

Chi'ssi dicie? 34

19 febbraio 2016



*Mio nonno Nick non era uno scrittore
ma sapeva raccontare storie.
È stato lui a trasmetterlo a mio padre
e mio padre a me.*

*Perché un padre vive
nella memoria del figlio.*



DAN FANTE

19.02.1944 - 23.11.2015



Per dieci anni sempre presente a Torricella al Festival letterario "Il Dio di mio padre"

Ricordiamo Dan Fante a due mesi dal suo prematuro addio

Celebrare il padre era diventata per lui quasi una ragione di vita

Il mio caro, inimitabile amico Dan Fante, morto il 23 novembre a 71 anni, era un vero poeta. Un poeta esistenzialista, generoso e spudoratamente tipicamente americano. La sua raccolta piu importante uscita in Italia come Gin & Genio (White fly press) nell'originale reca un titolo che fa venire in mente

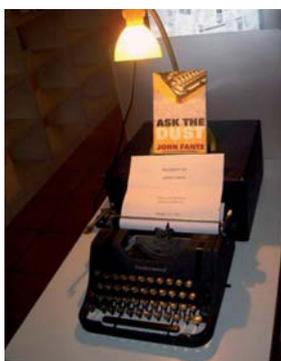
Charles Bukowski.

Amici per poco meno di ventanni, ci conoscemmo a Milano nella sede dell'editore Marcos y Marcos che ha pubblicato i suoi romanzi e per dieci estati ci siamo ritrovati a Torricella Peligna, da dove erano partiti suo bisnonno Giovanni e suo nonno Nicola per andare a rifarsi una vita nel Colorado, e dove oggi si tiene il bellissimo festival "Il Dio di mio padre" dedicato a John Fante, suo padre. Era il ritratto della salute, robusto, la testa rasata, molto somigliante al padre, aveva abitudini salutiste..

Non l'ho mai visto bere altro che acqua e coca cola, né ritirarsi a dormire dopo le 23, né fumare. Era una reazione radicale alla vita precedente cui unico vestigio era forse un piercing al naso. Prima s'era dato ad ogni possibile eccesso: L'alcol e tutte le droghe, con una serie infinita di periodi di riabilitazione e nuove cadute. E' strano: quella vita è il tema di ogni suo scritto, ma lui l'ha rievocata dopo, da sobrio, con una tale forza da essere definito dal New York Times: "an authentic literary outflow" un "autentico fuorilegge della letteratura", come Bukowski o Hunter Selly. Spiegava che l'idea molto romantica dello scrittore che per riempire la pagina deve "farsi", è assai stupida, che anche lui, all'inizio, pensava che funzionasse così, e che c'erano state notti di sbornia in cui s'era messo furiosamente a scrivere ritenendosi posseduto da uno squisito demone. Poi, però, rileggendosi al mattino, capiva che erano solo stronzate. Perché per scrivere qualcosa di serio ci vuole rigore e vigile applicazione.

Quasi un "memento" su un avambraccio. Dan portava tatuata la data della morte del fratello Nicholas che prima di lui era stato preda dell'alcol. << l'unica cosa che so> dice una poesia di Dan < è che eri pieno di gin e di genio> miserabile, triste e con un carattere di merda. Ancora mi pesa non aver fatto in tempo a dirti addio. Quella vita spericolata che per tanto tempo l'aveva trasformato in una specie d'improbabile tuttofare nomade, autista di Limousine, conduttore di televendite, fattorino, portiere di notte, è il tema costante della sua produzione.

< Il fatto di scrivere il genere di roba che scrivo> disse una volta < ti assicurava una reputazione da maniaco drogato perfido perverso e ripugnante non che pazzo alcolizzato> aggiungendo subito dopo < bhe... non è il caso di farne una questione di stile>.



Ad agosto, quando veniva in Italia portava sempre qualche reliquia. La piu venerata troneggia nella mediатеca comunale di Torricella, è la macchina da scrivere di John. Celebrare il padre era diventata per lui quasi una ragione di vita. E io sono sicuro che il piccolo Michelangelo Fante, suo figlio, che due anni fa è stato per la prima volta in Abruzzo saprà tener viva la memoria di Dan. E' una questione di passaggio del testimone, perché c'è qualcosa che non vuole, non puo morire

Da articolo di F. Durante



Edizione del 2014 - Dan Fante

porta in regalo al Festival una stecca da biliardo di suo padre

da articolo di F. Durante

IL DIO DI MIO PADRE

Quassù a Torricella - a 100 chilometri da Roma

Dove puoi baciare la Majella sulle labbra

Ogni anno arriva il Festival su John Fante

E io cavalco il migliore, più affidabile proiettile d'argento di Mr Boeing 21 ore per essere tra questo pubblico e soffro il jet lag e l'angoscia di rimandare scadenze vitali

e non scrivere i miei libri per essere qui,

per celebrare la vita e l'opera del mio vecchio.

Perché, vedi

Dopo 25 estati mi manca ancora

E il suo caratteraccio e il suo genio

E la sua abilità di ridurre in lacrime

ogni pomposo produttore Hollywoodiano usando 20 parole o anche

meno, oppure buttandogli un bicchiere in faccia

Lui mi torna in mente per far sì che

io tenga presente che come uomo e

come artista

Se non ho passione e verità, quel

che mi rimane sono due palle marcescenti e bagnate di compiacenza

e morte

Perciò qui nel mio cuore, nella mia

Piccola Torre,

oggi John Fante vive ancora

Il mio Dio! La mia ispirazione!

Il mio migliore amico.

Ciao papà.

Poesia di Dan Fante (Torricella Peligna, 2 agosto 2008)



1950 circa - Malibu- California. John Fante ed il piccolo Dan

Torricella

Se /per ciascun uomo/ci potesse essere/un tempo/uno spazio/ in cui le impronte lasciate dalle tappe della sua vita/ si incontrano/per volere di un disegno divino/all'ombra di una montagna chiamata Majella/ in una città con l'antico tempio e la rovina/battuta dal vento/e strade silenziose/e campi dai fiori simili a quelli dipinti da Van Gogh/fiori che fanno esplodere i loro semi estivi/proiettando gioia su un cielo perfetto. Se si potesse concepire tale sogno/ quest'uomo potrebbe abbeverarsi alla fontana dell'amicizia/ con una grazia/ paragonabile solo alla serenità Se potesse essere possibile inventare questa scena/ se ciascun sorriso caloroso/ donato per ciascun giorno di grazia concessa/ potesse essere dipinto sul cuore aperto/ respirato come l'odore della dolce gardenia/ quel luogo dovrebbe essere chiamato/ Torricella Peligna.

Poesia di Dan Fante Torricella P. Agosto 2000

dono di Pietro Ottobrini

< John Fante è passato anche questa mattina/ ho sentito la sua presenza dietro la sedia mentre scrivevo/ il suo alito caldo/ ho chiuso gli occhi/ l'ho visto/ seduto alla sua scrivania a Malibu/ davanti alla vecchia macchina da scrivere scassata/ sputando fuori parole a mitraglietta e tragugiando caffè/ ho sentito l'odore pungente delle sue Lucky Strike/spremute/e ammicchiate nel portacenere impilato sopra due romanzi di Kruf Hamrumm/ un dolore al tempo stesso nuovo e antico mi è uscito da dentro (...) Oh Cristo/ sei così presente/ in questo istante/non è vero che te ne sei andato.

Dan Fante (da articolo di Francesco Durante)



Con il suo immane cappello bianco ed i suoi stivali da cowboy

Parlare di Dan è molto doloroso per me. La sua scomparsa è stata devastante. Tra noi c'era un'amicizia speciale, quell'amicizia che non tiene conto della lontananza: non avevamo bisogno di parlarci o vederci tutti i giorni ma, ogni volta che ci incontravamo di nuovo, era come essersi visti il giorno prima. Era una persona unica: simpatico, gioviale, ironico. Dal momento in cui lo vedevo spuntare all'aero-

porto, con il suo immane cappello bianco e i suoi stivali da cowboy, sapevo che sarebbe stata una settimana splendida. Ricordo bene quando tutto è cominciato, anzi, credo che non potrò mai dimenticarlo: "Nina, voglio solo te come interprete." Con queste semplici parole mi rivolse il complimento più bello che abbia mai ricevuto. Durante i giorni del festival trascorrevamo tutto il nostro tempo insieme, dalla mattina alla sera e, pur essendo un autentico Fante, con me non si arrabbiava mai. Mi diceva: "Nina, tu per me sei l'Italia." Era molto legato alla nostra terra ed infatti, durante i pochi giorni che trascorreva qui con noi, cercava di conoscere quanto più possibile il territorio e la nostra cultura, tanto che, durante le nostre "fughe" nei paesi limitrofi, mi ripeteva sempre: "Io non sono nato a Torricella, ma è come se la conoscessi da sempre. Sento di appartenere a questo luogo." Infatti, durante le sue passeggiate per il paese, salutava tutti e si fermava a parlare con chiunque, ma aveva anche degli appuntamenti fissi, ai quali non rinunciava mai, come gli incontri con Loredana e Davide o le commoventi visite a casa di Pietro Ottobrini,



"Io non sono nato a Torricella, ma è come se la conoscessi da sempre. Sento di appartenere a questo luogo"
Dan Fante

per il quale provava un affetto sincero ed una grande riconoscenza per averlo portato, per la prima volta, a Torricella. Il sentimento più forte, però, era quello che lo legava al festival. Quando lo scorso anno mi fece sapere "with tears in my eyes" che non sarebbe potuto venire, io so per certo che lui pianse davvero perché adorava la nostra manifestazione. Vi partecipava attivamente, non voleva perdersi nemmeno un momento, tanto che si faceva tradurre ogni singola parola e voleva conoscere tutte le personalità invitate, in particolare gli scrittori. Si confrontava con tutti, con il sindaco e l'organizzazione, forniva spesso suggerimenti, era parte integrante della manifestazione. Non me ne vogliono i miei amici del festival, ma penso che l'evento non sarà più lo stesso. Se già nella scorsa edizione si avvertiva la sua assenza, da quest'anno cominceremo davvero a sentire la sua mancanza. Tuttavia credo anche che il modo migliore per onorare la tua memoria, mio caro Dan, sia quello di continuare ad essere presente in questa splendida manifestazione. Sarà il mio modo di ricordarti, di esserti vicino, perché so che ti avrebbe fatto piacere. Ed ogni anno, come ho fatto negli ultimi dieci anni, te lo racconterò, questa volta non personalmente ma idealmente, da lontano, così come ho fatto poco prima che te ne andassi, scrivendoti tante email per raccontarti ogni momento. È stato il nostro e soprattutto il mio modo per esserti vicino. Sono sicura di parlare a nome di tutti coloro che ti hanno voluto bene: non ci sei più, ma il ricordo di tutti questi anni trascorsi insieme sarà sempre con noi e tu sarai per sempre nel mio cuore.

Nina Caniglia

Caro Dan,

non potevi aspettare qualche mese o, ancora meglio, qualche anno prima di morire? Hai avuto un tempismo piuttosto curioso e strano, andartene proprio quando io stavo concludendo la stesura della mia tesi, incentrata su te e tuo padre ed ero sul punto di discuterla. Essere protagonista di una dissertazione può intimorire... Sicuro di non averlo fatto di proposito? Mentre la scrivevo continuavo ad immaginare il momento in cui ti avrei rivisto, come ogni estate, a Torricella, per il festival di cui non ti perdevi nemmeno un'edizione, quel festival che mi ha permesso di conoscere la storia della tua famiglia e che, grazie agli aneddoti raccontati da te e tua sorella Vicky, mi ha fornito lo spunto per raccontare quel rapporto che tutti noi viviamo e sperimentiamo, il rapporto che lega un padre ai suoi figli. Ciò che sin da subito mi ha colpito della vostra storia era il modo diverso in cui raccontavate vostro padre, il mitico John Fante, perché lo dipingevate in modo quasi opposto: tu lo raccontavi come un padre distante, incapace di comunicare e anaffettivo, mentre tua sorella lo ricordava come un genitore presente e amorevole. Da qui è iniziata la mia ricerca, una ricerca che mi ha portata indietro nel tempo, a scavare nella parte più intima della vostra storia familiare e a raccontare non solo il rapporto tra John Fante e i suoi figli, ma anche quello tra John Fante e suo padre. È venuto fuori che il detto "Tale padre, tale figlio" non è proprio

Dan, confessa, l'hai fatto apposta!



Nella foto sotto, il gruppo degli organizzatori del Festival a ricordo della 8° edizione 2013, fra cui Dan e Victoria Fante, F. Durante, G. Di Lello, D. Galasso, A. Romano, N. Caniglia ed il sindaco T. Teti



privo di fondamenti, come non lo è l'altro, "La mela non cade mai lontana dall'albero". Tu e tuo padre eravate diversi ma anche molto simili, così come lo erano John e suo padre Nick, così come lo sono stati i vostri rapporti con la figura paterna: tutti amanti delle donne, tutti alcolisti, tutti grandi sognatori e tutti fatalmente costretti a fare i conti con un padre forte, burbero, distante ma intimamente orgoglioso e pieno d'amore per la propria famiglia. È per questo che il padre è la figura che domina tutte le vostre opere, quella con cui ci si deve necessariamente confrontare per giungere alla piena consapevolezza di se e per trovare il proprio posto nel mondo. Da tale confronto poi, emerge un dato importante: possiamo anche nascere e crescere in un altro paese, stato o continente ma, alla fine, torniamo sempre alle nostre radici. Ed infatti, dopo Denver e Los Angeles, tu e la tua famiglia siete tornati tra le colline dell'Abruzzo, a Torricella, per ripercorrere le orme di vostro nonno.

Flavia Melchiorre



XI edizione del Festival letterario "Il Dio di mio padre" 19-20-21 agosto 2016

Torna anche quest'anno il Premio John Fante Opera Prima, il concorso che dal 2008 è parte integrante del Festival letterario "Il Dio di mio padre" dedicato a John Fante, che per l'XI edizione si terrà a Tor-

preselezione capitanato (già da alcuni anni) dal professore Mario Cimmini, un amico del festival e docente all'Università "G. D'Annunzio" di Chieti, insieme ad altri docenti e ricercatori, questa delicata cernita. In questa prima fase della valutazione, si prendono in considerazione tutte le opere pervenute in segreteria, selezionandone una decina da

ricella Peligna dal 19 al 21 agosto 2016.

Grazie alla serietà del lavoro portato avanti fino ad oggi, il premio ha ricevuto negli anni l'attenzione di editori importanti (da Einaudi a Feltrinelli) e di autori dal talento indiscusso, come Christian Frascella, Enrico Ianniello e Simona Baldelli, per citare solo alcuni dei vincitori.

Il premio prende spunto, come molti di voi già sà, dall'alter ego di John Fante, ossia il personaggio di Arturo Bandini, giovane italoamericano in cerca di fortuna a Los Angeles che vuole lasciare la sua traccia nel mondo attraverso la scrittura.

Riservato agli esordienti, si può partecipare al premio con opere prime di romanzi o raccolte di racconti pubblicate in Italia. Dopo la scadenza del bando, previsto per il 1° marzo (è pubblicato sul sito www.johnfante.org), si inizia la difficile selezione delle opere più meritevoli.

Il primo step è quello della preselezione, che quest'anno presenta una novità di grande rilievo: l'entrata in campo della Biblioteca V. Pareto della Facoltà di Economia dell'Università di Tor Vergata, che coordinerà un gruppo di lettori (universitari e non). Questo gruppo (a cui tutti si possono iscrivere contattando direttamente la biblioteca), affiancherà il comitato di



Premio John Fante Opera Prima 2015. Vincitore Enrico Ianniello con il libro "La vita prodigiosa di Isidoro Sifflotin". Nella foto da sin. Francesco Durante, Maria Ida Gaeta, Giovanna Di Lello, Enrico Ianniello, Victoria Fante, Tiziano Teti ed una signorina dell'organizzazione.

Il bando del Premio è pubblicato sul sito www.johnfante.org. La scadenza per la presentazione delle opere è prevista per il 1° di marzo. Quest'anno la preselezione delle opere sarà a cura di un gruppo di lettori coordinati dalla Facoltà di Economia della Università di Tor Vergata e dal comitato di preselezione coordinato dal prof. Cimmini della Facoltà di Letteratura dell'Università G. D'Annunzio di Chieti. Da questa preselezione saranno scelti una decina di opere che andranno alla giuria tecnica e poi per la scelta finale ci sarà la giuria popolare composta da lettori di Torricella e dintorni.

consegnare alla giuria tecnica.

Il presidente Francesco Durante, Masolino D'Amico e Maria Ida Gaeta avranno il compito, quindi, di scegliere - tra le opere pervenute dai due comitati di lettori - i tre finalisti, che come ogni anno verranno presentati alla manifestazione agostana.

Il vincitore assoluto lo decreterà la giuria popolare, composta dai lettori di Torricella Peligna e dintorni, a cui si aggiungono anche studenti del professore Cimmini.

Per questo, fin da ora, vi invito a segnalare la vostra disponibilità a far parte della giuria popolare. ed a partecipare alla maratona letteraria (leggere tre libri in un mese).

Ricordatevi quello che disse Umberto Eco: "Chi non legge, a 70 anni avrà

vissuto una sola vita: la propria. Chi legge avrà vissuto 5000 anni: c'era quando Caino uccise Abele, quando Renzo sposò Lucia, quando Leopardi ammirava l'infinito... Perché la lettura è un'immortalità all'indietro".

Giovanna Di Lello

Alcuni illustri ospiti della X edizione, agosto 2015



Eugenio Finardi



Giancarlo De Cataldo



Teresa De Sio

Quadro demografico 2015

Quanti siamo?

Come ogni nuovo anno, il primo numero di "Chi'ssi dicie?", presenta uno spazio dedicato ai dati demografici del territorio Aventino, esaminando il numero dei residenti nei Comuni aderenti all'Ambito Sociale Aventino, n. 20. E come tutti gli anni si registra una popolazione in calo: al 1 gennaio 2015 i residenti risultavano 17.693 unità, al

31 dicembre, invece, sono 17.466, un saldo negativo di 227 unità. Ciò significa che il territorio si è svuotato ancora. Ad eccezione di Altino, tutti i Comuni dell'Ambito hanno un trend di calo, come si evince dalla successiva tabella.

Tabella 1 - Popolazione residente nei comuni dell'Ambito 20

Comuni	Altino	Casoli	Civittella MR	Colledara	Gessopalena	Lama	Lettopalena	Paleona	Pennadomo	Roccascalegna	Tarranta	Torricella	Totale
Residenti al 31.12.14	3032	5771	866	203	1457	1298	368	1397	290	1261	378	1372	17693
Residenti al 31.12.15	3059	5664	842	202	1434	1271	358	1392	279	1232	376	1357	17466
differenza	+27	-107	-24	-1	-23	-27	-10	-5	-11	-29	-2	-15	-227

Se rileggiamo le edizioni precedenti del nostro giornale, possiamo notare che il trend degli ultimi tempi è stato quello di perdere circa 150 residenti l'anno, ma non eravamo mai arrivati ad un saldo così negativo. Se togliamo il saldo positivo di Altino, comune "controcorrente" perchè è sempre più giovane, dove nascono i bambini, dove le coppie scelgono di trasferirsi e mettere su famiglia, probabilmente per il fatto di vivere in prossimità di centri più grandi, come Lancia, con servizi sociali maggiori e poi più vicini al nucleo industriale di Val di Sangro e allo stesso tempo, con costi delle abitazioni, sia in termini di acquisto che di locazione, inferiori ai grossi centri, il dato è chiaro e ancora più incisivo. Senza Altino arriveremmo ad oltre 250 persone in meno.

Un altro elemento da non trascurare è il fenomeno dell'immigrazione, al 1° gennaio 2015, erano presenti 1335 stranieri nell'Aventino, il 7,55% della popolazione residente, per lo più donne e provenienti dalla Romania. Molte arrivano nei nostri Paesi per assistere gli anziani fragili, da noi sempre in aumento. L'innalzamento della vita media e l'effetto della natalità fanno registrare, nella nostra popolazione, una contrazione della classe più giovane e una crescita della popolazione "anziana" al di sopra dei 60 anni, determinando un intenso processo di senilizzazione della popolazione e una maggiore richiesta di assistenza.

Ogni anno che passa sempre di meno

Lo spopolamento di conseguenza genera la diminuzione delle opportunità di mercato

ma non perdersi d'animo

cale per la mancanza di domanda rende insostenibili le attività economiche, inducendo altro spopolamento, perdita di fiducia nelle potenzialità locali e successivo indebolimento delle opportunità economiche. Siamo entrati in un circolo vizioso difficile da sradicare. Ce la faremo? Occorre un cambiamento di rotta radicale nello scenario politico nazionale e regionale avuto negli anni passati e sembrerebbe che qualcosa stia cambiando: il progetto delle Aree Interne, l'aumento dei servizi sociosanitari a domicilio, argomenti trattati in diversi numeri del nostro giornale, sono dei segnali positivi. Ci auguriamo che non siano solo "segnali"

Rosella Travaglini

La successiva tabella mette in evidenza i dati dettagliati della popolazione di Torricella Peligna, nell'anno solare 2015

Tabella : Dati Demografici Comune di Torricella Peligna anno 2015

Fonti: Ufficio di Piano EAS n. 20 Aventino – Anagrafe Comuni-Demo Istat

	Maschi	Femmine	Totale
Popolazione residente al 31 dicembre 2014	636	736	1372
Nati nel 2015	3	6	9
Morti nel 2015	9	16	25
Iscritti dagli altri comuni e dall'estero	21	23	44
Cancellati per altri comuni o per l'estero	19	24	43
Popolazione residente al 31 dicembre 2015	632	725	1357
Saldo negativo			-15

Tabella residenti a Torricella Peligna dal 2001 al 2015

In 14 anni la popolazione torricellana è diminuita di 328 persone

	2001	2002	2003	2004	2005	2006	2007	2008	2009	2010	2011	2012	2013	2014	2015
residenti	1584	1554	1543	1526	1493	1477	1516	1498	1472	1426	1414	1408	1398	1372	1356
variazione		-30	-11	-17	-33	-16	+39	-18	-26	-46	-12	-6	-10	-26	-15

Strategia delle Aree interne

Area Prototipo di studio contro lo spopolamento

Si parte dal presupposto che tutte le aree interne del paese si stanno spopolando con una diminuzione demografica non più tollerabile.

Sono anni che le aree interne italiane hanno subito una forte emigrazione sia verso l'estero sia verso le zone della costa o in grandi città. Da questo ne è derivato che ci sono state molte meno nascite e un forte invecchiamento medio della popolazione. Torricella, che nel dopo guerra contava oltre 3500 abitanti, ora, ne conta 1357, così come tutta la nostra area del Sangro Aventino in cui ogni anno ogni paese deve registrare una continua diminuzione del numero di abitanti. Nel solo 2015 nell'ambito 20 c'è stato un saldo negativo di ben 257 persone.

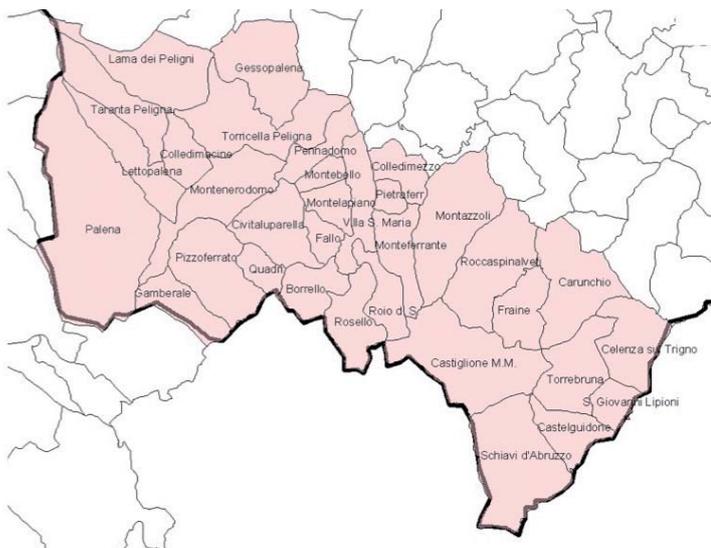
L'Italia è formata da una miriade di centri minori e di tantissimi comuni con abitanti al di sotto dei 5.000 abitanti. Per la maggior parte i piccoli paesi sono in collina ed in montagna. In molti casi non sono in grado di garantire ai residenti i servizi essenziali quali: adeguata mobilità, scuole a norma, sanità con un minimo di efficienza. Ne consegue che manca il lavoro e i giovani emigrano verso le città. L'abbandono demografico e territoriale ha a sua volta come conseguenza l'aumento del rischio idrogeologico.

Per avviare l'inversione di tendenza, già dal governo precedente, è stata proposta dal Ministro Barca "La strategia nazionale delle aree interne".

La strategia prevede due azioni: l'adeguamento dei servizi essenziali come la sanità, la mobilità e la scuola e successivamente lo studio e le proposte di progetti finalizzati allo sviluppo turistico e lavorativo dando l'opportunità di tornare ad abitare i borghi e le campagne.

Il Governo ha chiesto alle regioni di selezionare ognuna un'area prototipo per avviare la strategia. La Regione Abruzzo ha individuato la nostra area, il Basso Sangro-Trigno, in quanto, oltre al tasso di spopolamento e mancanza di lavoro sopra le medie nazionali, ha dimostrato una capacità dei sindaci del territorio di saper lavorare insieme.

A questa area, Basso Sangro-Trigno, appartengono 33 Comuni per un numero complessivo di 22 mila abitanti, fra cui i nostri Torricella, Gessopalena, Palena, Lettopalena, Taranta Peligna, Lama dei Peligni, Pizzoferrato, Pennadomo, Quadri, Montenero, Villa Santa Maria, Colledimacine e altri ancora della zona del vastese. Obiettivo dei Comuni coinvolti deve essere l'elaborazione di una Strategia, che dovrebbe emergere nel corso di incontri organizzati fra i vari sindaci, cittadini



L'ambito territoriale di riferimento per la "Strategia nazionale per le aree interne" – denominata area interna Basso Sangro – Trigno – si estende per 761 kmq ed è costituito da 33 Comuni della provincia di Chieti localizzati dalla Maiella orientale fino ai confini con il Molise, interessando le aree interne delle vallate dell'Aventino, del Sangro, del Sinello e del Trigno. I Comuni dell'ambito rappresentano circa il 32 per cento dei Comuni della provincia di Chieti e poco più del 10 per cento di tutti i Comuni abruzzesi. La popolazione residente è di 22.200 abitanti su una area di 761 Kmq

e coloro che hanno interessi turistici ed economici. Gli incontri sono iniziati già nel 2014 e gli ultimi si sono svolti sul tema della scuola il 4 di febbraio a Villa Santa Maria e sulla sanità il 5 di febbraio a Gessopalena a cui hanno partecipato anche l'assessore alle aree interne Gerosolimo e l'assessore alla sanità Paolucci.

La scuola

Da tutti questi incontri si è cominciato concretamente a fare qualcosa particolarmente nell'ambito della scuola e nella Sanità, poco ancora nella mobilità. Qui di seguito e negli articoli a lato enunciamo alcuni passi avanti: Lo spopolamento e quindi la riduzione delle nascite ha comportato che la media degli alunni nel nostro territorio è di 39 per ogni plesso scolastico, molto di meno della media delle aree interne dell'Abruzzo che è di 89 alunni e dell'Italia di 112. Pochissimi studenti per ogni scuola, nelle elementari e nelle medie ha comportato il problema delle pluriclassi.

Da settembre ad oggi c'è stato qualche passo avanti significativo in questo campo, in primo luogo, i nostri comuni hanno deliberato che ad iniziare dall'anno scolastico 2016-2017 ci sarà l'accorpamento fra le scuole medie ed elementari di Torricella e Montenero e fra Gessopalena e Roccaspinalveti.

Nel vastese c'è stato invece un atto di grande coraggio da parte di 8 sindaci che, mettendo da parte i campanilismi e organizzandosi come

territorio, hanno sottoscritto un documento nel quale si esprime la volontà a realizzare un unico Polo Scolastico, sopprimendo così i plessi esistenti in ognuno dei loro 8 comuni. L'iniziativa è stata valutata molto positivamente dalla Regione Abruzzo e dal Comitato Nazionale per le Aree Interne, un esempio da esportare in tutte le realtà dove persistono i problemi sopradetti.

Per quanto riguarda la mobilità si sta pensando di risolvere il problema del cosiddetto "ul-

La mobilità

timo miglio" Con la Regione Abruzzo, Dipartimento trasporti, è stata avviato un confronto sulle reali esigenze di mobilità delle aree interne. In primo luogo la necessità di facilitare il raggiungimento delle aree produttive di Val di Sangro da parte dei cittadini residenti nei Comuni interni intervenendo

sul cosiddetto "ultimo miglio". Vale a dire la possibilità di raggiungere con i mezzi pubblici le altre aziende vicine alla SEVEL e alla Honda, oggi non servite da alcune linee di trasporto. Organizzare una sorta di trasporto urbano in area industriale consente di raggiungere un duplice scopo: uno di scoraggiare l'utilizzo di mezzi privati, con conseguente riduzione di emissioni inquinanti e diminuzione di incidenti; l'altro di ridurre i costi di trasporto che gravano sugli addetti delle aziende. Nei prossimi giorni saranno focalizzati tutti gli aspetti legati all'attivazione di tale servizio.

La sanità

Per quanto riguarda la sanità, oltre alla attuazione delle tre postazione del 118 a Lama, Torricella e Villa Santa Maria nella zona del Sangro Aventino e di quella di Castiglione Messer Marino, e la piena operatività dell'Ospedale di Comunità di Casoli (vedi intervista al sindaco di Torricella ed al sindaco di Casoli), si sta valutando e studiando il problema della "presa in carico dei pazienti fragili", che sono prevalentemente anziani.

Per quanto riguarda l'organizzazione sanitaria riportiamo quanto detto recentemente (16 febbraio 2015 su Il Centro) dall'Assessore Silvio Paolucci sul piano di riorganizzazione degli ospedali dell'area frentana «Il Renzetti di Lanciano è l'ospedale per acuti di I level

Strategia delle Aree interne

Area Prototipo di studio contro lo spopolamento



Segue da pag. 6

lo della zona. Ci sono altri presidi come Atessa, Casoli e Guardiagrele, calibrati su funzioni e servizi specifici per evitare doppiopioni ed elevare la qualità dell'assistenza. Il Renzetti sarà un ospedale per acuti legato all'emergenza-urgenza con un bacino di utenza di circa 150mila utenti con circa 10 reparti. Atessa e Casoli saranno residenze sanitarie con posti letto territoriali perché il bisogno della popolazione, che invecchia sempre più, è di letti dell'area medica, letti che vengono occupati anche oltre sette giorni, che è la degenza media per gli acuti, alleggerendo il peso sull'ospedale per acuti. Il Consalvi in parte questo ruolo lo sta svolgendo con l'ospedale di comunità che ha già accolto più di cento degenzi. Inoltre Atessa e Casoli potrebbero essere due centri radiologici specializzati per gli esami degli utenti esterni e avere ambulatori specializzati».

I pazienti fragili

Nella nostra area i pazienti anziani con fragilità hanno il tasso più alto di consultazione in medicina generale e costituiscono la maggior parte dei ricoveri ospedalieri per acuti. Il quadro epidemiologico dei pazienti fragili nell'area prototipo evidenzia che:

- L'88% ha più di 80 anni
 - Tasso di mortalità 3 volte più alto
 - Il 79% ha patologie croniche
 - Vanno al Pronto Soccorso 14 volte di più
 - Ricoveri 20 volte maggiori
 - 10 volte più in urgenza e per il 32% impropri
 - Assorbono il 38% delle risorse assistenziali
- Pertanto è prevista la presa in carico proattiva di ben 4.486 soggetti dei Comuni dell'area in tre

anni. Si genera così un nuovo approccio per le malattie croniche dalle quali "non si guarisce" evitando la ospedalizzazione.

Ad oggi, in questa prima fase di lavoro, i numeri raggiunti dei soggetti da prendere in carico nell'Area Prototipo sono i seguenti: sono stati esaminati e candidati 249 soggetti, di questi

- 103 in Ospedale di Comunità (41%)
 - 42 in case management (17%)
 - 14 in disease management (6%)
 - 16 saranno curati con la telemedicina (6%)
 - 9 sono purtroppo deceduti (4%)
 - 10 hanno rifiutato di essere presi in carico (4%)
- Totale presi in carico 175 (70%)

Un progetto abbastanza avanzato è quello della telemedicina che consentirà di avere un controllo diretto delle persone fragili e la possibilità per queste di rimanere a vivere nel territorio. Per questo progetto si prevede una rete composta da medici e molti infermieri.

E' stato inaugurato il 7 settembre 2015, ospedale destinato a pazienti che non necessitano del ricovero ospedaliero per acuti, ma al tempo stesso non possono risolvere la propria patologia a casa. Come dice la nota della ASL "La finalità di questo nuovo percorso di cura è gestire,

per un periodo di tempo limitato, pazienti in fase di instabilità o riacutizzazione di malattie croniche o che hanno necessità di sottoporsi a terapie programmate in un ambiente protetto o, ancora, a programmi di riabilitazione una volta superata la fase acuta".

Sono trascorsi 5 mesi dall'apertura dell'ospedale di Comunità, abbiamo intervistato il sindaco di Casoli Sergio De Luca, da sempre molto attento alla problematica sanitaria del territorio ed a quello che succede nel "proprio" ospedale di Casoli.

D. Abbiamo letto giorni fa sul quotidiano Il Centro che da settembre ad oggi avete superato già i 100 ricoveri, o meglio le "prese in carico". Ci può spiegare che cosa significa dal punto di vista sanitario?

R. Confermo quanto già comunicato, l'aver accolto 102 pazienti nell'Ospedale di Comunità all'interno del Presidio Territoriale di Assistenza (PTA) di Casoli, significa prima di tutto aver risolto i problemi di salute a 102 persone. Va sottolineato che i pazienti che vengono ricoverati sono prioritariamente residenti del nostro territorio delle aree interne, che solitamente non trovavano posto negli ospedali per acuti della ns Provincia, o se lo trovavano, a volte a Vasto, Lanciano o Chieti, ma con i noti disagi per il paziente e per i loro familiari. Un altro aspetto positivo è che la degenza media di questi pazienti è stata ridotta a 10-12 giorni, al disotto della degenza consentita di 20 giorni, ma superiore a quei pochi giorni di ricovero che solitamente un reparto per acuti concede ai propri pazienti. Questo ha consentito di far recuperare al paziente il tempo necessario per la sua guarigione o il ritorno ai limiti consentiti della cronicità della sua malattia. Un altro aspetto, non trascurabile, è che il ricovero tramite un posto letto nell'Ospedale di Comunità di Casoli riduce notevolmente i costi di degenza di un reparto

Ospedale di Comunità

ce ne parla il sindaco di Casoli Sergio De Luca

per acuti (Medicina, Geriatria, Lungodegenza), con un riequilibrio della spesa sanitaria e con una prospettiva di sostenibilità finanziaria del bilancio della sanità.

D. Secondo lei un ospedale di questo tipo risponde alle richieste della gente?

R. Per le considerazioni sopra riportate, sottolineo la piena soddisfazione e la positività



del servizio erogato con l'ospedale di comunità di Casoli, non lo dico io, lo dicono le numerose testimonianze dei famigliari dei pazienti, che hanno avuto un sollievo con la presenza di questo servizio e cosa più importante i pazienti hanno apprezzato il servizio ricevuto dal personale professionalmente idoneo, medici del PPI, di Guardia, di Medicina Generale, infermieri e OSS. Tutti hanno garantito quanto necessario, a contrario di quanto si poteva fare a casa oppure al non ricevere per nulla per un rifiuto di ricovero presso un altro ospedale.

D. Perché è importante nel nostro territo-

rio l'esistenza di questa specifica struttura ospedaliera?

R. E' importantissima perché ora abbiamo un servizio, se pure solo per

i casi medici compatibili col tipo di cure previste.

D. E' congruo al numero di richieste del territorio oppure bisogna integrarlo?

R. E' sicuramente necessario che questo servizio venga potenziato. Le richieste che arrivano tramite le valutazioni dei medici di medicina generale sono maggiori di quanto ora si dispone, bisognerà passare dai 10 posti letto ora attivati ai 20, in modo da essere sicuri di rispondere pienamente a tutti i bisogni dei pazienti interessati del nostro territorio. Inoltre, se pur abbiamo avuto ampie rassicurazioni dall'Assessore Paolucci, è necessario attivare anche il modulo di altri 20 posti letto di RSA (Residenza sanitaria assistita) pubblica perché sono necessari anche questi altri posti letto a servizio del ns territorio. Le situazioni

di bisogno sono numerose e spesso non ci sono soggetti in grado di sostenere i costi delle rette delle strutture private.

Complessivamente, considerando anche le attivazioni delle nuove postazioni di 118 sul ns territorio, personalmente ritengo che si stia correggendo concretamente l'organizzazione dei servizi socio sanitari sui territori delle aree interne, ma soprattutto, con la garanzia che noi facciamo parte integrante dell'intero progetto sanitario, a differenza del recente passato.

Sergio De Luca

Domande al sindaco

Abbiamo rivolto alcune domande al sindaco Tiziano Teti, domande che molti cittadini si pongono: sull'accorpamento delle scuole elementari e medie; sugli accertamenti dell'ICI e della Tasi relativi agli anni scorsi; su come procede la nuova postazione del 118; infine sullo spopolamento dei nostri 12 comuni dell'ambito 20, che quest'anno ha raggiunto ben 227 unità in meno

L'accorpamento delle scuole

D. A cominciare dal prossimo anno scolastico 2016-2017, ci sarà la riorganizzazione delle classi delle elementari e medie, in pratica un accorpamento con alcuni dei paesi vicini per sopperire alle pluriclassi. E' stata laboriosa la scelta? Come è vissuta dai torricellani?

R. L'accorpamento dei plessi, è al momento l'unica strada percorribile se si vogliono evitare da subito le pluriclassi. Bisogna decidere come effettuare l'accorpamento tra i comuni di Gessopalena, Roccascalegna, Pennadomo, Montenerodomo e Torricella Peligna, comuni limitrofi, facenti parte dell'ex Istituto comprensivo di Torricella Peligna, ora accorpato all'Istituto comprensivo Palena-Torricella Peligna. Le possibilità per i 5 comuni sono: 4 plessi, 2 plessi o plesso unico. Considerate le distanze non eccessive, personalmente penso che la soluzione migliore sia fare un plesso unico per le scuole medie ed elementari dei 5 comuni. Altre attività, come ad esempio: attività sportive, corsi di teatro, musica, informatica, mini guide turistiche,

lingue straniere, ecc. potrebbero essere svolte negli altri comuni. Questa soluzione garantirebbe una migliore offerta formativa scolastica, ampliamento dell'offerta formativa e ricreativa, economia e maggiore coesione per i comuni. Questo è il mio punto di vista ma non tutti i cittadini la pensano allo stesso modo, di conseguenza non tutti gli amministratori sono convinti di questa soluzione. L'importante è rimanere assolutamente uniti. La situazione attuale è la seguente: I comuni di Gessopalena e Roccascalegna, già dall'anno scorso si sono uniti, istituendo le scuole elementari a Gessopalena e le scuole medie a Roccascalegna. All'epoca, noi di Torricella e Pennadomo, in una riunione con i genitori, decidemmo di soprassedere temporaneamente all'accorpamento dei plessi di Torricella e Montenero. Da qualche mese, anche su richiesta dei genitori di evitare le pluriclassi e nello spirito di rimanere uniti, i consigli comunali di Torricella Peligna e Montenerodomo hanno deliberato di accorpate temporaneamente le scuole medie a Montenerodomo e le scuole elementari a Torricella. Questa soluzione garantisce per qualche anno la formazione di classi complete e consente di migliorare la socializzazione degli

alunni dei comuni di Montenero, Pennadomo e Torricella. Nessuna scelta è facile, nessuna soluzione è ideale per tutti. Dobbiamo però tutti cercare la soluzione migliore, con umiltà, pazienza, rispetto per i pensieri altrui e dare anche tempo al maturare di certi cambiamenti.

Accertamenti ICI e Tasi anni precedenti

D. Da un po di anni a questa parte ogni fine anno ai torricellani che hanno una casa arrivano delle richieste di accertamenti riguardanti l'ICI e la Tarsu. Quest'anno gli accertamenti riguardano il 2010 e 2011. Gira un'aria di fastidio perché ogni volta bisogna impegnarsi per trovare le ricevute dei pagamenti e a controbattere sui metri quadri. Come mai? Quando finirà?



Tramonto sulla Maiella del 18 novembre 2015, di Antonino Antrilli
... vivere a Torricella è anche assistere a questi spettacoli della natura

R. Purtroppo può essere anche un fastidio per i cittadini ma vi assicuro che è un grosso lavoro anche per gli uffici e l'amministrazione comunale. Avremmo potuto decidere di lasciare tutto com'era a danno dei contribuenti che pagano nel rispetto dei regolamenti e questo, aldilà che non sarebbe stato legale, non sarebbe stato corretto. Lo scopo di questi accertamenti è soprattutto sistemare i dati e le informazioni in possesso del comune e uniformarli con i dati catastali, anche questi ultimi spesso non aggiornati. Quest'anno, la situazione è già migliorata in confronto all'anno scorso, molti dati sono stati aggiornati, molte posizioni sono state sanate. I casi sono diversi tra i cittadini che hanno ricevuto l'accertamento: alcuni hanno dovuto pagare per intero; ad altri sono stati aggiornati i dati ed

hanno pagato in parte; altri ancora non hanno dovuto pagare in quanto non erano corretti i dati catastali o il dovuto era stato pagato da un familiare non intestatario dell'immobile e quindi gli avvisi sono stati annullati. Nel corso del 2016, sono previsti gli accertamenti per gli anni 2012 e 2013. Prima dell'invio dell'accertamento, per andare incontro ai contribuenti, diamo la possibilità di poter sanare le proprie posizioni.

Il servizio 118

D. Da ottobre c'è la postazione del 118 presso il Poliambulatorio di Torricella, con autista ed infermiere a bordo. A Gennaio ci doveva essere anche il medico. Come sta andando la riorganizzazione sanitaria con questo nuovo sistema?

R. Per adesso bene, si parla di un intervento al giorno, quindi almeno per questo possiamo dire che un'ambulanza era proprio necessaria. Ora l'equipaggio è formato dall'autista e l'infermiere, prossimamente ci sarà anche il medico. Per ora la Regione ha pubblicato il bando a cui dovranno rispondere i medici e quindi si faranno i corsi. ci vorrà ancora un po di tempo. Si spera che arrivino entro l'estate.

Lo spopolamento e le tasse

D. Visto che anche quest'anno abbiamo subito un saldo negativo fra nascite e morti e quindi uno spopolamento continuo ed inarrestabile, non si potrebbe pensare a qualche incentivo economico per le coppie giovani, così come per i commercianti e per chi ci abita, cosicché si possa dire: vado a vivere a Torricella perché mi conviene?



Il marciapiede di Corso Umberto I in una nitida giornata di sole

R. Le tasse pagate in media da una famiglia che vive a Torricella, tra Imu, Tasi e Tari, si aggirano intorno alle 350 euro l'anno. Non credo che questa somma possa far decidere ad una famiglia di tornare a vivere a Torricella. Credo che vivere in un piccolo comune sia una scelta di vita, andare via a volte è un bisogno, in altri casi è una tendenza. La strategia nazionale delle aree interne, ha colto sicuramente il problema principale: vanno garantiti i servizi essenziali. Bisogna garantire un servizio sanitario efficiente sul territorio, il 118 è un primo passo ma si deve fare di più; bisogna garantire un'offerta scolastica adeguata e stiamo cercando di farlo; bisogna garantire una mobilità migliore e ci stiamo lavorando.

La redazione

Aree interne e scuole: l'accorpamento fra Torricella e Montenero

Eravamo rimasti con l'idea di accorpare la scuola primaria e secondaria di Montenerodomo con quella di Torricella Peligna, per evitare le pluriclassi e garantire un'offerta formativa migliore ai nostri ragazzi.

Se n'era discusso, vociferato e parlato tanto e troppo forse, finalmente dopo un lungo periodo di silenzio, è arrivata questa importante decisione che sembrava così surreale e difficile da prendere, invece già dall'anno scolastico 2016/2017 entrerà in vigore.

Sull'esempio dato dai Comuni di Gessopalena e Roccascalegna, si è deciso di fare le scuole elementari nell'Istituto di Torricella Peligna e le scuole medie in quello di Montenerodomo, già attrezzato con tutto il necessario, come compu-

ter, biblioteca e via dicendo, per offrire uno studio ai massimi livelli. Grazie all'accorpamento non ci saranno più le pluriclassi e i nostri ragazzi avranno ognuno la propria classe, questo porterà dei benefici a mio parere nell'apprendimento di ogni singolo alunno e si potranno anche organizzare altri tipi di attività per aumentare il bagaglio di esperienza di ognuno di loro.

Lo so che non sarà facile abituarsi a quest'idea, poiché entreranno in ballo tanti altri fattori non meno importanti, come il traspor-



Scuola di Montenerodomo



Scuola di Torricella Peligna

da Montenerodomo

to degli scuolabus, ma sicuramente le nostre amministrazioni comunali cercheranno di organizzarsi nel modo migliore per creare meno disagi possibili a tutti.

L'importante è comprendere che nei nostri Comuni di montagna, rispetto a quelli di città dove le nascite sono maggiori, ci sono serie

difficoltà per creare classi complete di almeno 10 alunni, quindi l'unica soluzione possibile è unirsi e cercare di dare sempre il meglio per garantire un futuro adatto ai nostri ragazzi.

Ormai dobbiamo pensare che non siamo da soli, ma siamo tutti una comunità che nel bene e nel male deve provare a pensare, a collaborare e a credere che soltanto con la condivisione dei servizi, dell'istruzione e di quant'altro sia indispensabile ai cittadini, si possa rendere

la vita quotidiana almeno al passo con i tempi, senza far così mancare le basi principali per far funzionare un buon centro abitato di montagna. Vedremo più in là i frutti di questo importante cambiamento nei nostri Comuni e speriamo che

tutte le perplessità e i dubbi che si sono creati verranno sfatati, perché sono certa che i nostri ragazzi saranno ben felici di conoscere altri della loro stessa età, magari alcuni già si conoscono e magari altri inizieranno a farlo, sarà bello vedere quest'interagire tra di loro. Imbocca al lupo a tutti/e per l'inizio di questa nuova avventura scolastica e per questo cammino di vita insieme.

Emanuela Cucurnia

ISCRIZIONI ON LINE

Sono di seguito indicati i codici utili per le iscrizioni a.s. 2016/2017 nei seguenti plessi scolastici:

- SCUOLA SECONDARIA DI MONTENERODOMO: CHMM82507B

- SCUOLA PRIMARIA DI TORRICELLA PELIGNA: CHEE82506B

Abbiamo fatto qualche domanda al Sindaco di Montenero Antonio Tamburrino, sull'accorpamento delle scuole primarie fra i nostri paesi. Accorpamento anche voluto e incentivato dal progetto per le aree interne. Dall'anno scolastico 2016-2017, quindi da settembre prossimo, gli alunni dei paesi di Torricella, Montenero, Colledimacine e Pennadomo andranno insieme a scuola. Non più pluriclassi, non più vano campanilismo, per il periodo delle elementari si andrà a Torricella mentre per le medie a Montenero.

D. Sappiamo che dal 2016 ci sarà l'accorpamento delle scuole primarie di Montenero e Torricella, come è andata? ci sono state resistenze?

Il sindaco di Montenerodomo Antonio Tamburrino



Montenerodomo con l'arcobaleno - 14/2/16 .
foto di Nicola Di Paolo

R. I due Comuni hanno deliberato l'accorpamento dei plessi. Il Consiglio di Istituto si è espresso favorevolmente. I tavoli tecnici Provinciali e Regionali hanno accolto favorevolmente l'accorpamento.

L'Ufficio Scolastico Regionale ha accolto positivamente l'accorpamento. Quindi penso che non ci siano problemi.

D. Ci sarà una fase due in cui per i ragazzi di questi paesi si penserà a come far fare insieme lo sport, il teatro, lo studio del territorio?

R. Mi auguro che attraverso la scuola i due paesi possano collaborare per la crescita del territorio.

Emanuela Cucurnia

Ci siamo, ormai il dado è tratto! Le Amministrazioni di Montenerodomo e quella di Torricella hanno deliberato: dal prossimo settembre ci sarà l'accorpamento delle scuole: a Montenerodomo ci saranno le scuole medie, a Torricella le scuole elementari! Dopo tanto discutere, con torti e ragioni da ambo le parti, si è arrivati a ciò cui era impossibile sottrarsi! A chi non dispiace veder chiudere le "proprie" scuole? ma davanti alla "tragicità" dei numeri presenti e futuri non ci si può nascondere! Due Paesi sempre stati vicini si riabbracciano sperando in un futuro migliore e stabile. E' il primo passo verso gli accorpamenti dei servizi al fine di renderli fruibili anche per il futuro! E' il primo passo, spero, verso un'unione dei Comuni che ormai non ha più motivo di essere procastinato! Oggi nei nostri piccoli centri sopravviviamo e non viviamo, spe-

da Torricella Peligna



Torricella con l'arcobaleno - 15/1/16
foto di Rosita Taraborrelli

rando che le cose cambino! Ma il cambiamento nei servizi potrà avvenire solo seguendo la strada ormai intrapresa. A settembre 2016, si spera, saranno terminati anche i lavori di adeguamento dell'edificio ormai ex scuola media V. Bellini! Finalmente avremo un edificio scolastico con ogni confort scolastico necessario. Ora sicuramente nasceranno, spero, tante idee propositive su come utilizzare l'attuale edificio dove c'è la scuola materna ed elementare, il vecchio Palazzo scolastico: sarà una nuova sede per le associazioni? Ci sarà la possibilità di proiezione di film o rappresentazioni teatrali nei locali della vecchia palestra? Non lo so, spero solo arrivino tante idee da passare all'Amministrazione comunale!

Claudio Antrilli

Architetti a Torricella

Il Dipartimento di Architettura di Pescara - negli ultimi anni - ha rafforzato un'attività di collaborazione con il territorio. Non è stato solo un allinearsi alle più recenti definizioni e richieste normative (in particolare l'aggiornamento al testo del Decreto Gelmini n.240/2010, che richiede alle Università di compiere la cosiddetta "III missione universitaria", dopo la didattica e la ricerca) che ha reinvestito di ruolo sociale l'Università, come figura nel contesto nel quale si colloca (spesso in sordina), capace di attivare una sinergia con gli attori territoriali, economici ed istituzionali. Oltre la richiesta normativa si rintraccia nella ratio della norma una vera rivoluzione sociale per il mondo accademico. Purtroppo nel tempo molte realtà accademiche sono rimaste chiuse dentro le proprie aule, non favorendo la collaborazione fattiva degli studenti con aziende, imprese ed istituzioni pubbliche; tutto questo ha avuto senz'altro un riverbero sotto il profilo della formazione dello studente, nello specifico: del futuro Architetto. Se prima di questo decreto erano in pochi ad avere la necessità di verifi-

Cronache da Torricella Peligna: un workshop urbano



19 ottobre 2015- Gli studenti della facoltà di Architettura di Pescara insieme al capo dipartimento Prof. Paolo Fusero ed al famoso artista Franco Summa, al loro arrivo a Torricella,

care la ricerca accademica sul campo (attraverso accordi di programma o progettazioni altre) adesso tutti sono chiamati a farlo. È una questione di eticità verso la professione o di necessità verso un mercato? Sicuramente la prima si sposa appieno con la seconda; però questo processo ha permesso di riscoprire e riportare alla luce una questione/domanda ormai radicata nell'immaginario collettivo: riveste ancora un ruolo sociale la figura

al Sindaco di Torricella Peligna (Tiziano Teti) e all'Arch. Rosanna Antrilli; da subito abbiamo condiviso temi, modalità e spirito dell'iniziativa; parola d'ordine: coinvolgere l'intera comunità locale.

Alberto Ulisse, Dipartimento di Architettura di Pescara

Da quel giorno tutti a lavorare sulla organizzazione e programmazione del Workshop A Torricella Peligna. Telefonate. Mail. Sopralluoghi. Incontri. Cronoprogrammi. Locandine. Stampe. Plotter. Motti. Eventi. Ospiti. Artisti. Valigie. Autobus. Viaggio. Nebbia. Arrivo.

Dal lunedì al sabato

Una settimana fatta



Un gruppo di studenti in Pineta durante uno dei momenti di relax e di conoscenza del paese

di giornate di lavoro, di sopralluoghi per la verifica direttamente sull'area di progetto, confrontandosi per strada con i cittadini, con la signore del centro anziani e con i curiosi. Un passeggiata in paese fino al belvedere, un caffè e poi di nuovo a lavorare. La

di giornate di lavoro, di sopralluoghi per la verifica direttamente sull'area di progetto, confrontandosi per strada con i cittadini, con la signore del centro anziani e con i curiosi. Un passeggiata in paese fino al belvedere, un caffè e poi di nuovo a lavorare. La



Due dei cinque gruppi di lavoro intenti ad elaborare i loro progetti di sistemazione delle aree adiacenti al Viale ed al Corso

Maestro Franco Summa, per un sopralluogo con gli studenti. Il tema: la riqualificazione del viale tra la Chiesa e la pineta. Un brano urbano che è divenuto nel tempo la piazza-lineare dei torricellani.

Nei giorni a seguire è stato un lavorare continuo, gomito a gomito, all'interno dei locali della Mediateca comunale. Ogni giorno due appuntamenti fissi: il primo con gli amministratori, i volontari, i cittadini e i ragazzi della scuola media che venivano a vedere i "sedici" che lavoravano ai progetti ed immaginavano il futuro degli spazi pubblici del paese; il secondo appuntamento quotidiano con la gentilissima signora Concetta, per la cena nel corridoio della scuola elementare. E dopo? Tutti a Pennanera!



Mediateca John Fante - 23 ottobre 2015 - Gli studenti ed i professori spiegano al folto pubblico i pannelli e i plastici frutto delle loro idee

presentazione dei lavori era vicina. Ecco il giorno finale. Tutto pronto. Tutti pronti. La sala conferenze della Mediateca era gremita di gente: amministratori, cittadini, curiosi, ospiti venuti dall'esterno... tutti ad aspettare i risultati di quel fenomeno urbano che era nel vociare quotidiano del paese. E poi? Si diede inizio alla presentazione dei lavori attraverso stampe dei progetti, plastici tridimensionali e presentazioni di immagini e render alla platea. Tutti sembravano curiosi, tutti contenti, tutti erano affascinati, alcuni erano stanchi. Sì, erano i sedici ragazzi che per terminare tutto in tempo avevano fatto una full immersion, così com'è nello spirito di un workshop.

Alberto Ulisse

Architetti a Torricella

Franco Summa

“La piccola piazza, proiezione verticale”

Un'assente. Il maestro Franco Summa che, costretto a letto con influenza (forse troppa umidità nel sopralluogo iniziale), ha seguito a distanza la messa in opera del suo contributo al workshop urbano: “piazza verticale” a Torricella Peligna. Un allestimento *site specific*, realizzato sulla facciata cieca di un edificio in prossimità del Municipio, messo a punto con la partecipazione fattiva di tutti. Un allestimento che iniziava quel giorno e che sarebbe durato fino alle prime piogge, alla neve....destinato a scomparire.



Per un breve periodo la facciata di questa casa è stata la cornice di un quadro d'artista



Piccola Piazza

Opera momentanea destinata a durare un solo inverno, donata dall'artista pescarese Franco Summa in occasione del workshop. In alto, il 19 ottobre 2015 durante la realizzazione dell'opera; accanto una foto ricordo con i presenti alla realizzazione; sotto il 6 febbraio 2016 dopo oltre tre mesi dalla realizzazione

A.U.

Faustino Santangelo, discuterà la propria tesi di laurea sull'esperienza di progettazione a Torricella,

Due domande a Faustino Santangelo studente del DdA che, a partire dal workshop, ha successivamente iniziato a lavorare ad un progetto sperimentale di tesi che ha come tema “La forza dei centri minori: il caso studio di Torricella Peligna”.

D - Cos'è stato il workshop?

R - “Un workshop è un'esperienza intensa, rapida, che mette a dura prova le capacità. A Torricella ci è stato proposto di ripensare il loro spazio di aggregazione: la piazza/corso, tramite continui feedback con la comunità e le varie istituzioni, esigenti e allo stesso tempo aperte alla sperimentazione di idee di noi studenti del Dipartimento di Architettura”.

D- Perché la tesi di laurea come tema Torricella Peligna?

R - “Il tema indagato durante il workshop: lo spazio pubblico, il rapporto umano e professionale instaurato con i torricellani, ma hanno spinto ad approfondire ed ampliare lo studio fatto durante il workshop, cercando di far divenire l'intero paese un esempio per la rivitalizzazione, progetto pilota per tutti i comuni minori italiani”.

A.U.



Un plastico realizzato da uno dei cinque gruppi di lavoro. In rosa è l'area presa in considerazione dal gruppo per gli interventi di sistemazione

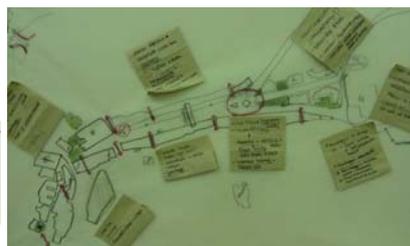


L'ultima sera, tra musica, buon cibo, cori, vino e progetti la comunità di Torricella ha salutato con uno spirito di condivisione singolare tutti i ragazzi e il gruppo docente. (A.U.)

Durante la settimana del workshop la comunità torricellana ci ha dato CALORE e CALORIE



Alcune immagini dei vari progetti realizzati durante il workshop
 - La sistemazione del largo dietro il Viale, ora parcheggio;
 - Appunti di lavoro;
 - Plastico di uno dei progetti per la realizzazione della piazza



Colgo l'occasione - a nome degli studenti e del DdA - per ringraziare tutta la comunità locale dei torricellani per la disponibilità, accoglienza e ospitalità. (A.U.)

Il Dipartimento di Architettura continuerà a collaborare con l'Amministrazione di Torricella anche per la messa a punto di un progetto degli spazi pubblici che possa essere attuabile e fattibile (A.U.)



Domenica mattina: si riparte! Un po' di stanchezza, un po' troppo vino della serata prima, ma tanta nostalgia per quella settimana unica, irripetibile nei momenti vissuti insieme. (A.U.)

L'Abruzzo SMART

Dal 10 al 18 Ottobre 2015 si è svolta, simultaneamente in tutta Europa, la terza edizione della più grande campagna europea per avvicinare studenti giovani e giovanissimi alla programmazione informatica ed al pensiero computazionale (EUROPE CODE WEEK 2015). In questo enorme teatro l'associazione RATI (Rete Abruzzese per il Talento e l'Innovazione) si è lanciata nella doppia veste di referente regionale e partner promuovendo la settimana del coding con le Scuole di Lanciano e dintorni e con il prezioso contributo del coordinatore nazionale/europeo prof. Alessandro BOGLIOLO (Università di Urbino), della Commissione Europea e dell'agenzia provinciale di EUROPE DIRECT.

La settimana del coding è culminata con un evento il 16 ottobre, all'ex Officina Storica Sangritana in cui le scuole abruzzesi si sono raccontate nelle loro esperienze di programmazione informatica. Grazie a questa iniziativa 157 eventi si sono svolti dalle Scuole d'Abruzzo durante la EUROPE CODE WEEK del 10/18 ottobre 2015.

Di questi, 72 eventi si sono svolti nelle Scuole della provincia di Chieti, 20 eventi nelle Scuole della provincia de L'Aquila, 34 eventi nelle



Lanciano 16 ottobre 2015 - Officina Storica Sangritana - Le scuole abruzzesi si sono raccontate le loro esperienze nel campo della programmazione informatica

Scuole della provincia di Pescara e 31 eventi nelle Scuole della provincia di Teramo.

Tutto questo movimento ha comportato il coinvolgimento attivo ed entusiasta di diverse decine di migliaia di alunni abruzzesi di età compresa tra i 5 e i 18 anni (nel 2014 vi hanno ufficialmente partecipato appena 636 alunni) e di centinaia di insegnanti impegnanti in scuole di ogni ordine e grado, in contemporanea con decine e decine di milioni di alunni residenti nei Paesi della intera Unione Europea. Risul-

tati entusiasmanti!!!

Il 2016 viene felicemente incontro alle Scuole che hanno già aderito al Progetto ABRUZZO CODING e alle tante che vi stanno aderendo.

Il 18 novembre presso l'istituto Fermi di Lanciano, è partito il Corso di CODING per docenti organizzato da RATI, Rete di Abruzzesi per il Talento e l'Innovazione. L'avvio del corso, ieri, è un ulteriore tassello per far diventare l'Abruzzo una Regione dalle Scuole smart (intelligenti). Ormai la conoscenza delle basi della programmazione è stata a pieno titolo riconosciuta proprio come una nuova forma di alfabetizzazione indispensabile per poter praticare con consapevolezza e padronanza il linguaggio digitale, fondamentale per l'esercizio di qualunque attività professionale. Obiettivo generale di Rati è, appunto, promuovere e diffondere il pensiero computazionale e le sue implicazioni presso una popolazione studentesca vasta e crescente attraverso l'attivazione di Corsi di base e di livello superiore, fino a misurarsi nella produzione di APPs (applicazioni per telefoni e computer).

Loris Di Pietrantonio



Mariannina Teti

Lunga vita alle nostre centenarie !!!

Al club delle centenarie torricellane, nel 2015 se ne sono aggiunte ben tre: Teresa Porreca, Francesca Campana e Maria Domenica Gagliardi, che se pur nata a Colledimacine vive da parecchio tempo a Torricella a casa della figlia in Via Pastura. Sono tutte donne, di maschi purtroppo non ce n'è nessuno ma non bisogna disperare, ce ne sono parecchi che stanno cercando di "tesserarsi" al club. Il club tuttora è diretto dalla cara Zia Marianina Teti che nata il 13 giugno 1912 a giugno compirà 104 anni., segue Zia Annina Rossi di 102 anni, che vive a Colle Zingaro, e quindi le nuove associate di cui dicevamo sopra. La nostra redazione augura Buona salute a tutte !!



Annina Rossi



Teresa Porreca



Francesca Campana



Maria Domenica Gagliardi

Chi'ssi dicie? periodico redatto in libertà ed inserito sulla home page del sito www.toricellapeligna.com - E' aperto alla collaborazione di tutti. Tratta argomenti inerenti Torricella e la sua zona. L'indirizzo mail della redazione è redazionechissidicie@gmail.com

Hanno collaborato alla redazione del n.34: Valentina Piccone, Rosella Travaglini, Rosanna Antrilli, Emanuela Cucurnia, Elio Di Fabrizio, Daryana Piccoli, Nina Caniglia, Giovanna Di Lello, Loris Di Pietrantonio, Francesca Di Pomponio, Ezio D'Ambrosio, Marisa Teti, Ugo Trevale, Domenico Cianci, Anita De Nardis, Francesco Paolo Bruni, Luciano Calabrese, Dan Aspromonte, Alberto Ulisse, Mario Di Lorenzo. Le foto pubblicate su questo numero sono di: Carol Tate, Terri Bennet, Barbara Di Iorio, Earthland, Azienda F.Ili Teti, Ugo Trevale, Marisa Teti, Antonio Piccoli, Antonino Antrilli, Rosita Taraborrelli, Nicola Di Paolo, Azienda Dimarino, alcune sono state pubblicate su Facebook di cui non conosco l'autore.

Direttore Antonio Piccoli - Copertina a cura di Nicola Piccoli - Web master Domenico Crivelli -

Lu calendarije de Minghfant.....pè la Maiell !!

Da dicembre scorso è in vendita nei negozi e nelle edicole di Torricella e dei vari paesi e città della zona il Calendario di Mingo Fante 2016, ideato e realizzato da Mimmo Sambuco.

Il calendario di quest'anno (la prima edizione risale al 2013) è dedicata alla nostra montagna "madre", alla Maiella, alle sue grotte ed ai briganti che le hanno abitate, alle sue rocce su cui incisero i loro nomi e la loro storia. La riproposta di un editoriale di Indro Montanelli apparsa sulla "prima" del "Corriere della sera" del 6 marzo 1971 in cui registrava un convegno promotore del Parco Maiella tenuto a Torricella Peligna grazie alla intraprendenza e lungimiranza della Pro loco del tempo, guidata da Lelio Porreca, introduce la parte dedicata alla "Montagna Madre" con pagine riservate alla "Banda della Maiella", a episodi di storia del brigantaggio locale, dati statistici ed un elenco delle bande di briganti operanti, tra il 1861 ed il 1870, in Abruzzo. Uno spazio anche all'aspetto della cultura materiale che riguarda l'alimentazione con "le sette ricette da salvare" perché legate alle attività tradizionali come la pastorizia, la raccolta delle erbe mangerecce spontanee o la produzione dell'olio, ma anche alle ricorrenze.

Oltre a Torricella, i luoghi presenti sul calendario sono quelli che Mingo frequentò: GessoPalena, Pennadomo, Colledimacine, Casoli, Fara San Martino, con foto, disegni e frasi, con frammenti dei demologi Gennaro Finamo-



Mimmo Sambuco ed il cuoco Gino Primavera, alla presentazione del calendario al Caffè dei Portici di Lanciano. Gino Primavera con il giornalista Lucio Biancatelli ha scritto "La cucina della Maiella" da cui sono tratte le "sette ricette da salvare" pubblicate nel Calendario di Mingo Fante, fra cui il Pancotto pastorale

re e Antonio De Nino di cui viene anche recuperata la bella e rara "Rappresentazione dei Mesi di Torricella Peligna" del 1881. Il racconto della propria terra e l'amore per il sud occupa la parte centrale con brani di Ida Gallo e del "paesologo" Franco Arminio.

Il calendario, curatissimo sotto ogni aspetto grazie al paziente lavoro grafico del bravissimo Massimiliano Nicolò, ha 28 pagine, un formato, aperto, di ca. 40x30 cm. (A3) ed i mesi, i giorni ed i santi scritti in dialetto; nei contenuti molto altro ancora sui nostri "luoghi-Comuni", le genti, le usanze e costumanze.

L'aforisma di copertina di "Minghfant pe' la Maiella" (titolo di questa edizione) è di Lelio Porreca.

In controcopertina una breve riflessione dell'autore sull'influenza della toponomastica nella rappresentazione dei luoghi, di un fondamento da rileggere in funzione di conoscenza della storia letta dalla parte dei nativi e degli "ultimi".

Chi è interessato a ricevere le copie rimaste o ad avere tutte le informazioni e chiarimenti sul costo e la spedizione, può inviare una mail a mingofante@gmail.com o un messaggio, esclusivamente privato, sul profilo facebook Mingo Fante.



Il protagonista del calendario è Mingo Fante, famoso brigante nato e vissuto a Torricella a metà dell'800. Fu catturato a soli 24 anni dai piemontesi nel 1863, a Fara San Martino, e barbaramente ucciso in piazza durante una repressione durissima del fenomeno del brigantaggio, dopo che per due anni, insieme a due compagni di avventura, Morricone e Tavaniello, scorrazzava per i nostri paesi seminando paura ma anche momenti di eroismo contro l'invasore savoiardo. I briganti cercarono molte volte rifugio nei boschi e dentro le grotte della Maiella. Incisero anche i loro nomi e delle frasi sulle rocce, le famose "Tavole dei briganti". La più nota delle scritte attribuita ai briganti recita "nel 1820 nacque Vittorio Emanuele II re d'Italia. Prima era il regno dei fiori ora è il regno della miseria".



TORRICELLA PELIGNA
Edicola Bar "Il Grottino"
Tabacchi Alimentari "da Giuliana"
Farmacia "Porreca"
Bar "Penna Nera"
Macelleria Teti "La Guardata"
Hotel Ristorante "Capè"

GESSOPALENA
Caffetteria "Tiberini"

PENNADOMO
Snack Bar

COLLEDIMACINE
Bar "Maddy"



FARA SAN MARTINO
Tabaccheria "Rosita"
ROCCASCALEGNA
Piccolo Emporio Giornali
"Carmela Del Duca"

CASOLI
Panificio Pasticceria Caffetteria "Delizie Casolane"
Cartoleria "MGL"

LANCIANO
Libreria "D'Ovidio"

PESCARA
Libreria "Rusconi", Stazione Centrale FS
Oggettistica Casalinghi "Tutto a 1 euro" - Via Ravenna, 113

...per me questo calendario è mio nonno che mi racconta storie di nonni di un tempo lontano...storie di carne e sangue, uomini puzzolenti di stalle e tabacco con le facce crepate, tagliate dai venti freddi dei monti, spaccate dal sole che brucia quando si stà un po' più vicino al cielo. È mio padre, che guarda le lune crescenti e quella mancanti per regolare la semina e il raccolto, che segna il coito della pecora e della vacca per sapere quando attendere "il dono", che scorre con lo sguardo i giorni per indovinare la fiera dove vendere il maiale, dove comprare le sementi e i pulcini per ripopolare il pollaio svuotato dalla fame invernale. È mia madre che s'accocchia i capelli per la domenica delle Palme, che raccoglie verdura nei campi per sfamare la fame dei giorni d'autunno che ruba le uova al pollaio per impastare la dolcezza di sere di festa. Questo calendario è la poesia di uomini a me cari, allevati da quelle lunghe notti di bufera, da quei giorni luminosi e caldi ristorati dall'ombra della grande "madre". Questo calendario è il colore dei nostri boschi d'autunno, caldo e schietto come siamo noi genti d'Abruzzo. Questo calendario è lu calendarije 2016 d'Minghfant pè la Maiella, è il nostro calendario la casa dove ognuno di noi troverà il suo mondo, la sua vita e molti dei suoi ricordi più "intimi"...un'opera "senza valore che vale tanto" proprio come colui di cui si racconta "grande ribelle povero brigante" (come il grande Lelio l'aveva immaginato)

Domenico Cianci

Le eccellenze gastronomiche d'Abruzzo

La Pasta Teti, la novità gastronomica di cui tutti parlano

In questo numero vogliamo approfondire la novità gastronomica di cui tutti ormai parlano: la Pasta Teti.

Abbiamo sentito Fausto Teti, della Azienda Agricola F.Lli Teti, per parlare un pò di questa bella novità Torricellana.

Domanda. Noi della Redazione abbiamo apprezzato ampiamente la Vostra pasta, sia per la indiscussa qualità, che per la presentazione dei prodotti, oltre che per l'orgoglio di sapere e sentire, ad ogni boccone, il sapore della terra abruzzese.

Ma tornando un passo indietro, vorremmo sapere quando ti è venuta l'idea di produrre pasta e perché.

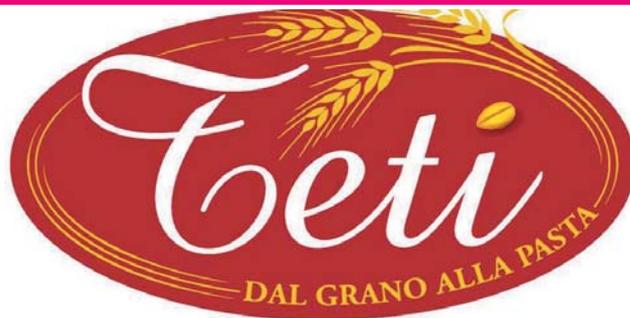
R. isposta. **La nostra azienda ha sempre prodotto grano duro di qualità che abbiamo sempre venduto all'ingrosso,**

subendo la concorrenza di un mercato mondiale. Così, come per le carni provenienti dal nostro allevamento, abbiamo pensato di trasformare direttamente il il nostro grano, portando sulle tavole dei nostri clienti una pasta di qualità curando

tutte le fasi di lavorazione a partire dalla coltivazione. Oltre alla cura della produzione è da considerare la particolare vocazione dei nostri terreni, posti a 900 mt s.l.m., alla produzione del grano con un clima ventilato che protegge il grano da malattie evitando così continui trattamenti.

D. Ci puoi descrivere nel dettaglio le varietà di grano, che vengono utilizzate per la vostra pasta, parlare dell'acqua e della moli natura.

R. **La Pasta Teti viene realizzata con una miscela di grani di altissima qualità selezionati per la pastificazione. Le varietà utilizzate sono tipiche italiane e ad alto contenuto proteico: il Quadrato, l'Ariosto e l'Odisseo. Per la molinatura ci siamo rivolti un antico mulino situato a Scafa. La semola ottenuta dalla molinatura artigianale è una semola rimacinata semintegrale di tipo 1. Questo significa che è macinata due volte, contiene crusca e tritello che riesce a conservare tutte le qualità organolettiche contenute nel grano, la quale è risultata ai**



Da un annetto il sogno di Fausto Teti, 26 anni, laureato in architettura ambientale (foto a lato), era quello di mangiare una pasta frutto della sua terra. Il sogno si è realizzato e si è trasformato in oltre cento quintali di grano che hanno dato origine a 15mila pacchetti di Pasta Teti in sei formati. Fausto è il più grande degli ultimi discendenti della famiglia Teti, "chiss di "colanndunder". La famiglia si è sempre occupata di allevamento di bestiame e coltivazione di grano. Da poco il grano seminato e raccolto alla "Guardata" nei pressi di Torricella, a 900 mt di altezza, che veniva venduto ai vari mulini e pastifici, ora viene molinato e trasformato in pasta a dir poco eccellente e genuina.



consumatori, altamente digeribile. A questa semola è aggiunta solo acqua proveniente dalle sorgenti della Majella.

D. In negozio la vostra pasta viene venduta ad un prezzo certamente maggiore rispetto alle paste comuni.

R. E' chiaro che una lavorazione artigianale ha dei costi maggiori

rispetto ad una produzione industriale. La nostra politica non è la riduzione delle spese ad ogni costo ma curare tutti i particolari per avere un prodotto di alta qualità ad un prezzo giusto.

D.

Poi già fare un consuntivo della produzione dell'anno 2015? E accennare ai progetti per il futuro dell'azienda?

R. **A novembre abbiamo immesso nel mercato i primi 15.000 pacchetti di pasta in 6 formati: 3 di corta e 3 di lunga.**

Da qualche giorno abbiamo aggiunto altri 4 formati di pasta, 2 di corta e 2 di lunga; nel 2016 contiamo di arrivare a circa 25.000 pacchetti. Le quantità di grano trasformate in pasta sono una minima parte del grano prodotto in azienda. Abbiamo finora trasformato 100 quintali di grano selezionando una produzione totale di 5/6000 quintali di grano.



UNARICETTA SEMPLICE:
Treccia Teti con pomodorini, rucola e scaglie di parmigiano

La Pasta Teti viene realizzata con una miscela di grani di altissima qualità tipiche italiane e ad alto contenuto proteico. Per la molinatura ci si appoggia ad un antico mulino ad acqua, viene trafilata al bronzo ed essiccata lentamente a bassissima temperatura. La semola ottenuta dalla molinatura artigianale è una semola rimacinata semintegrale di tipo 1. Questo significa che è macinata due volte, contiene

crusca e tritello che riesce a conservare tutte le qualità organolettiche contenute nel grano. A questa semola è aggiunta solo acqua proveniente dalle sorgenti della Majella. La pastificazione avviene in un antico pastificio dove la pasta è trafilata al bronzo ed essiccata lentamente, in circa 36/48 ore e a bassissima temperatura. La pasta è risultata ai consumatori altamente digeribile



Vi auguriamo di proseguire così e magari far diventare Torricella un nuovo "polo" delle eccellenze culinarie abruzzesi.

La redazione

Torricella P. - Veduta dell'Azienda agricola "La Guardata" dei F.Lli Teti, dove si coltiva il grano, l'ingrediente principale della Pasta Teti

Le eccellenze gastronomiche d'Abruzzo

Da New York a Torricella... il passo è breve!!

LA VISITA DI JOHN E SUSAN presso l'azienda Dimarino, produttore dell'aglio rosso di Sulmona

Lo scorso 2 novembre la nostra azienda ha accolto con molto piacere due visitatori dagli Stati Uniti, precisamente da New York. John e Susan, persone davvero deliziose, fortemente interessate all'Italia e alle modalità di coltivazione di alcune piantagioni, ci hanno chiesto di poter visitare l'azienda durante il periodo della semina dell'aglio e della raccolta delle olive. Nessun dubbio sul fatto che li avremmo ospitati con molto piacere!

E così, durante il loro soggiorno in Italia di una decina di giorni, nella tappa abruzzese compare anche Torricella Peligna e, nella fattispecie, l'azienda Dimarino. In mattinata John e Susan, che venivano dalla zona di Vasto, ci hanno raggiunti nella sede legale in



A pranzo al Ristorante Capè per gustare alcuni piatti a base di aglio rosso

Viale Brigata Maiella. Dopo un breve ristoro e una dettagliata spiegazione sulle nostre attività, siamo andati insieme a visitare l'azienda. Nel raggiungere la sede operativa, in contrada Coste Mulino, dove alcuni dipendenti erano già intenti a lavorare l'aglio, ci siamo fermati a osservare parte

dei terreni seminati e anticipato verbalmente ciò a cui stavano per assistere. Una volta raggiunta la sede e fatte le presentazioni dello staff li abbiamo portati direttamente sul campo per mostrarli la tecnica di semina dell'aglio proprio come da loro richiesta. Ci hanno confidato di avere un orto di famiglia



Bucchanico - Visita al laboratorio di fiducia dove avviene la produzione di olio e l'invasettamento dei prodotti derivati dall'aglio rosso, come le tolle, la crema e gli spicchi d'aglio sottolio

dove coltivano con passione e amore diverse verdure, tra cui l'aglio. Non sono grandi proprietari terrieri né agricoltori, hanno fatto tutt'altro nella vita, sono semplicemente due persone che cercano di produrre autonomamente le materie prime che consumano e, perché no, prendere spunto anche dalle realtà abruzzesi per perfezionare le loro piccole produzioni. Dopo l'aglio è stata la volta della raccolta delle olive, i dipendenti hanno fatto una simulazione di raccolta che i due ospiti hanno osservato con grande interesse anche perché negli Stati Uniti non esistono piantagioni di ulivo né frantoio per la produzione di olio. Inutile sottolineare i continui ringraziamenti che ci hanno fatto per il tempo e le attenzioni che gli abbiamo dedicato.

Espressioni di riconoscenza per l'ospitalità ricevuta, quella che da sempre contraddistingue noi torricellani e gli abruzzesi in generale, ci sono state rivolte anche durante il pranzo presso l'Hotel Capè. Nicola e Luca ci hanno servito con cortesia e garbo ottimi piatti, quasi esclusivamente a base dei prodotti Dimarino, che la chef Rosanna aveva sapientemente

preparato. Li abbiamo mandati in estasi con i nostri pranzi lunghi e sostanziosi!

Al termine, come da programma, abbiamo raggiunto Bucchanico per visitare il nostro frantoio di fiducia, nonché laboratorio dove avviene l'invasettamento dei prodotti sottolio. John e Susan hanno assistito al processo di molitura delle olive e l'ottenimento dell'olio extravergine



La visita al terreno coltivato con aglio rosso nella zona di Coste Mulino durante la fase di semina dell'aglio

di prima qualità, hanno visitato anche il laboratorio guidati dal proprietario.

La giornata si è conclusa con i saluti e ulteriori ringraziamenti. E' stata una bella soddisfazione averli ospiti da noi e per loro lo è stato essere ospitati. Ci teniamo ancora in contatto, in omaggio hanno ricevuto, tra le altre cose, un po' di aglio rosso da

seme e la loro promessa è stata che ci avrebbero inviato le foto non appena, nel loro amato orto, sarebbero nati agli "from Torricella".

Siamo in attesa di vivere nuove esperienze come questa, con l'auspicio che nel corso degli anni possano diventare situazioni frequenti e all'ordine del giorno.

Azienda Dimarino

LA RICETTA di Rosanna Di Cino

RUSTICO VELOCE CON TOLLE D'AGLIO ROSSO

Ingredienti

- 1 vasetto di Tolle di aglio rosso sott'olio da 300 g
- 100 g di prosciutto cotto
- 100 g di salame ungherese
- 100 g di grana grattugiato
- 100 ml di latte
- 4 uova
- 300 g di farina
- 1 bustina di lievito pizzaio

Procedimento:

In una ciotola battere le uova e aggiungere la farina, il lievito, il grana, il latte e mescolare bene il tutto. Aggiungere anche le tolle insieme con l'olio in cui sono conservate, amalgamare bene con gli altri ingredienti. Infine unire gli affettati tagliuzzati e mischiare.

In una teglia rettangolare rivestita con della carta forno, o in uno stampo per ciambellone, versare il composto ottenuto. Cuocere in forno per circa 30 minuti a 160°.

Il rustico può essere servito sia caldo che freddo ed è possibile utilizzare altri tipi di affettati in base ai proprio gusti.

Buon appetito!



La frana di Pennadomo

Siamo nella media valle del Fiume Sangro, in un'area geologicamente molto complessa, definita dai geologi come *avanfossa adriatica*, formatasi nel Plio-Pleistocene, che si sviluppa da Nord a Sud, dalla Pianura Padana fino al golfo di Taranto.

L'area della frana di Pennadomo è interessata da fenomeni gravitativi diffusi, a colate che coinvolgono le argille varicolori presenti nell'area e i materiali eluvio-colluviali che le ricoprono.

La zona di origine della frana corrisponde alla testata del vallone che si presenta con un largo incavo alto circa 30 metri e ricoperto da detrito calcareo il cui ciglio si spinge a circa una decina di metri dalle ultime costruzioni del Comune di Montebello sul Sangro (Buonanotte).

Tra le manifestazioni franose più importanti legate a questo vallone si ricorda quella del 1816 che fu catastrofica e quelle successive del febbraio 1898 e settembre 1899.

Poi, fenomeni meno gravi si sono susseguiti nel tempo, legati a periodi di prolungate piogge ed in particolare nella primavera del 1971, quando un cospicuo movimento franoso si manifestò di nuovo come una "colata di fango" lungo tutto il vallone che spingendosi a valle interruppe per sempre la strada provinciale per Villa Santa Maria.

Uno studio approfondito per conto dell'A.C.E.A. di Roma nel 1973, attraverso una prospezione sismica, accertò lo spessore di accumulo che risultò variabile da un minimo di 5-6 metri nella zona sud occidentale fino



L'imponente movimento franoso, circa 75000 mc) parte dall'abitato di Montebello sul Sangro (Buonanotte) e arriva sino al Lago di Bomba, su buona parte del territorio di Pennadomo. Iniziata già nel 1816, nel 1971 si è ripresentata come una colata di fango. Riprende il movimento ogni qualvolta ci sono apporti piovosi cospicui.



Particolari della frana, nel punto dove intercetta la rotabile fra Pennadomo e Villa Santa Maria, ad oggi impercorribile con nessun mezzo

a passare a oltre 20 metri a metà del pendio con punte massime di 30 metri; proseguendo verso valle, al giorno d'oggi gli spessori tendono a diminuire da un massimo di 10 metri fino ad uno spessore di 5 - 6 metri.

Lo studio calcolò in particolare, che il volume di materiale "allentato" ammontava a circa 75.000 mc. Da allora la grossa frana, in un lento e continuo movimento ha suddiviso la zona in due settori: la zona a monte, compresa tra la nicchia e la strada comunale per Villa Santa Maria, è in uno stato attivo, la zona di

valle, tra la strada stessa e le sponde del lago, è in uno stato di quiescenza.

Questo diverso comportamento della zona di accumulo ha determinato in quest'ultimo periodo, da un paio di mesi a questa parte, la riattivazione di un movimento che coinvolge uno spessore medio-superficiale di 8 - 10 metri con la formazione di rigonfiamenti a forma di collina e depressioni sature di acqua.

Il motore principale del movimento franoso è la presenza di acque non regimate e la natura dei terreni, che, con la presenza di livelli permeabili discontinui, definiscono una situazione idrogeologica particolarmente sfavorevole. Infatti la presenza di falde sospese all'interno del corpo di frana

e le conseguenti difficoltà ad attraversare i livelli permeabili più profondi, hanno ultimamente prodotto degli incrementi disuniformi della pressione del terreno che, una volta rimessosi in movimento ha interessato tutto il versante a occidente della frana, minacciando la viabilità della strada provinciale che scende al fondo valle e oggi, pur

se dopo continui lavori di miglioramento, una grossa lingua di fango, alta diversi metri, ancora incombe sul ciglio della strada stessa.

Sarebbe opportuno effettuare una serie di interventi mirati principalmente alla regolazione delle acque di infiltrazione ed al consolidamento attraverso opere di ingegneria naturalistica che, meglio si adattano al paesaggio particolare di questa zona.

Enzo D'Ambrosio



Momento di Musica popolare con intrusione di Icks Borea



Programma di Transumanzartistica 2016

Il 2016 dell'Associazione Culturale no profit Transumanza Artistica, avrà nuovi percorsi nei sentieri naturali abruzzesi, nel pieno rispetto della natura.

Le iniziative partiranno dall'Onasi WWF Serranella, nella struttura polivalente del Comune di Sant'Eusanio del Sangro. Gli eventi culturali, che avranno inizio fra febbraio e marzo, spazieranno da momenti teatrali legati alle performance di Icks Borea e Nicola Liberato, a camminate artistiche, a lettura del Manifesto Adriatico, ad installazioni artistiche di Davide Cruciana, a mostra dei pittori Annamaria Basso, Valentina Di Campli San Vito e Cristian Polleggioni, alla Musica Popolare, alla musica acustica con

il chitarrista Tiziano Ciccone e d'autore con il cantautore Giuseppe Peluzzi. Sarà dato spazio alla collaborazione con il CCM Comitato Collaborazione Medica di Torino che opera per il diritto alla salute nei paesi a basso reddito, con le relazioni e mostra fotografica del Prof. Vittore Verratti. Verrà anche presentato il nuovo sito dell'Associazione, momento di condivisione e d'impressioni artistiche e l'evento ARTE PULITA, nuovo momento d'interazione fra l'artista e la natura.



In estate torneremo in "zona", fra Pennadomo e Torricella Peligna, dove la Transumanza Artistica è nata e torna periodicamente.

Ugo Trevale

Laboratorio di disegno a Fara San Martino.



Heartland, la terra del cuore a Sant'aminanz

NEWS DA HEARTLAND di Dayana Piccoli

Dove li avevamo lasciati i nostri amici di Heartland? Ah, si! Al magico evento di settembre che ci ha regalato nuovi modi di concepire la natura e il fondersi con essa...Ancora una volta la curiosità di immergermi in uno stile di vita totalmente alternativo, dove le uniche leggi a governare la quotidianità sono quelle della natura, mi ha spinto ad informarmi sullo sviluppo del loro progetto e della loro vita a San Venanzio.

Molto significativo per i tre ragazzi è stato l'incontro tanto semplice quanto intenso con un'operatrice olistica che vive a Lanciano, ma ha

radici ben più lontane: Angela Schmel (è questo il nome della donna) è

di origini ungheresi, ma vive in Italia dal 1992. Angela ci ha raccontato che era stata già diverse volte a Torricella, guidata da un presentimento molto forte (il nostro paesino di montagna le era apparso in sogno), ma non era mai arrivata fino a San Venanzio. Un giorno di qualche mese fa, Angela decise di tornare a Torricella, guidata dalla curiosità di capire perché una donna come Lucy, proveniente da così lontano, avesse scelto proprio questo posto per vivere. Lucy e Angela si erano conosciute su facebook ed erano rimaste entrambe incuriosite dal fatto che i loro progetti avessero pressoché lo stesso nome: Angela ha un'associazione olistica chiamata Anhata Healing Center, che significa appunto centro di guarigione del cuore, mentre il progetto dei ragazzi, come ben sappiamo, si chiama

Heartland, ossia terra del cuore.

Inutile dire che da questo incontro sono nati progetti che piano piano prenderanno piede, sempre seguendo i ritmi e i permessi della natura;

L'INCONTRO INASPETTATO E IL NUOVO EVENTO

secondo Angela, San Venanzio sprigiona un'energia potente e protettiva che permette "lavori di consapevolezza molto profondi" e il tutto è potenziato dalla possibilità di vivere, convivere ed esprimere tali lavori all'interno delle yurta, che danno vita a uno spazio sacro, per il fatto di esser state costruite a mano; proprio per questo, a marzo, durante l'equinozio di primavera, organizzeranno un evento olistico su cui, per il momento, aleggia ancora tanto mistero...



Gennaio 2016 - un intero arcobaleno abbraccia la Maiella madre e Heartland

Questo però è solo un piccolo anticipo di quello che avverrà nei prossimi mesi, il cuore di questo articolo è, in realtà, un racconto che Nitsan ha scritto per noi in inglese ed io ho tradotto e rielaborato, in

modo tale da non far perdere quella magia e quelle sfumature arcane che il testo originale mi aveva trasmesso...

Dayana Piccoli

E' ormai trascorso un anno dal nostro arrivo a contrada San Pietro e in questo anno abbiamo esplorato in lungo e in largo

tutto il territorio della Difesa; e tutto, ma veramente tutto, dal paesaggio, agli alberi, ai ruderi ritrovati e all'aria che si respira, ci fa sentire come se vivessimo nel passato...

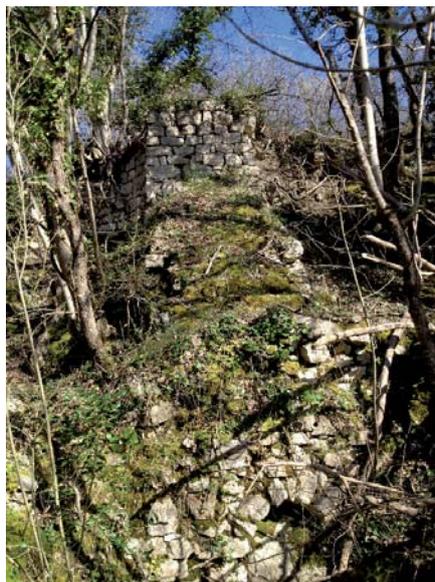
Abbiamo comprato una casa, un rudere, dodici ettari di bosco e un ampio terreno oggi incolto e ricoperto di vegetazione selvaggia, ma che un tempo era abitualmente coltivato... Ed è così, poco a poco, che la storia di questa terra affiora...

Da alcuni mesi abbiamo cominciato a ripulire il territorio dalla vegetazione selvaggia e ci siamo presto resi conto che nei tempi antichi la terra di questo posto era costantemente lavorata, tanto che ancora oggi ci sono aree contenenti antiche coltivazioni: interi frutteti di mele ormai divenuti alti, e ulivi anticamente usati dagli abitanti per segnare i confini, lì dove i limiti tra una particella e un'altra non erano facilmente riconoscibili.

Qui, in passato, c'era la vecchia strada per arrivare a Lama dei Peligni, e la nostra casa, che oggi appare isolata, un tempo era invece su una strada di frequente passaggio. Abbiamo scoperto che il nome della casa, "La Difesa",

IL RACCONTO DI NITSAN

Il territorio di San Venanzio tra passato e presente



Durante le esplorazioni nel territorio de "La difesa" di San Venanzio (Torricella P.) sono venute alla luce delle vecchie mura, probabilmente i ruderi di un piccolo villaggio.

potrebbe derivare dal nome di una zona al di là della Maiella, nel Parco Nazionale d'Abruzzo, in cui in passato era vietato tagliare gli alberi.

Esporando la zona sono emersi

ricordi ancor più antichi delle semplici coltivazioni, ricordi di tempi ormai remoti, che risalgono a centinaia e centinaia di anni fa...

Proprio sul terreno vicino al fiume c'è un'intera area di rovine. A un primo sguardo sembrano pietre ammucciate, ma tutto intorno sono ancora visibili vecchi alberi di mele e alcune querce imponenti, e lì dove una pietra sembra uscire dal terreno come fosse una parete, si può facilmente immaginare che, un tempo, ci fossero state delle mura. Il tutto fa pensare a un piccolo villaggio proprio vicino al fiume...

Storie popolari raccontano che tanto tempo fa, in questo posto, vivevano molte persone, ma la cosa più curiosa e misteriosa è l'ipotesi che qui ci fossero delle vere e proprie sorgenti di acqua calda, che fungevano da terme.



Heartland, la terra del cuore a Sant'aminanz

Il velo di mistero che aleggia su questi racconti ha destato a tal punto la mia curiosità e quella di Angelika che un giorno siamo andati ad esplorare a fondo la zona, per poter con-

Il ritrovamento delle terme antiche

pietra con un foro di circa 40 cm la incanalava verso il basso, dando vita ad una meravigliosa

fermare, con qualche prova, l'esistenza di queste sorgenti...

Il bosco però è cresciuto folto in ogni dove e riuscire a scorgere i resti di possibili terme di secoli fa, risultava alquanto difficile, eravamo sul punto di arrenderci e tornare verso casa, quando Angelika mi esortò a continuare le ricerche... E fu allora che di fronte a noi si presentò una meraviglia!



Due foto del ritrovamento di una condotta di acqua calda, probabilmente di un impianto termale.

Un piccolo tunnel di pietra, a forma di arco, si intravedeva nella terra; tutto intorno c'erano altre pietre a mo' di pareti; sembrava qualcosa di molto antico, che il muschio, l'erba e le piante cresciute incima cercavano di nascondere, come fosse un posto segreto da custodire. Secondo la nostra ricostruzione visiva, l'acqua passava attraverso il tunnel per sfociare in una piccola piscina naturale, dove un tubo di

sorgente. Il tubo è di almeno 8 metri ed è circondato da un grande muro in pietra che sembra quasi appartenere a un piccolo castello, o a una casa, e lì, dove finisce il tubo, ci sono i resti di quella che un tempo potrebbe essere stata una grande laguna quadrata, delimitata da una piccola parete. Sicuramente questo tipo di struttura necessitò un grande lavoro a suo tempo. Proprio sotto la sorgente di acqua calda, sembra che ci siano rovine simili a piccole stanze, disposte in fila l'una dopo l'altra su una linea di circa 200m; la loro disposizione e la loro dimensione alquanto piccola, fanno escludere l'idea di una casa. A me piace chiamare questo posto la "SPA della Salute" e considerando che la pietra lavorata è preromanica, avrebbe un senso pensare che un tempo qui c'era una sorgente di acqua calda, che sfruttarono poi per costruire delle terme tutto intorno.

Nitsan Barall



(Sino agli anni 50 questa risorgenza di acqua calda era conosciuta e sfruttata. Era chiamata La giardiniera. ndr)

Abbiamo provato a cercare informazioni su quest'area e su questa struttura che è ormai sprofondata nel terreno, ma purtroppo nessuno ne sa nulla. Ci sono però alcune vecchie storie che raccontano che questo, nei tempi antichi, era un posto di villeggiatura, in cui le persone venivano in vacanza. Mi viene da pensare che un tempo questo sito ebbe un grande valore e una grande utilità per le persone che lo costruirono; sarebbe veramente molto interessante per Torricella poter scoprire la storia; magari, nei tempi antichi, era un luogo di guarigione!!! Ancora più incredibile sarebbe poterlo riaprire un giorno, anche se bisogna capire se



In alto: le prime due tende Yurtha costruite a San Venanzio, da Nitsan, Lucy e Angelika, la tenda dello Scorpione e la tenda della Bilancia. Di lato: Angelika e Angela intente a ripulire e ripristinare il pozzo trovato nel terreno de "La difesa"

l'acqua può essere ritrovata, dato che il tunnel in cui passava sembra sprofondata nel terreno, inoltre, ripulire tutto e renderlo agibile implica una grande quantità di lavori. In ogni caso, nello stato di abbandono in cui è oggi, questo posto ha qualcosa di davvero magico e

Racconti o realtà?

misterioso...

Ogni cosa qui parla di magia antica e storie sepolte, per noi è un privilegio poterci abitare e avere l'opportunità di riportare alla vita

questo luogo dimenticato... piantare alberi lì dove un tempo crescevano i meli, prendersi cura degli ulivi di cinquanta anni fa, ripulire i pozzi ritrovati... Poco a poco ogni cosa sembra torna-

re alla luce dalla notte dei tempi....

Tutto questo è stato possibile anche grazie alle persone di Torricella che con cordialità e disponibilità

ci hanno offerto il loro aiuto. Penso che tutti vogliano veder rifiorire un posto ormai dimenticato e mi auguro che questo ci porti anche

a scoprire storie antiche, rispondendo a interrogativi che per ora restano tali...

E' esistita davvero la sorgente di acqua calda? E perché questa zona è chiamata la Guardata, quale era il suo ruolo un tempo? Era davvero un luogo di difesa così come suggerisce il nome della casa?

Per ora siamo felici di sognare e dare vita a nuove storie da affiancare a quelle dei tempi antichi, e ringraziamo tutti gli abitanti del paese per

il loro aiuto e la loro accoglienza. "

Dayana Piccoli





Heartland, la terra del cuore a Sant'aminanz

Ricette dalla terra del cuore

The Heartland cook book

La bellezza di scrivere un articolo su Nitsan, Angelika e Lucy è sempre la stessa, poter raccontare di cose semplici, da prospettive nuove e molto interessanti... Mi spiego meglio, quante volte ci siamo ritrovati in mano un libro di ricette? Sicuramente sarà capitato a tutti di sfogliare pagine in cui siamo stati guidati nella realizzazione di dolci, contorni, primi e secondi piatti... Anche questa volta il principio è lo stesso! I tre ragazzi, a seguito di varie richieste da parte dei partecipanti all'evento di settembre, hanno deciso di scrivere un vero e proprio ricettario delle pietanze preparate ad Heartland in quei giorni e metterlo a disposizione di chiunque volesse gustare piatti di antiche e varie tradizioni.

Ma cos'è allora quell'elemento che differenzia "The Heartland cook book" da un qualsiasi altro ricettario? ... Un solo elemento: la consapevolezza.

Il libro, infatti, si apre con una premessa molto interessante: "Cucinare con consapevolezza è un ingrediente essenziale per ogni ricetta Heartland e, come ogni arte esoterica, la cucina consapevole è difficile da descrivere senza una reale sperimentazione pratica [...]". ciononostante i ragazzi ci hanno fornito comunque qualche dritta per poter realizzare con consapevolezza le ricette dell' "Heartland Cook Book", che di tanto in tanto verranno pubblicate anche qui su "chi'ssi dicie?":

"Ambiente: l'atmosfera dell'ambiente in cui si cucina è importante e l'energia del posto non deve essere bloccata, in questo modo sarà facile mantenerla sempre pulita. Buttate via ogni cosa inutile, dai sacchetti di plastica inutilizzati, ai vecchi barattoli, alle spezie andate



Angelika Barral mentre cucina una pizza con farina di farro

a male che sono finite sul fondo della dispensa e ogni scodella, piatto, utensile che non utilizzate da un po'. Impiastricciate, ma fatelo

con le erbe da cucina!

Alimentazione: varia, biologica, l'ideale sarebbe cibo interamente vegetariano, ma ovviamente è tutta una questione di gusti. La miglior cosa sarebbe avere frutta e verdura di produzione locale, non è da sottovalutare la differenza che c'è tra prodotti biologici comprati in negozio e prodotti biologici raccolti direttamente dal proprio orto. Come disse Juliette de Baïracli Levy, la prima cosa che si dovrebbe fare quando si arriva in un luogo, indipendentemente da quanto a lungo si pensa

restare, è piantare alcuni semi di lattuga.

"Dinner version": durante ogni pasto c'è una certa pietanza che si adatta ai sentimenti, ai tempi, all'energia, alle esigenze di spazio, alla disponibilità di cibo ecc La vera medicina è data da un corretto nutrimento combinato con gli alimenti a disposizione e con una visione creativa del tutto. Noi chiamiamo questa abitudine a combinare i vari elementi "dinner version".

Pratica di buona cucina: mentre si sta cucinando è meglio che non venga fatto null'altro, in modo da non disperdere energia. Se qualcuno si taglia, è meglio che smetta di cucinare e si prenda una pausa, e se un piatto viene bruciato, meglio ricominciare da capo, piuttosto che cercare di salvarlo.

Mantenere l'energia: questa è una pratica un po' difficile da spiegare, ma in linea di massima significa creare una bolla magica attorno alla futura pietanza: chiunque sta cucinando (o aiutando) deve essere consapevole dei propri sentimenti e non deve riversarli nel cibo (es. se si è arrabbiati e si sta cucinando, bisogna stare attenti a non riversare quella rabbia nel cibo); bisogna avere quindi un intento chiaro e stare attenti a proteggere il cibo da energie negative." (Ho tradotto, riassunto e rielaborato questo paragrafo utilizzando il testo originale tratto da "Heartland Cook Book").

Dayana Piccoli

E dopo aver affrontato la teoria, ecco a voi una ricetta dell'Heartland CookBook per poter sperimentare di persona una cucina consapevole....

Torta salata di avena

Ingredienti:

- 5 tazze di avena biologica
- 1 tazza di farina
- 1 cucchiaino di sale
- Bicarbonato di sodio (non è indispensabile)
- Olio di cocco (o olio di oliva)

Mescolare l'avena, il sale, il bicarbonato di sodio e la farina.

Aggiungere acqua fino ad ottenere un composto appiccicoso e, un po' alla volta, aggiungere altra avena per fare in modo che l'impasto non si attacchi alle vostre dita. (La miscela tenderà a ridursi all'aggiunta dell'acqua, quindi aumentate le dosi di avena se necessario).



Aggiungere un po' di olio di cocco liquido. Ungere le teglie e mettersi dentro il composto con uno spessore di circa 1 cm.

Cuocere a fuoco basso fino a far dorare il sotto, la parte superiore invece rimarrà un po' morbida. Versare l'olio di cocco/oliva sulla superficie.

Solitamente si può aggiungere nell'impasto un cucchiaino di miele o sciroppo d'acero e anche semi vari, riso soffiato ecc ecc. Buon appetito!

In ricordo di Nicola Berghella

Volevo ricordare un nostro grande amico, amico mio e amico del nostro giornale: Nicola Berghella.

Nicola è nato nel 1924 a San Vito chietino e ci ha lasciati il 7 di ottobre scorso a Roma.

Ci siamo conosciuti nel 2010 durante la lotta virtuale per la salvezza del lago di Bomba. Venni a sapere che era stato il topografo durante la costruzione della diga del lago negli anni 54-59. Gli chiesi l'amicizia su facebook e di collaborare con il giornale, perché ero incuriosito dai suoi post in cui raccontava alcuni aneddoti di quell'epoca. Mi disse che non aveva mai messo su carta le sue memorie ma ricordava con lucidità tutti gli avvenimenti e persone che vi fecero parte. Mi disse che ci avrebbe provato. Da allora nacque una bella amicizia tanto che più di una volta andai a trovarlo a casa ed ad agosto del 2010 venne anche a Torricella ad una riunione della redazione per conoscerci tutti di persona. Da allora in poi ha scritto articoli che abbiamo pubblicato su ben 11 numeri del giornale, dal numero 14 del 30 aprile 2010 al numero 32 del 28 maggio 2015. Undici articoli sempre molto interessanti, sulla costruzione della diga, sui vari aneddoti di cantiere e di tutta quella appassionante epopea vissuta insieme all'ing. Sciacchi, il Direttore dei lavori suo coetaneo, che invitò anche lui a scrivere per il giornale. Da loro abbiamo saputo molto, sia del lago di Bomba che di Casoli, dell'energia elettrica prodotta, delle difficoltà per la costruzione. Ricordo che nel periodo in cui era alta la polemica con la Forest oil secondo cui la perforazione non avrebbe comportato problemi di natura geologica lui ci raccontò che era proprio il contrario in quanto il territorio del lago di Bomba era molto fragile. Ricordò che durante la costruzione della diga, il Monte Trufoglio, che doveva fungere da spalla della diga e che si considerava stabile, improvvisamente franò complicando parecchio il progetto intero. In altri numeri, visto che a noi piaceva raccontare

della guerra e della Brigata Maiella, lui ci ha raccontato di come si viveva durante la guerra. Questa innata facoltà di scrivere scoperta a novantanni l'ha tanto appassionato che spinto anche dai suoi figli e nipoti ha messo insieme un'intera raccolta di ricordi, da cui ci disse che possiamo ancora attingere.

Mi diceva "Antonio senza di te non avrei mai saputo che sapevo scrivere"

Un anno fa mi invitò a casa sua per un pran-



Nicola Berghella

Già topografo con una ditta di Parma e per il Consorzio di Bonifica Sangro Aventino, ha lavorato con l'ACEA sin dall'inizio della costruzione dell'impianto di Bomba, con mansioni di topografo, di acquisizione dei terreni, rapporti con gli enti locali e in particolare con il Genio Civile e la Prefettura. A lavori ultimati, nel 1963 si è trasferito a Roma per gestire le pratiche tecnico amministrative dell'impianto sino alla pensione nel 1989. Nato a San Vito Chietino nel 1924, sposato a Castelfrentano nel 1950 (nel 2010 ha festeggiato con la sua amata Lena, le nozze di diamante), ha vissuto a Roma per lungo tempo sino all'ottobre 2015

zo di amicizia con il nostro giornale, insieme all'ing. Sciacchi ed alla sua numerosa e bella famiglia. Una giornata che non dimenticherò. Ciao Nicola, anche se di età differenti, abbiamo fatto un pezzo di strada insieme molto bello ed io ne sono inorgogliato. Una delle più belle storie di questo giornale. Ti voglio bene. Riposa in pace.

Nel numero 20 del 31 maggio 2011 a pagina 31 Nicola iniziava l'articolo così: *Alla mia "veneranda" età di ultra ottuagenario ho scoperto (ma forse si tratta solo di presa di coscienza) di aver vissuto una vita avventurosa. Mi preparavo per affrontare l'ultimo passo, soddisfatto di quanto ho realizzato nella vita, non pensando più alle cose passate, quando mi è capitato, quasi per scherzo, su Facebook, di scrivere a proposito della diga e del lago di Bomba, di cui ero stato protagonista durante la realizzazione oltre mezzo secolo fa, ma di cui me ne ero quasi dimenticato. Il direttore di questa rivista, avendo letto il mio scritto, mi ha invitato a scrivere qualcosa per essa, sempre sull'argomento "lago di Bomba". Non vi nascondo che sono stato preso quasi dal panico, perché non avevo mai scritto per un giornale. Avvenne però che d'incanto si è spalancato l'archivio dei miei ricordi e mi sono accorto che della mia lunga vita avevo tanti episodi da raccontare, in vari campi. Episodi che avrebbero destato, pare, la curiosità e l'apprezzamento dei lettori. Così in diversi numeri di questa interessante rivista ho raccontato episodi, curiosità e personaggi relativi alla costruzione degli impianti dell'ACEA di Roma sul Sangro-Aventino. Mi è capitato, inoltre, l'inaspettata occasione di reperire una rilevante documentazione video fotografica.*

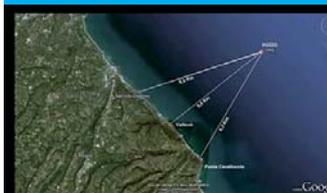
Una copia della interessante documentazione video della costruzione della Centrale elettrica e dei due laghi, reperita nell'archivio dell'ACEA, Nicola l'ha donata alla Mediateca John Fante.

Antonio Piccoli

(Riportiamo dal blog di Maria Rita D'Orsogna)

Il 5 Febbraio scorso è arrivata la notizia. "Abbiamo vinto. Il governo annulla Ombrina e altre 26 concessioni petrolifere a mare, tutte entro le dodici miglia dalla riva. Rigetto totale. Queste parole sono soavi nella loro durezza, specie perché in Italia mai niente è totale e definitivo. Una vittoria bella, tanto agognata, di noi tutti attivisti da mezzo stivale. Una vittoria che l'Abruzzo regala al resto d'Italia: per fermare Ombrina ne hanno dovuto ammazzare o tagliuzzare altre ventisei". Era stato detto "turismo e petrolio possono coesistere". Ci hanno provato, ma non se l'è bevuta nessuno. (...) La storia la conosciamo ed è una storia di lotta comune di una "nazione intera che in dieci anni è passata dal paradigma immaginario del "petrolio oro nero" al

Ombrina non si farà !! Una vittoria che l'Abruzzo regala al resto d'Italia.



Il Pozzo Ombrina due se fosse stato realizzato avrebbe emunto e raffinato petrolio a soli 5 miglia dalla costa di San Vito.

paradigma reale del "petrolio maledizione nera", di un popolo informato dei propri diritti, intollerante dei troppi conflitti di interesse, amicizie ed accordi segreti fra petrolieri, politici, pseudogiornalisti. Non sono riusciti a fermarci. La cosa più bella è che siamo arrivati fin qui in modo intelligente, senza violenza, e da popolo adulto, persistente, volenteroso." Come è successo anche per il Comitato Gestione Partecipata del Territo-

rio che ha sconfitto la Forest Oil con il suo impianto desolforante a Bomba. Si tratta di comunità che insorgono e "Tutti a loro modo hanno storie belle di attivismo e di amore". La mobilitazione popolare, partita dal Centro Oli di Ortona, ha dato i suoi frutti anche per Ombrina, con conferenze informative, blog e Facebook pullulanti di informazioni, comitati che organizzano eventi. "Ombrina diventa imbarazzante per i politici". Boccata una prima volta nel 2010, resuscita nel 2013 quando il popolo dei No Triv diventa una marea, migliaia di persone in piazza a Pescara e a Lanciano fino a Roma a picchettare il Ministero. L'Abruzzo non ha mai visto così tanto attivismo. "Ed eccoci qui, il governo di Matteo Renzi ha ripristinato la fascia protettiva delle dodici miglia, il quarto cambio legislativo sulle trivelle a mare in cinque anni.

La Redazione

Alla ricerca delle radici

Nel ottobre 2013, mio fratello, Dave Fish, mia nipote, Lindsey Gillmor, ed io abbiamo realizzato il sogno della nostra vita: un viaggio a Torricella Peligna per vedere la casa antica dei miei nonni materni, Lucia Di Iorio e Mariano Di Fabrizio.

Abbiamo voluto vedere dove i nostri nonni hanno vissuto, camminare a piedi sulle strade dove i nostri nonni hanno camminato e vedere le montagne. di cui ci parlavano.

I miei nonni hanno lasciato Torricella con la speranza di una vita migliore. Il loro viaggio fu molto diffi-



1935- Utah – Mio nonno Mariano Di Fabrizio, mia nonna Lucia Di Iorio, mio bisnonno Pantaleone Di Fabrizio, mia bisnonna Concetta Piccoli, mia zia Francesca Di Fabrizio e suo marito Vittorio Simonini.

cile ma in qualunque modo arrivarono nello stato dello Utah, dove c'era terreno coltivabile. Hanno vissuto nella loro fattoria per più di 60 anni. Mia nonna ha lavorato con mio nonno. Hanno avuto otto figli. Mia mamma, Carolina Loretta, era una delle figlie. I miei nonni vivono oggi nei nostri cuori. Mia nonna era la nostra regina e di tutti coloro che l'hanno conosciuta.

Il nostro viaggio in Italia è iniziato a Venezia e poi ci siamo diretti

Barbara, Dave e Lindsay dalla California

verso sud e verso Torricella. Non avevamo idea di cosa o chi avremmo trovato al nostro arrivo. La graziosa Giovanna e suo marito Marziale Di Marino ci sono stati inviati dal cielo per aiutarci a trovare i nostri

parenti e incontrare i nostri cugini. Non avremmo potuto farcela senza il loro aiuto. Quasi immediatamente Marziale ha capito chi erano i nostri parenti e ed ha chiamato Giose che si è rivelato essere il nostro caro

cugino Giuseppe Di Iorio. Giuseppe poi ha trascorso quasi ogni minuto con noi e ci ha accompagnato a vedere i luoghi più importanti per noi di Torricella: dal cimitero, alla casa dove la nostra bisnonna Giovanna Conicella visse sino alla sua morte, la Chiesa dove sono stati battezzati e lungo il Corso. Ci ha presentato suo fratello Gianfranco Di Iorio e i

nostri cugini Franchino Teti e la sua bella moglie Elisa. Non abbiamo mai avuto una gioia più grande che di essere lì.

Appena tornata in America ho iniziato a studiare la lingua italiana con la speranza

che quando tornerò a Torricella sarò in grado di parlare con tutti. La lingua è molto difficile ma lo studio va progredendo e spero che fra non molto tempo di avere la possibilità di prendere di nuovo un caffè con la mia famiglia, con Giuseppe, Franchino, Gianfranco, e gli altri che vorrei ancora incontrare.

Barbara Di Iorio Santa Rosa - California



Torricella P. - Bar del Corso - Giose Di Iorio, Lindsay Gillmor, Dave Fish, Barbara Di Iorio, Marziale Di Marino, Giovanna Di Marino.

... abbiamo realizzato un sogno

Io, mia sorella Sherri e la figlia Ambra, abbiamo visitato Torricella il 9 e il 10 di novembre 2015. Mia nonna era Lucia Di Iorio, mentre mio nonno era Mariano Di Fabrizio.

Sono emigrati negli Stati Uniti intorno al 1920. A Torricella ci siamo incontrati con Giuseppe Di Iorio, Giannina Di Iorio e il marito Camillo, e poi con Franchino Teti. Gli interpreti dall'inglese al torricellano sono stati Marziale e Giovanna Di Marino. Abbiamo trascorso dei momenti meravigliosi con i nostri cugini. Il nostro unico rimpianto è stato di non avere avuto più tempo,

ma sicuramente torneremo ancora. Torricella è un bellissimo paese. Abbiamo avuto poche opportunità di incontrare le persone ma i nostri cugini sono stati così meravigliosi e generosi. Abbiamo visitato la chiesa ed è molto bella. E' stato molto emozionante vedere dove

Terri, Sherri e Ambra dallo Utah

sono stati battezzati i nostri nonni, dove si sono sposati e dove hanno battezzato due dei loro figli. Gemma ci ha insegnato come fare le pizzelle alla torricellana e poi ci ha dato una pressa di ferro da utilizzare sul fornello. Queste pizzelle sono squisite e le ho trovate molto diverse dalle pizzelle che faceva mia nonna e che mi ha insegnato a fare. Nei due giorni che siamo stati a Torricella abbiamo soggiornato all'Hotel Paradiso. Quirino è stato molto

cordiale, il cibo che ha cucinato era delizioso e l'hotel confortevole, il migliore dove siamo stati durante il nostro viaggio in Italia. Quirino ci ha poi regalato un barattolo di miele, gustosissimo. La barriera linguistica è difficile, se non altro ho parlato un misto fra italiano e inglese ma ho sentito davvero che questa

era la mia casa. E' stato meraviglioso vedere il luogo delle radici della mia famiglia.

Antonio, Avrei voluto incontrarti mentre eravamo lì. Mi piace seguire i tuoi post e le foto che metti su face book. Continuerò a seguirti e seguire con passione gli avvenimenti di Torricella.

Terri Austin Bennet, Orangeville- Utah



Torricella P. - Dalla terrazza della chiesa Terri, Sherri e Ambra



Torricella P. - A casa di Camillo Antrilli. Ambra, Franchino Teti, Giose Di Iorio, Giannina Di Iorio, Camillo Antrilli, Sherri e Terri

E' la storia dei miei nonni. Ho procurato i dati da documenti parrocchiali, registri dei cimiteri e dagli elenchi dei passeggeri delle navi. I ricordi vengano dalle conversazioni che ho sentito da bambina, da storie raccontate dai miei genitori, zii e cugini e da mie osservazioni ed esperienze avute nel corso degli anni. Cose che ho visto

la storia di Nicola e Maria partiti per l'America a fine 800

con i miei occhi e sentito con le mie orecchie. Poi in famiglia si raccontavano storie non necessariamente vere. Eviterò di raccontarle. Il mio scopo è di onorare i miei nonni, due forti e coraggiosi torricellani che nella loro vita lavorarono sodo per avere una vita migliore.
 Carol Tate

Nel 1891 Maria Piccoli e Nicola Teti, ambedue di 21 anni, si sposarono nella chiesa di San Giacomo Apostolo. Mia nonna raccontava in un'intervista registrata dal figlio Vincent, quando lei era ormai di età avanzata, che "Dopo la cerimonia facemmo una grande festa. Vennero un sacco di persone. Si divertirono tutti". Nella stessa intervista raccontò che suo fratello portò lei, i suoi tre bambini e sua cognata Agata Teti, la sorella di nonno, al porto di Napoli con un carro trainato da cavalli. Lungo il percorso trascorsero la notte in una locanda e partirono il giorno successivo a bordo della nave Vittoria, ovviamente in terza classe.

Alla fine del secolo, il prezzo dei biglietti di terza classe, i più bassi, costavano intorno 25-35 dollari. E siccome le persone rimaste in paese erano povere e non riuscivano a comprare un biglietto per il viaggio, quelli che erano già partiti compravano i biglietti in America e li mandavano ai loro famigliari. Un biglietto era equivalente al guadagno di 2 o 3 settimane di lavoro.

All'epoca Nicola era già negli Stati Uniti, e faceva il minatore di carbone nella città di Mildred in Pennsylvania. Con i soldi risparmiati pagò il biglietto per Maria e i bambini. Poi prese in affitto una casa dalla sua compagnia mineraria e successivamente, quando avevano messo via abbastanza soldi, si spostarono in una casa più confortevole.

Mia nonna Maria, figlia di Giacomo Piccoli e Maria Nicola Di Marino, nacque a Torricella Peligna il 7 settembre 1870, era un mercoledì. Direi che è stata una donna molto

sana perché visse fino l'età di 89 e sempre in buona salute. Ebbe 11 figli: Vincent, Antonia, Erminia (tutti 3 nati a Torricella Peligna), Vincent Michael, Alexander, Joseph, Francis, Catherine, Elizabeth, George e Peter, mio padre. Soffrì tantissimo perché perse 3 figli.

Erminia che aveva solo 5 mesi al momento dell'imbarco da Napoli, morì di colera poco dopo l'arrivo in America.



Mildred - Pennsylvania - anno 1900 - Nicola Teti e Maria Piccoli con i figli Vincent Michael di 3 mesi e Antonia, nata a Toricella.

A Torricella Nicola fabbricava sedie ma faceva fatica a venderle e così, nel 1895, partì per l'America a cercar fortuna

Vincent, che quando sbarcò aveva 5 anni, morì all'età di sette anni di vermi intestinali. Erminia e Vincent probabilmente contrarono queste malattie a bordo la nave Vittoria. Le condizio-



Arrivato in America nel 1895, si mise a fare il falegname e muratore a New York, poi nel 1896 andò in Pennsylvania a lavorare in una miniera di carbone ed abitava in una di queste case della compagnia mineraria, a Bernice.



Mildred - Pennsylvania - Insieme ai figli negli anni 20, costruirono e gestirono un cinema. In questa foto del 1944 si vede Nicola intento a lavorare nell'officina per la manutenzione del cinema.

ni di terza classe erano terribili.

Pure Antonia si ammalò durante la traversata, e la storiella che si raccontava in famiglia era che lei bevve per sbaglio un po' di kerosene che la fece guarire. Boh! Alla fine Antonia visse più di 90 anni senza mai ammalarsi.

Giuseppe, nato in America, morì di un'infezione mastoide a 13 anni. Nonostante la perdita di 3 figli, mia nonna rimase forte di mente, una

moglie e madre esemplare. Non perse mai fede in Dio. Mio padre diceva che era pura e innocente come una ragazzina e non era mai senza il suo rosario. Ho sempre avuto un forte legame con mia nonna. Morì nella casa di mio padre, nella mia ex-camera, nel letto dove avevo dormito fino a quando mi sposai e lasciai casa. Visse a lungo, e mi vide diventare una mamma per la prima volta. Morì il Giorno del Ringraziamento del 1959, cioè l'ultimo giovedì di novembre.

Nicola Teti, mio nonno, nacque a Torricella Peligna anche lui nel 1870. Non ho potuto rintracciare né i nomi dei suoi genitori né la data esatta della sua nascita. So che aveva una sorella di nome Agata, che all'età di 23 anni, arrivò con mia nonna ed i suoi tre figli a New York. So che aveva anche un fratello, perché conobbi la figlia di quel fratello, una cugina

che chiamavo zia Fannie. Lei diceva che "zio Nick era un uomo molto buono, non come mio padre." Mio nonno, evidentemente, aiutava la moglie ed i figli di suo fratello, pagando il loro viaggio in America ed in altri modi. La zia Fannie mi disse che mio nonno gli dava soldi per comprare vestiti e diceva che in America

le ragazze devono indossare biancheria intima.

Nicola arrivò in America per la prima volta nel 1895. Lavorò a New York City facendo il falegname e muratore. A Torricella fabbricava sedie, ma faceva fatica a venderle. Diede una mano ad altri della famiglia che volevano venire in America. Nel 1896 decise di andare via di New York. Trovò lavoro nelle miniere di carbone nel nord della Pennsylvania. All'inizio fece il minatore e poi si mise a fare il muratore

per la miniera. Acquistò una casa della "Company" a Bernice e poi fece venire sua moglie e tre figli da Torricella. Un anno dopo il loro arrivo, il nonno decise che era stufo di lavorare per conto suo facendo il falegname e muratore. Fabbricò nel comune a fianco, Mildred, una casa con sotto un negozio di ge-

segue a pagina 23

neri vari e nella parte posteriore e sopra una abitazione dove la sua famiglia, sempre più numerosa, poteva vivere. Si specializzò nella costruzione di piccoli ponticelli in legno per attraversare i ruscelli (la zona era montagnosa e piena di boschi) e caminetti ed ebbe molto successo. Quando i figli divennero più grandi e potevano essere d'aiuto, costruirono e gestirono un cinema nel paese. Maria fece il sipario di velluto rosso. Francis suonava il pianoforte durante l'intervallo e durante la proiezione dei film muti. Vince era l'addetto alla proiezione, e Alexander l'amministratore. Con molto impegno Nicholas e Maria riuscirono a mandare 6 dei loro 11 figli all'università, e tutti fecero lezioni di musica. Mio nonno non imparò mai a guidare. Quando mio padre, Peter, il più giovane della famiglia, raggiunse i 16 anni, nonno gli comprò una Ford con cui lo portava sem-

Nicholas Tate and Maria Piccoli

Molti cognomi di emigranti italiani subirono dagli addetti al visto di ingresso, che non sapevano scrivere in italiano, oppure da loro stessi, per non far notare di essere italiani, un adattamento alla pronuncia inglese, e come in questo caso Teti divenne Tate.



Mindred Pennsylvania - anni "40 - Alessandro Tate e la moglie, nonno Nicola e nonna Maria, Vincenzo e la moglie

Un aneddoto su mio nonno: Aveva già una certa età e non sapeva leggere né l'italiano e né l'inglese, si faceva leggere i giornali dai figli. Un giorno uno dei suoi figli mentre leggeva sul tavolo in cucina.

-- Cosa dice il giornale?

-- Niente, papà, niente.

-- Embè ? Tutto quella scrittura e non dice nulla?



Nonna Maria Piccoli, nata a Torricella nel 1870 , qui a Mindred negli ultimi anni della sua vita. Morì all'età di 89 anni.

Ecco un'altra storia, una che raccontava mia nonna. Abitavano ancora a Torricella. Tornando dal lavoro, mio nonno entrò in chiesa, probabilmente una chiesetta piccola, per confessarsi. Era sera. Uscendo dalla chiesa, proprio sui gradini, fu picchiato e rubato. Dopo quella brutta esperienza, non fece mai più la confessione. Secondo lui il sacerdote sapeva che aveva soldi in tasca ed era un complice nella rapina.

pre in giro.

Nel 1950, mio nonno morì di polmonite in un ospedale in Pennsylvania. Fecero

la veglia funebre nella casa dove viveva con mia nonna, zia Antonia, la figlia maggiore, e la famiglia della zia. Ero lì. Avevo 8 anni. Era la mia prima esperienza con la morte. Guardavo

Carol Tate

L'anno scorso avevamo dato la notizia della nascita di una bimba a cui hanno dato nome Torricella. Il 7 di gennaio ha compiuto un anno e abbiamo scritto al padre Edward Persichetti per dargli gli auguri, un bacione alla bimba e per avere notizie.

Edward è il nipote di Enrico Persichetti che nel 1920 partì da Tre Confini "per cercar fortuna" in America. Nel 1929 lo raggiunse la moglie Vincenza e i suoi tre figli. Uno di questi figli si chiamava Ettore che nel 2006 è tornato a Torricella ed ha portato con sé i suoi 4 figli per fargli conoscere il paese natio. Uno di loro era Edward che poi nel 2011 è tornato per andare a cercare la casa dove viveva il nonno. Questa visita



Il cartello con il nome della bimba che il padre ha costruito da apporre sulla sua camera in modo che possa imparare subito com'è il suo nome

Torricella Grace ha compiuto un anno. Tantissimi auguri daTorricella!!



Torricella Grace Persichetti nel giorno del suo primo compleanno

lo entusiasmo tanto che ha voluto riallacciare i legami con il paese di origine chiamando la sua prima figlia Torricella Grace.

Edward, che di professione è Capitano di una nave turistica, ci ha risposto e ci ha mandato

delle foto della bambina. Fra l'altro dice che quando nacque c'era una tempesta di neve e anche quest'anno durante il compleanno nuovamente c'è stata una bufera di neve << Lei è davvero un "Blizzard bambino". Sta iniziando a camminare, usare la voce e creare parole piene. Quando vede qualcosa che suscita interesse ... si dirige verso di essa. Ama essere al di fuori con la natura e la sua bellezza. Cosa davvero notevole è la sua forza. E' più alta per la sua età. Il suo amore per il mondo lo mostra con il suo sempre crescente senso di condivisione, risate, sorrisi e curiosità. Chiunque vede la tiene e non vuole lasciarla andare, lei è il nostro piccolo angelo e la gioia della nostra vita. Abbiamo ancora intenzione di venire a Torricella Peli-gna, abbastanza presto. Si prega

di dare a tutti il nostro amore più caldo. Ci auguriamo che tutti state bene. Much Love Eddie >>



Papà Eddy, mamma Mary e Torricella Grace

Le contrade di Torricella

Il territorio di Torricella si estende dalle montagne di Montenero fino alle basse colline di Roccascalegna, e ha come fiore all'occhiello il nostro bellissimo paese che domina tutta la valle in una posizione panoramica quasi strategica. Ma c'è una parte di questo territorio che forse molti torricellani non conoscono, che normalmente non

za era una grande aia che quasi ogni giorno si trasformava in un campo di calcio. C'era la scuola elementare che ho frequentato e che per un

PULCINELLA: come era e come è adesso

periodo è stata anche scuola serale, frequentata dalle persone di una certa età che da bambini non avevano potuto studiare. In quel periodo per noi "massarioli" venire in paese era come andare in città, ci vestivamo un po' meglio

per l'occasione, per andare al medico, alla fiera, a tagliarci i capelli o alle feste patronali. Oltre ad occuparsi della campagna i nostri genitori a volte svolgevano qualche altro lavoro, come operai, muratori o in miniera. Un po' alla volta, quando eravamo ancora dei ragazzi, tutte le famiglie hanno iniziato ad andare via: la realtà era cambiata e la piccola contrada, che non poteva più soddisfare i nostri bisogni, è rimasta deserta. Da allora riacquista un po' di vita solo per un paio di setti-



La contrada di Pulcinella in una giornata estiva quando chi ci abitava torna per qualche giorno a ridarle vita

è meta delle nostre passeggiate: le sue piccole e belle contrade, le "massarie", come si diceva una volta. Piccoli nuclei di case che fino a qualche anno fa erano popolati da molte persone ma che col passare degli anni sono stati quasi del tutto abbandonati. Le uniche contrade che hanno conservato una certa vita sono quelle di Colle Zingaro, che è qualcosa di più di una piccola contrada, e Fallascoso. Spesso quando andiamo in vacanza o quando facciamo una gita cerchiamo la natura, la campagna in luoghi lontani e ignoriamo quelli che abbiamo a

pochi passi e non hanno nulla da invidiare a posti molto più conosciuti. Ma dove sono, come erano e come sono le contrade di Torricella? Sarebbe interessante ascoltare chi le conosce raccontare agli altri la storia di questi posti, magari con delle visite guidate o sul giornale di Torricella. Personalmente conosco molto bene quella dove sono nato e dove ho vissuto la mia infanzia, Ripa Bianca conosciuta come "Pulcinella", e quelle vicine, come Stazzo dei Cavalli, Colle del Ponte o Morretto. Pulcinella dopo la guerra contava più di un centinaio di abitanti, era come una piccola cittadina, dove tutti vivevano del lavoro della terra e l'al-

levamento degli animali, erano autosufficienti e non dovevano comprare quasi niente. Quando sono nato, 55 anni fa, c'erano ancora più di una cinquantina di abitanti, la contrada era un po' più "evoluta", ma non c'era ancora la televisione che arrivò qualche anno dopo insieme alla prima macchina. A volte si andava a fare la spesa a Colle Zingaro per i pochi beni che andavano comprati e ricordo di aver portato il grano come moneta di scambio. I momenti più importanti erano la trebbiatura del grano d'estate e l'uccisione del maiale l'inverno, delle vere e proprie feste. Il resto dell'anno c'era sempre qualche lavoro da fare in campagna, pascolare le pecore, accudire gli altri animali e per noi bambini non mancava il tempo per giocare. Eravamo come una grande famiglia, ci aiutavamo e ci relazionavamo molto, la nostra piaz-



La vecchia scuola rurale, in funzione sino agli anni 80, quando le nostre contrade erano ancora abitate e piene di bambini



La "Font di lu Pisciarell", antica fontana perenne dove per secoli si sono abbeverati gli animali e gli abitanti vi facevano il bucato

mane ad agosto, quando, quelli che ancora ci sono, tornano per respirare l'aria di casa della loro infanzia. Da un paio d'anni c'è anche un bed & breakfast aperto quasi tutto l'anno. Ripa Bianca si trova ad un paio di chilometri da Colle Zingaro e ad un chilometro circa dalla strada che porta alla supertrada. Poco distante da Pulcinella, prendendo una mulattiera in mezzo al bosco in direzione di Roccascalegna si arriva ad un posto bellissimo rimasto immerso nella natura, che vale proprio la pena visitare: il "Pisciarello". È una fontana antica, ricostruita una quarantina di anni fa, che si trova in una piccola valle fresca e ricca di sorgenti. L'acqua di questa fon-

tana, fresca d'estate e quasi tiepida d'inverno, ha dissetato intere generazioni, veniva usata per irrigare gli orti vicini che così crescevano rigogliosi, per abbeverare le mucche e una parte ancora oggi arriva fino alle case di Altino. La fontana veniva usata dalle nostre madri per fare il bucato ed era un punto d'incontro con le signore che arrivavano dalle campagne vicine. Noi ragazzi quando faceva caldo tappavamo la vasca, aspettavamo che si riempisse e la usavamo per fare il bagno. Riscoprire le nostre contrade, rivisitarle, raccontarle e ricordare come vivevano i loro abitanti qualche decina di anni fa, sarebbe come recuperare una parte della nostra storia, di quella parte di Torricella dimenticata o forse mai conosciuta.

Elio Di Fabrizio

La tavolozza dei sorrisi

La Tavolozza dei sorrisi, un nome che cerca di racchiudere arte e gioia ed è questo quel che si vuole comunicare.

Nasce a Lanciano nell'agosto 2014 dall'idea di tre amiche, Michela Pasquini clown Gelsomina, Sira Gnagnarella clown Trilly e Lia Gnagnarella Clown Ciottolina, dopo aver già avuto in passato esperienza con la clownterapia. Da lì a breve l'associazione inizia a lavorare per le piazze e nelle varie occasioni di festa per far sì che il popolo lancianese e dintorni inizi a non confondere quei buffi abiti da loro indossati, come abiti di carnevale ma bensì abiti che permettono a chi ne ha bisogno e alle persone più sofferenti di godere un po' d'amore e di sorrisi.

Ed è proprio grazie ai loro interventi in piazza che oggi l'Associazione può vantare di avere 40 soci, tutti impegnati nel sociale, nonostante i loro impegni lavorativi e familiari.

L'associazione è un'associazione no profit quindi tutti i soci si autofinanziano per dare la speranza a chi ne ha più bisogno di un po' di spensieratezza. Nel corso dei

Mi chiamo Anita clown Cucciola e il mio ragazzo Alessandro di Luzio di Torricella Peligna clown Zikiki. Io sto dall'inizio, da gennaio 2015, e lui è entrato dopo 2/3 mesi. Preso dalla mia euforia, mi ha inseguita in questa meravigliosa famiglia. Portare un sorriso, vedere un bimbo, un anziano sorridere per merito tuo è un grandissimo orgoglio. Varie emozioni, momenti incredibili, colori di tutti i generi, affetto, abbracci.



due anni l'associazione ha acquisito persone non solo di Lanciano ma di tutta la provincia di Chieti. Ed è per questo motivo che oggi leggete questo articolo perché due membri dell'associazione sono cittadini di Torricella Peligna.

Parlando nello specifico, l'associazione è composta da persone che nella loro vita non hanno mai avuto a che fare con circo o gioco-

teria, ma che hanno la

Voglia di dedicare il loro tempo libero a chi ne ha bisogno. Prima di diventare clown di corsia sostengono un corso di circa 30 ore nel quale si va a lavorare sull'introspezione. Nel corso dell'anno, invece, ci sono corsi di aggiornamento che formano la personalità di ogni clown.

Per il momento, nell'attesa di avere un permesso definitivo per l'ospedale, i clown fanno visite mensili nelle case private, dove ci sono bambini disabili, e nelle case di riposo.

L'idea nasce dalle tre amiche, ma loro stesse ci tengono a precisare che se oggi la tavolozza inizia ad essere riconosciuta e ringraziata è grazie all'impegno di ogni singolo socio che non ha mai smesso di credere nell'operato, anche quando a volte sembrava andare tutto nel verso sbagliato.

Clown Gelsomina

Clown Trilly

Clown Ciottolina



Il corso per diventare clown di corsia ti entra nel cuore. Sono

tre giorni di puro amore. Lo consiglio a tutti, anche a chi non ha intenzione di fare il clown. Insieme siamo cresciuti e non possiamo fare a meno l'uno dell'altro. Siamo 40 clown e siamo tutti di età diverse. Dalle piccole di 16 anni agli adulti di 60 anni ma ci amiamo ugualmente. La mia seconda nuova famiglia.

Ora un altro torricellano, PAOLO TETIVIOLA, è con noi, clown mister smile, un uomo con un cuore grande grande grande !!!! Felicissimo di averlo invitato a fargli conoscere la mia seconda famiglia.

De Nardis Anita clown cucciola

Sono passati diversi anni dall'ultima volta che è stata organizzata una recita di fine anno nel nostro paese e finalmente il 31 dicembre, nella palestra comunale di Viale Petrarca, grazie ai ragazzi della Pro loco, è stata riproposta la rappresentazione in dialetto "L buscej accid la gente" (Le bugie uccidono la gente), con grande consenso da parte del pubblico. Dello spettacolo è stato realizzato anche un video, a disposizione di chi non ha avuto la possibilità di essere presente. Molte volte si sente dire che nelle piccole comunità di montagna tutto sta per finire, questa è la testimonianza che la realtà è ben diversa!

Hanno partecipato nove ragazzi: Andrea Stage, Ilenya Coletta, Monica Coletta, Christian Nero, Matteo Di Tommaso, Andrea Calabrese, Lamberto Tamburri, Francesca Passalacqua, Federico Di Lullo

Tutto è partito perché si è ritenuto fondamentale riscoprire tradizioni che per tanti anni hanno contraddistinto il nostro paese. Quest'anno, grazie al sostegno della Pro loco, si è scelta questa specifica recita perché si adattava bene alle esigenze sceniche e al contesto del luogo. Non è stato comunque semplice. Una recita in dialetto è comunque un lavoro abbastanza complesso, anche se gli attori conoscevano bene il dialetto montenerese, però quando un gruppo è nuovo, che nasce per l'occasione, senza esperienza di lavori teatrali, senza regista, ognuno vuole far valere le proprie idee, il proprio modo di fare o di essere, per

La recita dialettale a Montenerodomo



La locandina della recita

questo ci sono stati momenti di tensione ma anche tanti momenti di entusiasmo e allegria.

Il pubblico è uscito dalla sala molto divertito. Ha colpito la brillantezza della commedia e la simpatia dei ragazzi. E' sempre più difficile promuovere eventi nella nostra piccola comunità e quando ci si riesce la gente è contenta, in fondo l'uomo è fatto per stare insieme agli altri e quando si creano momenti di aggregazione non può che far piacere.

Andrea Stage (interpretava il personaggio del prete nella recita), presidente della Pro Loco ha detto: "E' sempre bello poter regalare agli altri delle emozioni, un sorriso, un momento di spensieratezza lontano dai problemi del quotidiano, ti fa sentire una persona diversa, speciale e per questo pensiamo che ci saranno tante altre occasioni e manifestazioni da promuovere

in futuro. E qui approfitto per lanciare un invito ai più giovani: quello di raccogliere il testimone di questa bellissima iniziativa e portarla avanti per un altro pezzetto di strada, per poi porgerlo a chi verrà dopo. Un invito anche per i più anziani: che non si è mai troppo grandi per dare il proprio contributo alla vita sociale del proprio paese. Si diventa vecchi solo se si vuole diventare vecchi. Tutti hanno bisogno della loro grande saggezza".

Emanuela Cucurnia

Forza Torricella!!!

Quello che aspetta la Polisportiva Torricella nel girone di ritorno sarà una vera e propria rincorsa, rincorsa verso posizioni che più competono a una squadra con questo carattere. Purtroppo, causa un girone di andata non esaltante e condito da prestazioni altalenanti e sfortunate (15 punti a ridosso della zona play out), la scalata inizia col coincidere dell'inizio del girone di ritorno: la squadra ha collezionato già 5 punti nelle prime 3 giornate, un ottimo inizio che spinge sempre a dare e fare meglio. Nel corso del mercato di riparazione, la società del presidente Ottobrini ha effettuato acquisti che hanno puntellato la rosa e ne hanno aumentato notevolmente le qualità; ragazzi umili e di buona volontà pronti ad immolarsi per la causa anche se sono "nuovi" e che hanno contribuito ad ottenere pareggi contro le quotatissime compagini di Villamagna e Palena, ma soprattutto la vittoria nel derby in quel di Montenero dove non si era mai riusciti nell'impresa di uscire dal Marone Stadium con il bottino pieno!!! Una buona parte del merito va alla preparazione effettuata nel periodo di tempo in cui il campionato è sta-

Comincia la rincorsa



Cena di autofinanziamento del 5 gennaio 2016 con i giocatori ed i soci

to fermo: sudore e fatica che alla fine si riveleranno fondamentali in partite in cui servirà mettere il cuore oltre l'ostacolo. L'obiettivo dichiarato è quello di raggiungere la griglia play off ora distante 8 punti; obiettivo proibitivo a detta di molti ma se il buongiorno si vede dal mattino allora crederci è lecito! Il gruppo, stretto e consolidato, è guidato da alcuni ragazzi proprio di Torricella che non hanno fatto mancare il loro calore ai ragazzi provenienti dai vari Palombaro, Gessopalena, Altino che subito si sono integrati benissimo e che hanno conosciuto lo spirito torricellano!! Nelle prossime partite il Torricella affronterà in trasferta Dinamo Pescara e Giovanile Chieti, mentre il Fossacesia 90 tra le proprie mura.. amiche. Partite di cruciale importanza per mantenere la striscia positiva che ormai dura da 5 partite (3 pareggi e 2 vittorie) e per restare sul treno che porta direttamente ai play off.



Massimo Di Iorio

Nella recente "Conferenza sul clima" (svoltasi a Parigi nel dicembre 2015) i "potenti" dei vari Paesi intervenuti hanno finalmente preso atto del fatto che - ad opera di quei sette miliardi di animali "pensanti", che lo abitano - questo minuscolo granello di materia, che ruota intorno al Sole, va - per "effetto serra" - lentamente estinguendosi.

Noi - comuni mortali nipoti della "rivoluzione industriale" - invece ce ne eravamo accorti da tempo. Abbiamo potuto constatare nel giro di appena mezzo secolo che non esistono più le stagioni. Non esiste più un tempo in cui si semina ed un altro in cui si raccoglie il frutto, un tempo nel quale la nostra Stella ci riscalda a dovere ed un altro in cui, la stessa, facendo evaporare le acque e facendole poi "precipitare" in forma liquida o solida,

essa dona - in questo modo - vita alle piante, che ci forniscono ossigeno e cibo. Chiunque di noi "vecchi ragazzi" di Torricella - nati prima dello scoppio della seconda guerra mondiale - ricorda che, dopo ferragosto, a Torricella cominciava a piovere e dopo San Martino iniziava a nevicare. E la neve ce la "portavamo" fino a marzo inoltrato. Ne ho ben chiari ricordi, in tal senso, fin da bambino. Il che non era poi un gran male. Occorreva solo "attrezzarsi" e cioè avere in casa "provviste" di cibo e legna da ardere, una robusta pala per liberare dall'accumulo nevoso il portone di casa, un "monaco" ed uno "scaldino" da mettere al letto prima di coricarsi. Per i giovani di allora, anzi, la neve era un divertimento. La parte di Colle dell'Irco che guarda a Nord forniva spunto per buone "sciare" (con faticose risalite - in mancanza di sciovie - "a spina di pesce"). Inoltre, non volendo allontanarsi dal "paese", il pendio di "arret a corte" e quello minimo del



Pineta di Torricella - Franco Bruni intento ad una spericolata ... discesa libera

Pineta di Torricella - Franco Bruni intento ad una spericolata ... discesa libera

.. erano gli anni "50 gli anni dell' "Era Glaciale"

"monumento" fornivano, anch'essi, occasione di divertimento con gli sci. Tra gli sciatori "domestici" dell'epoca ricordo Giorgio Pugliese (il figlio del notaio) e Mario Di Fabrizio (Mario "della posta"); dopo di loro, poi, Pietro Testa, Pietro Porreca (Pietruccio "di Pasquale"), Giulio Piccone (Giulio "della penna"), Ugo Minniti De Simeonibus (Ughetto). A questi ultimi - durante le "vacanze di Natale" - mi univo anch'io. Il tutto dopo essermi procurato (con la "paghetta" di un anno) la necessaria attrezzatura. Un artigiano di Montenerodomo mi fece gli sci (due tavole con punta ricurva, da fissare ai piedi con gli "attacchi" precari dell'epoca). Gli scarponi me li fece "mastro Luigi Piccone della penna". Ma la cosa più "preziosa" di questa attrezzatura era costituita dai pantaloni, siccome fatti di stoffa "idrorepellente", molto costosa all'epoca. Me li confezionò il maestro sarto Nicola Piccoli, che ne aveva confezionati in precedenza, della stessa stoffa, a Giulio Piccone. Giulio (ancora la ricordo) in una discesa molto veloce una volta cadde e se li strappò. Davanti a noi compagni scoppiò addirittura a piangere (per il disappunto, certo, ma ancor di più per il timore di presentarsi così a suo padre, uomo molto severo) e forse, per quei pantaloni "preziosi", distrutti in quel modo, Giulio sta ancora a piangere.

Franco Bruni



Torricella e la nevicata del "56 - Volontari spalatori agli ordini di Zi Luigg de la guardie che aprono la strada di Via delle Piane bloccata da 2 metri di neve

Il giorno dopo che Torricella aveva vissuto la più brutta giornata della sua storia, cioè il rastrellamento dei tedeschi, tutta la gente rimasta in paese era terrorizzata.

Infuriati come bestie, i tedeschi avevano spaventato, oltre a quelli che avevano preso, anche quelli rimasti.

Io ero grandicello e mostravo più degli anni che avevo. Però ero terrorizzato lo stesso, era una sensazione che fino ad allora non avevo mai conosciuto. Gli uomini che erano sfuggiti alla cattura si diedero alla macchia lo stesso giorno. I giorni seguenti si presentò il problema di portare qualcosa da mangiare a mio padre e così facemmo, io e mia madre. Ci fu difficile rintracciarlo perché, come tutti i fuggitivi, temeva una imboscata ed era difficile avvicinarlo. Finalmente lo trovammo, e ci abbracciò, ci ringraziò e dopo alcuni convenevoli disse alla mamma: "Andate via subito, e se incontrate qualcuno, dite che siete stati a coltivare il vostro campo". Poi si volse alla

mamma e disse: "Peppino è meglio che lo mandi da tua sorella alla "massaria" delle Coste Mulino, è più sicuro per lui e per noi". Il mattino seguente, con il mio misero fagottino, mi diressi alla "massaria" di mia zia Rosina. Facevo fatica, perché avevo paura. Lungo la strada ogni tanto si sentivano degli spari, ciò mi chiudeva lo stomaco ma allo stesso tempo mi metteva le ali ai piedi. La zia mi accolse con tanto piacere, subito presi contatto con i miei cuginetti che in totale erano 9. Poco dopo arrivò lo zio Pietro, il marito di Rosina, che ci catechizzò a dovere su ciò che era da fare e ciò che era da evitare. All'ora di pranzo, ci mettemmo a tavola e mi pareva d'essere tornato all'asilo, per la folla dei bambini tra i quali mi trovavo. Però tutti avevano la bocca cucita, ad ogni domanda rispondevano scuotendo la testa, facendo segno di sì o di no.

Eravamo al termine del frugale pasto (a quei tempi sfamare 12 o 13 persone era un'impresa da Caritas) quando improvvisamente si sentirono dei passi. Ormai l'udito era così ben addestrato che quel rumore

Ricordi di guerra

La masseria di Pietro Di Paolo



La famiglia di Pietro Di Paolo in una foto del primo dopoguerra

canna. Aveva deciso che se avessero fatto qualcosa alla moglie, uno di loro lo avrebbe sicuramente ammazzato. L'inseguimento a distanza proseguì fino ad un punto dove i tedeschi incontrarono un camion, che serviva da punto di raccolta di tutto il materiale razzato. Caricarono la mucca sul camion e dissero a mia zia che poteva andare via. Lei di corsa prese la via di casa, pensando ai suoi figli ma, fatto un centinaio di metri si imbatté nel marito. La gioia di entrambi di essersi ritrovati fece per un momento dimenticare la paura per il pericolo che avevano appena corso. Quando furono alla nostra vista, tutti corremmo incontro, chi con le scarpe, chi senza, chi con le brache, chi senza. Una gioia incontenibile. Ogni volta che questa scena mi viene in mente, i miei occhi si inumidiscono e nello stesso tempo mi viene da ridere. Quelle paure ti segnano dentro e le porterai per tutta la vita, come un masso pesantissimo.

Peppino Peschi

Giovedì 15 Ottobre su invito del Sindaco di Torricella Peligna i nostri amici Torricellani qui residenti hanno offerto tramite le ACLI un ricevimento ai Consiglieri Municipali di Annemasse prima della loro riunione settimanale.

Un ricevimento, che è stato ripreso anche dal giornale « Le Dauphiné Libéré », ed al quale il Sindaco Christian Dupessey, nel ringraziare, ha voluto fare presente della simpatia dei Torricellani incontrati nella sua visita a Torricella. Il Presidente delle ACLI - Annemasse, Salvatore Faija, ha rimesso nelle mani del Sindaco di Annemasse una lettera del Sindaco Tiziano Antonio Teti di Torricella Peligna che ha inviato al suo collega Sindaco di Annemasse il quale l'ha letta in pubblico e che diceva quanto segue: « Caro collega Christian ti mando questo omaggio prodotto della nostra terra in ricordo dell'amicizia tra i due comuni e che questa amicizia continui a lungo con i saluti dell'Amministrazione

TORRICELLA PELIGNA E ANNEMASSE PER STRINGERE ANCORA PIÙ L'AMICIZIA



di Torricella a tutta l'Amministrazione di Annemasse. »

Mentre Salvatore Faija, Presidente delle ACLI Annemasse, ha espresso la sua solidarietà

e l'augurio che questa amicizia si concretizzi sempre più forte; insomma poche chiacchiere ma molto apprezzato il fatto di vedere una varietà di dolci ed il vino che il sindaco ha inviato per il tramite delle ACLI.

Comunque, sia Le ACLI che i Torricellani hanno fatto una gran bella figura che tutti gli amministratori hanno apprezzato, degustando i dolci, veramente buoni, come ottimo il vino Montepulciano. Insomma un buon conforto per gli Amministratori Comunali prima della loro riunione Consiliare.

Vincenzo Longhi

Nella mattinata del 18 ottobre del 1943, arrivò a Torricella un motociclista tedesco. Fece un giro per il Corso e se ne tornò indietro, verso Gessopalena.

All'indomani arrivò un camion con una decina di soldati tedeschi delle S S, si fermarono lungo il Corso, scesero tutti in fretta e incominciarono a fare il rastrellamento di uomini. Fu un fuggi fuggi, parecchi ci riuscirono, purtroppo il povero Donato Porreca, venne raggiunto da una raffica di mitra e morì. Fu il primo caduto civile a Torricella. Alcuni uomini si travestirono da donna, altri si nascosero nei fienili o dentro le stalle, ma alcuni, circa 8, furono catturati e tradotti nei pressi di Roccaraso per scavare trincee di difesa dei tedeschi. Dopo qualche altro giorno dalla retata, arrivarono in paese altri soldati che vi stabilirono un comando militare. Nel paese gli uomini non c'erano più. In molti furono ospitati nelle case di campagna, da amici o conoscenti e spesso rischiavano la vita. Di notte, quando si sentivano rombi dei motori dei mezzi militari gli uomini si davano alla fuga disperdendosi per le campagne o nascondendosi dove potevano. A inizio dicembre i tedeschi ricevettero l'ordine di sgomberare il paese perché le case dovevano essere minate e distrutte. Le donne rimaste cercarono di portare via dalle loro case tutto quello che potevano, soprattutto cibo e biancheria. Chi aveva qualche piccolo terreno scavò delle fosse per sotterrarsi più "robba" possibile.

Passò del tempo. Una sera, mentre rientravo in paese, un soldato tedesco mi prese e mi portò con se in una casa sgomberata e lì vi trovai altri 7 uomini. Io avevo appena 14 anni. Non avevamo da mangiare e faceva molto freddo; mia madre mi fece avere un giaccone di lana di mio padre che la notte funzionava da materasso e da coperta. La mattina successiva sul presto ci svegliarono e ci trovammo davanti due tedeschi a cavallo e tante pecore, mucche e cavalli che avevano razzati nei dintorni.

Palena

E così ci avviammo verso Palena. Quando arrivammo ai Pizzi, il tedesco che era davanti si fermò, fece portare le bestie in mezzo alla campagna e ci diede un piccolo panino nero e duro. Durante la sosta ci accorgemmo che mancavano due uomini; non so spiegarmi come fossero riusciti a scappare. Sentivo dire dagli altri che se ne fossero accorti ci avrebbero ammazzati tutti. Ma capii che a loro importava più portare gli animali a destinazione che ammazzarci. Arrivammo a Palena la sera. Quasi tutto il paese era disabitato tranne una casa dove c'era un vecchietto. I tedeschi ci ordinarono di portare le bestie nelle stalle e di prendere una pecora. La fecero ammazzare, spellare, pulire e cuocere in un grande calderone senza sale e olio. Quando arrivò a cottura, ognuno ne prese un pezzo. Poi tutti a dormire, sempre sul pavimento. All'indomani, all'alba, tornò un tedesco ci fece riprendere le bestie nelle stalle e sempre in fila indiana incominciammo a salire verso la montagna.

Testimonianze di guerra

Sono Pietro Di Marco, avevo 14 anni nel 1943, i tedeschi mi costrinsero a fare a piedi Torricella, Campo di Giove e ritorno

Durante il cammino incontrammo un pastore con un gregge di pecore. I tedeschi scesero da cavallo e si misero a sparare contro il pastore che cercava di ripararsi dietro i cumuli di pietre e siccome aveva un mantello nero quando correva sembrava un'aquila. Non riuscirono a colpirlo e neanche a prendere le pecore e così ci rimettemmo in cammino.

Con l'occupazione tedesca, in tutti i paesi lungo il territorio a nord del fiume Sangro viene ordinata l'evacuazione e le secolari abitazioni vengono distrutte dai militari che le fanno saltare in aria, casa per casa. Approfittando peraltro di persone inermi, quali donne, anziani e bambini. I tedeschi spadroneggiano spesso saccheggiando e uccidendo senza alcuna remora



Casolare di Sant'Agata, luogo del più efferato eccidio nazista della Provincia di Chieti. Fino a quel maledetto 21 gennaio 1944, era considerato un luogo relativamente più sicuro perché più vicino a Gessopalena dove stanziana un comando degli Alleati inglesi.

Campo di Giove

Dopo qualche chilometro la strada cominciò a scendere fino ad arrivare a Campo di Giove. Il tedesco che ci guidava ci ordinò di portare le bestie nelle stalle. Ciò fatto, insieme ad un'altra persona, ci portarono in una casa disabitata. I due tedeschi si stabilirono al piano di sotto. La mattina dopo decisi di scappare via anch'io per tornare a casa. Il mio amico non era d'accordo.

All'ora di pranzo un tedesco ci portò un po di pane; quando andò via, preparai il mio fagotto, nel quale avevo posto anche un organetto trovato in quella casa abbandonata, lo avvolsi nel giaccone e partii all'avventura. Il mio amico, vista la mia determinazione si decise anche lui. Nell'attraversare il paese nessuno se ne accorse. Dopo qualche ora di cammino in salita sulla montagna, trovammo la nebbia. Era l'unica strada per passare all'altro versan-

te. Ecco che nella nebbia ci trovammo davanti un tedesco con un mulo che ci dà l'alt, con il fucile puntato; noi cerchiamo di spiegare avevano aiutato i tedeschi. Ci lasciò andare, dicendoci che eravamo in

pericolo che su quella strada avremmo potuto incontrare altri tedeschi pronti a sparare. Ma era l'unica strada che conoscevamo e ci andò bene. La sera arrivammo a Palena; non sapendo dove andare, pensammo di tornare dove eravamo stati all'andata. La porta era aperta ma il vecchio non c'era più. Siamo rimasti lì, senza padroni, a dormire sempre per terra, senza coperte ne cuscini.

L'indomani all'alba prendemmo il nostro bagaglio e ci mettemmo in cammino. Dovevamo attraversare il ponte sul fiume Aventino ma il ponte era pieno di mine, dovevamo passare per forza, non c'era altra strada. Era anche pieno di cavi, dovevamo mettere i piedi dentro gli spazi tra un cavo e l'altro con la paura di toccare e di saltare in aria. Fortunatamente passammo.

Colledimacine

Ci incamminammo così per la strada provinciale verso Colledimacine, salendo verso i Pizzi.

Incominciò a scendere una fitta nebbia. Con coraggio proseguimmo e ci ritrovammo in una stradina in un boschetto. Sentimmo delle voci che si avvicinavano, erano dei tedeschi. Allora ci buttammo nel greto di un ruscello. Tra la nebbia vedemmo quattro tedeschi che procedevano in senso contrario chiacchierando e scherzando. Non ci videro anche perché eravamo coperti da piccoli cespugli. Appena lontani riprendemmo il cammino verso il nostro paese. Arrivati a Fallascoso ecco che, in una curva ci trovammo davanti un tedesco che tirava un mulo. Imbracciato il fucile e ci ha dato l'alt. Diceva che dovevamo tornare indietro e che eravamo spie che portavamo

le munizioni agli inglesi per i piccoli fagotti che portavamo. Ce li fece aprire. Io portavo il piccolo organetto, l'altro che era con me portava una pelle di vitello secca ed un fascio di corde per poterne fare delle 'chiochie'. Il tedesco, quando si rese conto che non avevamo le munizioni, ci ha lasciato andare così ci rimettemmo in marcia verso Torricella oltrepassando Fallascoso. La nebbia era sempre più fitta ma quando arrivammo nei pressi del bivio che porta a Tre confini, dove una volta c'era la fornace, la nebbia scomparve e ci apparve il paese; dalle case si alzava il fumo e potevamo sentire gli scoppi delle mine che facevano saltare le case.

Torricella

Malgrado ciò proseguimmo cercando di avvicinarci a Torricella nella speranza di avere qualche notizia del-

segue a pag. 29

Testimonianze di guerra

Sono Pietro Di Marco e scampai per miracolo alla strage di Sant'Agata

le nostre famiglie. Quando fummo alla Fonte nuova, ecco che ci spunta davanti un tedesco con il fucile puntato su di noi dicendo, anche lui, che eravamo spie; noi raccontiamo la stessa storia ma lui non voleva sentire ragioni. Per lui eravamo spie. Ad un tratto si avvicina una donna, una bella donna, che molto probabilmente conviveva con i tedeschi dentro la cappella del cimitero.

Fu la nostra fortuna perché lei, italiana, parlava il tedesco, così le abbiamo spiegato dove eravamo stati e lei riferì alla sentinella che però ci ha impedito di proseguire verso il paese e neppure verso contrada Tre confini. Ci ha fatto capire che se avessimo preso quella strada ci avrebbe sparato e che dovevamo tornare indietro. Fatte poche centinaia di metri indietro, arrivati alla vecchia fornace, con la nebbia, la sentinella non ci poteva più vedere; allora prendemmo a sinistra per le campagne verso la Guardata, diretti alla zona di Sant'Antonio. Prima di uscire sulla strada trovammo un pagliaio aperto; entrammo e trovammo due bidoni di sorbe belle mature e con la fame che avevamo ci facemmo una scorpacciata. Ma ad un tratto ci incominciarono a fischiare sulla testa le cannonate.

Erano gli Alleati che da Gessopalena sparavano verso Torricella, occupata dai tedeschi. Finito il bombardamento uscimmo e ci incamminammo verso Sant'Antonio e poi verso la Madonna delle Rose. Arrivati alla chiesetta, chiedemmo al custode dove fosse finita la mia famiglia

Contrada Linari

Ci disse che si erano rifugiati a contrada Linari. Così la sera ritrovai i miei in una masseria. C'erano circa 15 persone che dormivano per terra sotto qualche coperta: donne e bambini nella camera e gli uomini nella stalla. Fino a quel momento contrada Linari era tranquilla ma dopo qualche decina di giorni incominciarono a girare i tedeschi.

Sia la mia famiglia che le altre decisero così che era meglio trasferirsi nella zona di Sant'Agata, più tranquilla perché più vicina a Gessopalena occupata dagli Alleati.

Un giorno in contrada Santa Giusta, due fratelli che erano in casa, alla vista di due tedeschi che si avvicinavano, presero un fucile da caccia e uccisero uno dei due mentre l'altro riuscì a fuggire.

Contrada Sant'Agata

Dopo questo fatto, per prudenza si prese subito la decisione di allontanarci dal luogo e di rifugiarsi a Sant'Agata. Qui su una collina c'erano tre piccole case rurali, mezze diroccate. In queste piccole tre case c'erano circa una trentina di persone ma a volte anche di più perché la gente che scappava si fermava lì.

I rifugiati erano per la maggior parte persone anziane, uomini, donne e bambini. Nei mesi precedenti la mia famiglia, che aveva un vitello, per non farlo prendere dai tedeschi, lo portarono in campagna, in contrada Casetta, affidandolo alla famiglia di Carmine di Ciacamore; per circa 5 mesi il vitello è rimasto lì. Ma il povero Ciacamore, che temeva gli prendessero il vitello, ci propose di venderlo; c'era infatti una famiglia interessata. Con questa faccenda del vitello la notte del 21 gennaio non capitai al massacro di Sant'Agata. Il giorno prima io e mia madre andammo a Gessopalena per poterci fornire di sale che gli Alleati consegnavano ai profughi, aspettammo tutto il giorno ma la sera dissero di tornare il giorno successivo. Così la sera, invece di tornare a Sant'Agata, andammo dal signor Carmine di ciacamore per liberarci di quel vitellino e la notte rimanemmo lì.

L'indomani, prima dell'alba, ripartimmo per Gessopalena, per essere tra i primi. Ma giunti in paese, sentimmo che a Sant'Agata i tedeschi avevano ucciso tutti e che una sola persona era all'infermeria degli Alleati. Allora io e mia madre andammo all'infermeria; il ferito era dentro una stanza ma non ce lo fecero vedere. Decidemmo di andare, sempre di corsa, a Sant'Agata, ma ad un certo punto mia madre non ce la faceva più e, arrivati

in contrada Pincianesi, molto prima di Sant'Agata, lasciai mia madre e da solo proseguii. Quando arrivai a poche decine di metri dal luogo della sciagura, trovai in mezzo alla strada i corpi di una famiglia di 5 persone: marito, moglie con tre figli piccoli, tutti morti. Forse avevano tentato di scappare e gli avevano sparato. Per prima ho trovato

la moglie con un bambino di 5 anni, a pochi metri il marito con altri due bambini, uno di pochi anni, l'altro di pochi mesi, uno tenuto per mano, l'altro in braccio.

Arrivai a pochi metri dalla casa dell'orrore. Mi avvicinai alla porta della stalla e mi trovai davanti il corpo di un vecchio a testa in giù con un piede impigliato ed il pavimento che bruciava. Le bombe avevano provocato un buco al pavimento della cucina; malgrado il fumo, proseguii e venni investito dall'odore di carne umana. Erano tutti morti, bruciati. C'erano solo scheletri massacrati dalle bombe e ricoperti dai calcinacci.

Uscii e cercai di vedere cosa era successo lì nelle vicinanze. A fianco della casa dell'orrore, in un fabbricato di cui erano rimasti solo le mura portanti, senza pavimenti e senza porte, trovai una bambina di appena 11 anni che si era nascosta in un angolo all'interno del fabbricato sopra ad un piccolo cumulo di pietre. I tedeschi gli avevano sparato a bruciapelo; aveva un buco al centro del petto ed era caduta in ginocchio sul cumulo di pietre. La bambina era mia sorella Teresa. Ero solo, non potevo fare altro, piangendo andai da mia madre in contrada Pincianesi. Il giorno dopo tornai a Sant'Agata dove incontrai altri tre uomini. Vedendo quel massacro si decise di scavare

una fossa e metterci tutti questi morti. Io ho potuto riconoscere lo scheletro di mio padre da un orologio tascabile che, essendosi bruciati i vestiti, gli era rimasto sulle ossa della gamba. Mio fratello di 13 anni l'ho riconosciuto da un pezzo del maglione rosso e nero che, messo dentro la cinta dei pantaloni, non si era bruciato. E poi c'era la sorellina che aveva cercato di fuggire dalla morte. Dopo aver scavato una fossa comune insieme agli altri uomini ho preso una coperta, ci ho avvolto i corpi di tutti e tre i miei familiari e li ho messi nella fossa insieme a tutti gli altri.

Nel girare intorno, camminando su una strada mulattiera, ho visto in una scarpata, provocata da una frana, quattro persone morte, due uomini e due donne che molto probabilmente per sfuggire ai tedeschi e per nascondersi si sono buttati nella scarpata; ma i tedeschi li hanno ammazzati tutti. Io da solo non mi sono sentito di scendere per vedere chi erano, posso solo dire che erano tutto un lago di sangue.

Testimonianza raccolta da Luciano Calabrese



Dopo la strage gli uomini scampati scavano una fossa per dare una momentanea sepoltura alle 43 vittime, di cui 41 di Torricella, barbaramente uccise nel casolare.



Sant'Agata di Gessopalena - 25 aprile 2015 - Cerimonia commemorativa e deposizione di una corona di alloro nei pressi del monumento che riporta i nomi delle vittime della strage.