la via di andata o la più semplice ma interminabile strada che conduce ad un incrocio nei pressi della Madonna a Monte.

SISTEMA INFORMATIVO APPENNINO 2012

DICEMBRE 2011



In Abruzzo i Campionati mondiali juniores di sci

Mancano poco più di due mesi al via dei campionati mondiali juniores di sci alpino. Dal 29 febbraio al 9 marzo 2012 sulle piste del comprensorio Roccaraso-Rivisondoli, 1500 giovani atleti di 60 nazioni diverse si sfideranno per laurearsi campioni mondiali e accedere di diritto alle finali di Coppa del Mondo. I discesisti si alleneranno sulle nevi di Pizzalto per poi gareggiare lungo la Direttissima di Monte Pratello (dove si svolgeranno le gare di discesa e superG) e la pista Lupo alle Gravare dell'Aremogna (per le prove più tecniche, il gigante e lo slalom). I campionati mondiali juniores sono una competizione sportiva a cadenza annuale organizzata dalla FIS (Federazione Internazionale Sci) in cui atleti di età compresa tra i 15 e i 20 anni gareggiano nelle diverse specialità dello sci alpino (discesa libera, superG, slalom gigante, slalom speciale, combinata). La prima edizione dei campionati juniores si è disputata nel 1982 ad Auron, in Francia. Ora approdano a Roccaraso, che già nel 2005 si era cimentato con l'organizzazione delle finali di Coppa Europa. Un riconferma del grande potenziale sportivo e tecnico delle nostre piste.

La rivista, il magazine on line, il sito. E ancora, nuove rubriche da promuovere nei social forum, un concorso di scrittura e fotografia destinato ai giovani talenti, la possibilità di caricare in rete brevi filmati e video dedicati alla montagna, ai luoghi più caratteristici dell'Appennino abruzzese. Queste e altre le novità in cantiere nel nuovo progetto di comunicazione di Abruzzoèappennino 2012. Inoltre sono previsti momenti di collaborazione con l'emittente regionale Rete 8, che ha in palinsesto una serie trasmissioni e approfondimenti dedicati alla cultura e all'enogastronomia regionale, tra cui "Territori e Tentazioni", un viaggio nei sapori e nelle tradizioni della nostra cucina regionale.

"Talenti e Territori"

È una trasmissione che si propone di far conoscere personaggi virtuosi della nostra regione, che possono essere ritenuti talenti, per aver creato un'attività economica, realizzando prodotti oppure fornendo servizi, utilizzando, però, prevalentemente o esclusivamente risorse del territorio.

Gran parte di queste risorse sono risorse naturali, quindi provenienti dagli elementi primari della nostra natura: acqua, terra, bosco, pietra, paesaggio, e dai loro derivati.

Un'altra parte delle risorse, invece, è rappresentata dalle cosiddette risorse immateriali del territorio, quali la conoscenza, l'attitudine, il saper fare, che questi talenti hanno accumulato nel corso degli anni e che, a loro volta, hanno ereditato da una sapienza collettiva locale.

Note le risorse, i prodotti che questi talenti ci presenteranno sono prodotti artigianali, alimentari, artistici, editoriali, edilizi; i servizi, sono prestazioni afferenti il settore del turismo, del tempo libero, dello sport, dell'edilizia, dell'editoria; i talenti, sono donne e uomini della società civile, che hanno dimostrato di saper fare bene il proprio lavoro, nel loro ruolo di imprenditori, agricoltori, artisti, artigiani, architetti.

È evidente che dietro questa nuova iniziativa televisiva c'è un'idea di crescita della nostra Regione legata ad un modello di sviluppo locale, che, senza nulla togliere all'Abruzzo industrializzato, s'intende privilegiare.

Un modello capace di sviluppare un'economia di territorio diffusa e di garantire un reddito da "capitale naturale", vera grande ricchezza della Regione Verde d'Europa.



abruzzoeappennino.com

