

SUCCESSO LANCIANO

DELL'UNIBASKET

scritto da Redazione Abruzzo Popolare | 29 Aprile 2024



Under 15 alla European Youth Basketball League

Lanciano, 29 aprile 2024. L'Unibasket in rimonta si prende il titolo di Supercampione Eybl Under 15. Si scrive in Romania un'ennesima entusiasmante e prestigiosa pagina europea della giovane, ma vincente storia dell'Unibasket Lanciano.

Dopo una partita dura e difficile, come solo una finale continentale sa essere, l'Under 15 Eccellenza, nata in sinergia con il Pescara Basket e guidata da coach Fabio Di Tommaso batte in rimonta i tedeschi del BBA Ludwigsburg (62-66 il finale) e conquista con grande merito e soddisfazione la Super Final di European Youth Basketball League.

“Un successo clamoroso – affermano i presidenti Carlo Valentinetti ed il GM Valerio Di Battista – e dal grandissimo prestigio che certifica ormai lo status europeo di Eccellenza della nostra squadra, nata dalla visione comune e condivisa con gli amici del Pescara Basket. Una vittoria che premia le società e le dirigenze dei sacrifici, degli investimenti, della passione e di un progetto sportivo che ha portato Lanciano e Pescara a conquistare non solo trofei, ma anche la stima ed il rispetto delle più importanti società cestistiche continentali.

Complimenti ai ragazzi ed allo staff tecnico per questa ennesima vittoria a tinte rossonere, nella consapevolezza che

i più bei traguardi saranno quelli da scrivere ancora insieme”.

In Romania sono arrivate quattro vittorie nette contro l'Inter Bratislava (Slovacchia) il Buba Basket (Bulgaria)la, London Élite (Inghilterra)e BBA Ludwigsburg (Germania)

Tabellino della Finale

Unibasket Lanciano: Sotera 0, D'Incecco 8, Del Prete 9, Babacar 23, Sadio 25, Rossetti 0, Pace 0, Capitano 1, Veri' 0, Di Pasquale 0, Orlando 0, Ranieri 0.

All.Coach Fabio Di Tommaso, Ass. Franceschini, Prep.Fisico-A Atletico Aimola.

Parziali: 29/17, 40/34, 56/57, 62/66

Simone Cortese

LANCIANO PALLANUOTO SALVA

scritto da Redazione Abruzzo Popolare | 29 Aprile 2024



Conquistata la salvezza matematica nel campionato di serie C con quattro giornate di anticipo

Lanciano, 29 aprile 2024. Lanciano Pallanuoto conquista la salvezza matematica, nel campionato di serie C, girone Lazio, con quattro giornate di anticipo rispetto alla fine del

torneo, piazzandosi a circa metà classifica e prima delle altre abruzzesi in gara. “Un risultato importante – spiega il presidente della società Franco D’Intino -: è quello a cui puntavamo e ci siamo riusciti, considerando che è stato il nostro primo anno in C in un girone con squadre molto forti. Siamo partiti a spron battuto per poi avere un calo: nelle ultime due settimane abbiamo ripreso a vincere. Siamo stati così ripagati di un grande sforzo e sacrificio. Siamo già al lavoro – continua D’Intino – per mettere su la squadra per l’anno prossimo, quando gli allenamenti si svolgeranno tutti allo Sport Center Lanciano e non più tra Lanciano, Termoli, Pescara e Vasto. Insomma, è già in atto una riorganizzazione per fare meglio e di più. Ringrazio tutto lo staff tecnico e gli atleti, che hanno dimostrato impegno e dedizione”

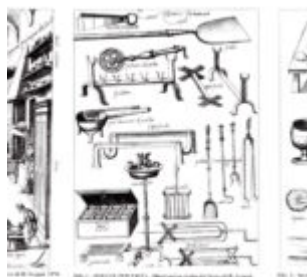
“È stato un bel percorso – aggiunge il coach Giovanni Sarnicola -, nel quale abbiamo raggiunto l’obiettivo richiesto dalla società con largo anticipo e questo era tutt’altro che semplice perché abbiamo incontrato avversari veramente tosti. Personalmente c’è un pizzico di rammarico perché questa squadra, con qualche allenamento e spazio in più, avrebbe potuto affrontare un campionato con molta più forza e preparazione, ma come primo anno va bene così. Non posso che ringraziare la società per avermi concesso la bellissima opportunità di poter allenare oltre che giocare e spero di aver fatto un buon lavoro, ma va detto con tutta onestà che senza il supporto dei miei compagni “storici” tutto ciò sarebbe stato impossibile. Ringrazio ogni singolo componente della squadra, nessuno escluso, per l’impegno profuso durante tutta la stagione perché se questo risultato è stato possibile il merito è di tutta la squadra: li ringrazio soprattutto per avermi reso più semplice del previsto il lavoro. Un grazie va anche ai genitori dei ragazzi che ci hanno accompagnato e sostenuto durante tutte le trasferte del campionato”.

Questa la formazione: Romano Adezio, Lorenzo Cocchia, Giovanni Sarnicola, Pasquale Di Frenza, Antonio Monaco, Enrico Di

Domenico, Francesco Giammarco, Pierpaolo Provenzano, Mattia Di Giovanni, Andrea D'Aloisio, Mario Urbano, Tommaso D'Anastasio, Alberto Nativio, Alessandro Franceschelli, Stefano Sabatini, Federico Barbieri, Alessandro Ceci, Andrea D'Intino.

SULL'ORIGINE DELLA CHITARRA PER FAR MACCARONI

scritto da Redazione Abruzzo Popolare | 29 Aprile 2024



Il quadro storico di un problema di antropologia alimentare

[Contributo di F. Cercone pubblicato in tre parti nella "Rivista Abruzzese" di Lanciano ai numeri: N. 2, N. 4 / 2003 e N. 1 /2004]

di Franco Cercone

Il presente lavoro, cui attendevamo pazientemente da qualche anno, doveva veder la luce secondo le nostre iniziali intenzioni dopo ulteriori indagini sul singolare strumento detto appunto *chitarra*, diventato nel corso del Novecento quasi un simbolo della gastronomia tradizionale abruzzese e della stessa Regione Abruzzo.

La sua pubblicazione è stata tuttavia accelerata dalla conoscenza delle *Opere poetiche* di Giulio Cesare Cortese

(1597-1626 circa)[1], un singolare poeta che scrive in “lingua napoletana” e di cui tesse gli elogi B. Croce nel commento al *Pentamerone* del Basile, nonché di alcuni articoli e saggi apparsi proprio di recente su tale argomento, che riveste notevole interesse storico-gastronomico per la nostra Regione[2].

I risultati delle nostre ricerche sull’evoluzione degli attrezzi “per far macaroni”, da considerarsi precursori della attuale *chitarra*, sembrano confermare che come per altri fatti culturali ci troviamo di fronte ad una poligenesi e dunque ad una evoluzione storica di tali “congegni” non solo nelle varie realtà regionali italiane, ma anche in Francia, grazie all’introduzione oltralpe dei *macaroni* – è lo stesso Alessandro Dumas a dircelo – “quando Caterina De’Medici venne a sposare Enrico II” [*Dictionnaire de Cuisine*, Paris 1965].

Se tuttavia, allo stato attuale delle nostre conoscenze, il termine *pizza* appare per la prima volta nel famoso *Codex Cajetanus* del 997 ed in area abruzzese in un documento del 1201 pubblicato dal Faraglia[3], lo stesso primato deve essere accordato agli antenati dei *maccheroni*, cioè i cosiddetti *vermicelli*, grazie ad una sorprendente notizia del geografo arabo Idrisi risalente alla metà circa del XII secolo e contenuta nel suo noto *Libro di Ruggero*, di recente ristampa. Scrive Idrisi, parlando del territorio posto “a levante di Palermo” che qui “vi è l’abitato di Trabia, sito incantevole, ricco di acque perenni e mulini, con una bella pianura e vasti poderi nei quali si fabbricano *vermicelli* in tale quantità da approvvigionare oltre ai paesi della Calabria, quelli dei territori musulmani e cristiani, dove se ne spediscono consistenti carichi”[4].

Il Rizzitano, noto arabista e traduttore del testo di Idrisi, aggiunge in nota che il termine *vermicelli* “si dice in arabo *itriya* ed è rimasto nel dialetto siciliano”. È questa una precisazione non di poco conto, perché – come apprendiamo da M. Montanari – “*Il libro della cucina*, scritto da un anonimo

toscano del XIV secolo, segnala una *tria genovese* per li infermi, ricetta semplicissima, dove la pasta (tale dev'essere il significato di *tria*, termine di probabile ascendenza araba indicante appunto il manufatto di semola) viene fatta bollire in latte di mandorla, salata e servita"[5].

Ci troviamo così per quanto riguarda il prodotto, cioè i *vermicelli*, di fronte al fenomeno opposto all'evoluzione autonoma degli attrezzi per pasta e dunque ad una "monogenesi" e conseguente diffusione delle tecniche di produzione delle *tria*, dalla Sicilia verso i "territori musulmani e cristiani", come sottolinea appunto Idrisi nel brano riportato. E per tali territori bisogna intendere oltre a quelli che si affacciano sul bacino medio-orientale del Mediterraneo, anche le coste settentrionali dell'Africa e buona parte della Penisola Iberica.

I particolari rapporti fra le Repubbliche Marinare, soprattutto Genova, con la Sicilia normanna, sono alla base di proficui scambi commerciali e tecnologici. Come si è visto, Idrisi non ci dice se i *vermicelli* – che comunque dovevano risultare essiccati per la conservazione e trasporto – si ottenessero con l'impiego di un pur rudimentale attrezzo. Certo è che egli compone il *Libro di Ruggero* nella prima metà del XII secolo e già in quello successivo le *itriye* tradotte come *vermicelli*, ma forse nome di diverse paste alimentari, compaiono con altre designazioni nel *Compendium de Naturis et Proprietatibus alimentorum*, redatto nel 1338 da Mastro Barnaba de Riatinis, di Reggio Emilia, dove a proposito della pasta alimentare, indicata col nome generico di *tria*, è detto (foglio 44 a) che questa *vulgariter habet diversa nomina*, essendo chiamata "a quibusdam *vermicelli*, ut a thuscis, a quibusdam *orati*, ut a bononiensis, a quibusdam *minutelli*, ut a venetis, a quibusdam *fermentini*, ut a regiensibus, et a quibusdam *pancardelle*, ut a mantuanis"[6].

Il *Compendium* di Mastro Barnaba non registra nella prima metà del XIV secolo la diffusione del termine *maccheroni* in

Toscana, documentata invece dal Boccaccio nel *Decamerone*, composto com'è noto nel periodo 1349-1353, e propriamente nella terza novella dell'Ottava Giornata, dove -come sottolineano i primi commentatori a proposito del mitico paese di "Bengodi", da Calandrino posto *più là che Abruzzi* – i "maccheroni" erano in realtà *gnocchi* lunghi, affusolati e di piccolo spessore[7], dunque *vermicelli*, come registra per la Toscana Mastro Barnaba.

Inoltre, sottolinea G. Alessio [op.cit.], della parola *maccheroni* "non vi è traccia alcuna nel *Glossario Latino-Italiano* e nel *Glossario Latino-Emiliano* del Sella, che comprendono lo sfoglio di documenti dello Stato della Chiesa, del Veneto, degli Abruzzi, e dell'Emilia, il che fa pensare che in tali regioni le paste alimentari avessero nel passato altro nome.

Dove invece la parola "maccheroni" compare per la prima volta [8], almeno allo stato attuale delle nostre conoscenze, è in un Atto notarile genovese, esattamente del 4 febbraio 1279, nel quale è menzionata "*Barixella una plena de maccaronis*". [Il documento si rinviene citato nell'Opera di G. Rossi, *Glossario medievale ligure* (appendice), Torino 1908].

Nel commentare questo fondamentale documento il Sereni rileva che il termine "sembra impiegato non per indicare gli gnocchi, ma nel senso moderno di pasta alimentare allungata e forata, suscettibile di lunga conservazione"[9]

Questa vivacità, se non inventiva dei pastai genovesi, è confermata secondo il Montanari dalla circostanza che alcuni documenti della metà del XIV secolo attestano la presenza sulle navi genovesi di *mastri lasagnari*, "segno questo che la pasta era entrata a far parte della normale razione alimentare degli equipaggi" [op. cit.].

Attenendoci alla documentazione della voce *maccheroni*, ricordata per la prima volta nel citato atto notarile di

Genova del 1279, “si sarebbe portati a concludere – rileva l’Alessio – che i maccheroni si diffusero nella seconda metà del XIII secolo da Genova e raggiunsero nella prima metà del XIV secolo la Toscana e la Sicilia e solo agli inizi del XVI secolo Napoli. Ma le cose stanno ben diversamente”[10], come avremo modo di osservare in seguito, perché l’area di irraggiamento del termine *maccheroni* è costituita proprio dai territori dell’antica Magna Grecia, spesso etichettati semplicemente come “area siciliana”. Qui forse, già all’epoca di Idrisi, i pastai arabi avevano brevettato un metodo per così dire rivoluzionario, la bucatura delle *itriya* (o “vermicelli”) per favorirne meglio l’essiccazione e la conservazione. Non a caso infatti Mastro Martino, nel suo *Libro di arte coquinaria* (metà XV secolo), intende per maccheroni sia “strisce di pasta tagliata larga un dito piccolo” che una pasta “bucata nel senso della lunghezza”, forma che si ottiene “modellando dei piccoli rotoli di pasta all’interno dei quali si fa passare un ferro per tutta la sua lunghezza”. Con questo procedimento si ottengono quelli che Martino chiama “maccheroni alla siciliana”[11], a proposito dei quali il Montanari osserva che “la loro produzione era già a quel tempo affidata a degli specialisti” [op. cit.].

Fra quest’ultimi nel corso del XV e XVI secolo vanno annoverati anche i Conventi e certamente prodotti in un Cenobio erano i “maccheroni col formaggio parmigiano” offerti il 23 maggio 1577 a Fra’ Serafino Razzi dai monaci di Cassino[12] , mentre A. Cirillo-Mastrocinque ci ricorda alla luce di molti documenti che “nelle grandi cucine dei monasteri napoletani si lavoravano nel XVII secolo e si rivendevano *lasagne, tagliolini, pappardelle e casatielli*” [op. cit.].

Allo stato attuale delle nostre conoscenze ci troviamo così di fronte ad una paradossale situazione, che potrà essere chiarita solo a seguito di nuove fonti archivistiche: abbiamo cioè, come sottolineano alcuni autori in precedenza citati, la certezza – a partire dal ‘400 – della produzione di

maccheroni, “lunghi e forati” ed “adatti a lunga conservazione” [L. Sada, op. cit.], ma non notizie in merito agli attrezzi con cui venivano ottenuti.

E l’orizzonte d’indagine, pieno di incertezze, non comprende – come erroneamente è stato fatto finora – solo il mosaico delle realtà italiane, ma gli ambienti di corte francesi all’indomani dell’arrivo di Caterina dei Medici in Francia, ed anche il mondo arabo, a conferma, come sottolinea l’Aubaile-Sallenave, “de la variété des cultures de ce vaste bassin méditerranéen”[13].

È probabile che, a differenza degli ambienti di corte, nel mondo rurale meridionale fosse diffuso nei secoli passati un singolare strumento per ottenere maccheroni, assai in auge soprattutto in Cilento ma sconosciuto, per quanto ci risulta, in Abruzzo. In quell’area del Salernitano si ottenevano particolari “fusilli” mediante un ferro quadrato attorno al quale si avvolgevano strofinando abilmente con le mani in senso orario ed antiorario delle strisce sottili di pasta, larghe all’incirca 3-4 cm. e lunghe a piacere[14].

Questi particolari fusilli, lasciati asciugare sopra delle spianatoie, potevano conservarsi per alcuni giorni e risultavano di particolare bontà con i vari condimenti, perché la salsa veniva trattenuta nelle spire della pasta attorcigliata, una forma questa che sarà esaltata in seguito dall’introduzione del pomodoro in cucina[15].

Al di fuori di questo rudimentale strumento, dalle mie informatrici salernitane ritenuto di antica origine, le fonti storico-letterarie non ci hanno tramandato fino al XVI secolo nomi o descrizioni di attrezzi *per far macaroni*, a meno che ad essi non si voglia ascrivere anche il “ferro” di cui parla il Maestro Martino e che si faceva passare attraverso i rotoli lunghi di pasta per forarli ed ottenere così i particolari “maccheroni alla siciliana”, simili per forma agli gnocchi, un binomio che si è protratto semanticamente fino a tempi non

lontani da noi. Agli inizi dell'800 il Placucci scrive infatti nei suoi *"Usi e pregiudizj de' contadini della Romagna"* che in occasione della nascita di un bimbo "il pranzo sarà di gnocchi, ossia maccheroni, s'è maschio; e s'è femmina di lasagne"[16].

Probabilmente la separazione concettuale fra *gnocchi* e *maccheroni*, come è intesa nei nostri giorni, si verifica nell'ultimo decennio del XVIII secolo e soprattutto con la pubblicazione da parte di Vincenzo Corrado del *"Trattato delle patate"* (Napoli 1798), in cui appaiono codificati sia la ricetta *patate in gnocchi* che l'uso di mescolare farina di grano e patate nella panificazione[17].

Va rilevato che ancora nell'Inchiesta Iacini, i cui atti furono pubblicati nel periodo 1880-85, emergono dati impressionanti sull'alimentazione dei ceti sociali indigenti, a base per lo più di formentone, mentre nell'impasto casalingo per gnocchi e maccheroni solo di rado veniva impiegata farina di grano. I cereali usati da questi ceti erano di norma il miglio, l'orzo, il farro e soprattutto la segala, nella quale si sviluppava un fungo ritenuto causa dell'ergotismo cancrenoso o "fuoco di Sant'Antonio", una devastante cancrena che causava la perdita degli arti inferiori e superiori[18]. Questi cereali erano impiegati anche nella panificazione e specie nei paesi dell'area della Maiella è tuttora viva l'espressione "l'hanno messo a pane bianco", per indicare una persona moribonda cui veniva somministrato un po' di pane bianco per soddisfare, quale lugubre viatico, un desiderio rimasto spesso inappagato per tutta la sua vita.

È arrivato tuttavia il momento, dopo il quadro storico generale descritto in precedenza, di entrare nel vivo del problema analizzando i risultati cui sono pervenuti i linguisti nella spiegazione della parola *maccheroni*, strettamente legata alla *chitarra*, risultati che possono essere ritenuti decisamente sorprendenti.

Sull'origine del nome maccheroni, "cibo dei morti".

Quella che non è più una supposizione, la diffusione cioè dei maccheroni e vermicelli non solo da ambienti arabi e siciliani, ma anche da quell'area geografica più ampia corrispondente alla Magna Grecia, viene riaffermata dalla Diodato, la quale sottolinea che "uscita dalle cucine di ricchi privati siciliani, che perpetravano una tradizione araba, la produzione della pasta trova già nel XII secolo i suoi artigiani nelle città della grande isola. A metà del XII secolo alcuni produttori di paste alimentari si sono installati a Napoli, altri aprono botteghe in numerose città liguri"[19].

Quest'ultima affermazione va presa tuttavia, in assenza di fonti sicure, con molta cautela, alla luce soprattutto di un fondamentale studio sull'argomento per lo più sconosciuto agli studiosi di storia della gastronomia. Alludiamo al già citato saggio di Giovanni Alessio dal titolo *Storia linguistica di un antico cibo rituale: i maccheroni*.

L'illustre linguista, passato a miglior vita alcuni anni fa, ci offre l'etimologia della parola *maccheroni* con una rigorosa impostazione storico-linguistica, da considerarsi oggi esemplare e fondamentale per ogni ricerca sull'argomento, i cui risultati possono essere sintetizzati come segue, avvertendo però che si rimanda alla lettura del saggio citato per ogni altro aspetto storiografico da noi non trattato in tale sede.

Si è detto in precedenza che la più antica documentazione della parola *maccheroni* appare in un atto notarile genovese del 4 febbraio 1279, nel quale è menzionata *barixella una plena de maccaronis*. Alla luce di tale documento, sottolinea l'Alessio, "si sarebbe portati a concludere che i maccheroni si diffusero nella seconda metà del XIII secolo da Genova e raggiunsero nella prima metà del XIV sec. La Toscana e la Sicilia e solo agli inizi del XVI sec. Napoli". Ma, avverte

l'Alessio, "le cose stanno ben diversamente".

Infatti alcuni studiosi, come per es. V. De Bartholomeis, avevano invano richiamato l'attenzione dei ricercatori sul soprannome *Mackarone*, assente nei documenti coevi dello Stato della Chiesa e degli Abruzzi, ma presente in alcune carte della prima metà dell'XI sec. soprattutto nel Salernitano e nell'antico "territorio della Magna Grecia".

Quello che nelle suddette aree era evidentemente un "nomignolo", comunque significativo, appare in Sicilia un vero e proprio nome. Di conseguenza, scrive l'Alessio, "questi dati rendono legittima la ipotesi che la patria dei *maccheroni* vada ricercata nella Magna Grecia piuttosto che nella Liguria".

Pertanto "nulla vieta di pensare che a Genova i *macheroni* siano stati introdotti proprio dalla Sicilia", dato che i rapporti fra la Repubblica marinara e l'isola furono particolarmente intensi durante la dominazione normanna. Questa ipotesi, sottolinea l'Alessio, "prende maggior consistenza se consideriamo che più tardi da Genova si diffonde anche il nome di *fidelli* o *fedelini*... dal greco moderno *fides*, ma di origine araba, cui corrisponde la *tria* della Sicilia, che risale all'arabo *al-itriya*". Tale voce è documentata dal IX sec. ed indicava "un manufatto di semola, che veniva preparato come un *tessuto di stuoie che veniva di poi seccato e cotto*, ed è ancor viva nelle parlate arabe per designare una specie di *vermicelli*. La voce, che l'arabo ha in comune con l'aramaico e con il siriano, è un prestito dal greco *itria*", termine presente come si è visto nel testo di Idrisi dal quale apprendiamo che "la Sicilia era già nel secolo XII un centro di esportazione di pasta, chiamata *itriya*, in tutto il bacino del Mediterraneo. C'è da scommettere, come sottolineano S. Serventi e F. Sabban (ivi p.41), che si trattasse proprio di pasta del tipo *vermicelli*."

Una scommessa, questa, vinta in partenza, avrebbe rilevato l'Alessio, perché nel famoso dizionario arabo del persiano *al-*

Firuzabadi (XIV sec.) l'*itriya* è definito un "piatto di pasta filiforme".

Da quale voce, si chiede l'Alessio, derivano sia il soprannome che il nome *mackarone* presenti nei documenti siciliani e del Salernitano dell'XI e XII secolo citati, che si presentano su un piano sincronico e differente rispetto a quello delle *tria* o *itriya* per indicare comunque "paste filiformi"? Ricollegandosi ad una intuizione, definita "mirabile", dello storico e linguista francese Gilles Ménage (1613-1692), Giovanni Alessio perviene dopo ulteriori riscontri filologici alla eliminazione di ogni dubbio sulla vexata quaestio: la parola *maccheroni* deriva dal "greco tardo *makaria*, cioè "cena funebre", termine a sua volta collegato al sostantivo *makarioi* che significa "i beati, i morti". Si tratta dunque di "una formula di buon augurio a favore del morto, pronunciata da ogni invitato al pasto funebre, una sopravvivenza rituale del *perideipnon* che nell'antica Grecia seguiva il seppellimento e che tutt'ora si pratica nei paesi di rito bizantino con il nome di *makaria*:

makaria e mneme tou kekoiménou",

cioè buona cena funebre in ricordo di *chi giace* (dunque del morto).

Alla "cena funebre" fatta in comune – prosegue l'Alessio – fu più tardi sostituito il pranzo che dai vicini si manda nella casa di un defunto nei primi giorni dopo la morte, noto in Abruzzo con i termini *cònzele* o *recùnzele*. Il termine tardo-greco *makaria* diventa successivamente nel "latino regionale" dell'area della Magna Grecia *macario-onis* ed è in rapporto con il "grecismo regionale *maccum*", nel senso di *puls fabata*, cioè una sorta di polenta a base di fave da cui deriva l'italiano *macco*, "vivanda grossa di fave sgusciate, cotte nell'acqua e ridotte come in pasta".

Ci sembra molto probabile, prosegue l'Alessio, dato che le due

voci appaiono originariamente diffuse nella stesa area, cioè nella Magna Grecia, che *maccum* possa essere una forma ipocoristica, con geminazione espressiva, del ricostruito *macario* e che da una contaminazione delle due voci, passate più tardi ad indicare cibi differenti, si possa spiegare l'ageminazione che vediamo in *maccheroni*".

Si focalizza così il valore semantico insito nella fusione delle due parole *maccum-makàrioi* (*puls fabata – morti*) cioè "polenta di fave in onore dei morti", che ci restituiscono a distanza di secoli il significato originario di ***maccheroni*** come ***cibo rituale nei banchetti funebri in onore del defunto***.

Infine – sottolinea l'Alessio – va ricordato che da *maccum* derivano le voci dialettali tuttora in uso nel Mezzogiorno ed in Abruzzo: *macche* oppure *màcchene*, nel senso di "polenta molto dura".

A Cansano, Campo di Giove, e Pacentro, *lu màcchene* viene tagliato a fette, data la sua durezza, con uno spago o filo di ferro. Forse non a caso nei paesi sopra citati gli spaghetti sono tuttora chiamati *la pasta delle nozze* e d'altro canto costituiscono il primo piatto preparato dalla famiglia del compare (*lu San Giuanne*) dopo la fine delle esequie.

Il Cinquecento e l'Opera di Bartolomeo Scappi.

È nel corso del XVI secolo che abbiamo notizie precise su alcuni attrezzi "per far maccheroni", in uso prima nelle cucine di corte, nobiliari o di alti prelati e dopo discesi, come tanti altri fatti culturali, nel variegato mondo subalterno tramite gli stessi scalchi, sottoscalchi, trincianti, inservienti ecc., tutti di modesta estrazione sociale.

Non mancano casi opposti perché da sempre l'arte della cucina ha affascinato persone a prescindere dal ceto di appartenenza. È il caso per es. del nobile ferrarese Cristoforo Messisburgo, autore della nota opera culinaria *Compendi* pubblicata nel 1549. Egli è un gentiluomo diventato scalco ducale per

soddisfare le complesse esigenze di corte che si accompagnano ai “servizi di credenza e di cucina”, quali danze, musica, giochi ecc. destinati a rallegrare i commensali al pari della bontà delle vivande servite.

La presenza presso la Biblioteca del Convento di Santa Chiara a L'Aquila di una rarissima copia dell'*Opera* di Bartolomeo Scappi, stampata a Venezia nel 1570 per i tipi di Michele Tramezzino, ci indusse a riproporre in uno dei “*Quaderni*” pubblicati dall'Istituto Alberghiero di Roccaraso, allora da noi presieduto, i brani più significativi dell'*Opera* composta dal “cuoco secreto” di Pio V[20].

Il prezioso cimelio bibliografico è corredato di 28 tavole “universalmente considerate – come sottolinea D. Adacher nell'introduzione al citato *Quaderno* – un punto di riferimento nella storia della gastronomia italiana”, che già il Montaigne, nei suoi *Essai*, riteneva “splendido esempio dello spirito rinascimentale”.

Le Tavole che corredano l'*Opera* dello Scappi, divisa in sei libri, rivestono una straordinaria importanza perché riproducono gli spazi riservati alla cucina, ampi ed ariosi, nonché l'immagine quasi fotografica di tutti gli utensili e suppellettili adoperati dal personale in servizio. Anticipando con mirabile intuito alcuni principi della moderna gastronomia, lo Scappi ricorda al suo allievo Giovanni il modo di comportarsi da parte del personale e la tecnica dei servizi, sottolineando nel primo libro che le vivande devono risultare sia “saporose et grate al gusto, che piacevoli et dilettevoli all'occhio, con loro bel colore, et vaga prospettiva”.

Ma veniamo ora alle immagini che particolarmente interessano, tratte dall'*Opera* di Scappi. Nella figura n°1 è riprodotta quasi “a volo d'uccello” la cucina di un palazzo signorile dell'epoca, al centro della quale alcuni scalchi – come si legge nella didascalia – “lavorano de pasta” attorno ad un

tavolo sul quale spiccano una sfoglia di pasta con il matterello (dallo Scappi chiamato nel testo *bastone*) ed uno strano attrezzo con manico, raffigurato due volte (all'inizio e verso la fine del lungo tavolo), costituito da una ruota con due file di denti.

L'attrezzo in questione non è stato certamente raffigurato per caso sul "tavolo da pasta" (come si legge in una didascalia) e probabilmente serviva per tagliare la sfoglia in modo tale da ottenere strisce di pasta della stessa larghezza. Che potesse trattarsi di uno "**sperone**" è assai improbabile, perché quest'ultimo attrezzo, come nei nostri giorni, era usato all'epoca dello Scappi per "tortiglioni ripieni", "raviuoli" ecc. e dunque per il ritaglio di pezzi di sfoglia destinati a contenere *ripieni* di ricotta, verdure o formaggi grattugiati, spesso impastati con l'uovo, ed è chiaramente raffigurato ed indicato in un'altra Tavola insieme a diversi utensili (figura n°2).

Di particolare importanza risulta invece un altro attrezzo illustrato nella stessa Tavola, dove insieme ad una serie di coltelli adibiti a vari usi (*coltelli da torta, coltelli da pasta ecc.*) viene raffigurato un **ferro da maccheroni** (figura n°2), che, osserva giustamente il Marsilio, "è identico all'odierno **rentròcelo** usato in Abruzzo in area frentana, anche se ora è costruito in legno"[21]. Si tratta, come risulta dalla figura, di un "matterello scanalato" avente alle due estremità un manico per far pressione sulla sfoglia di pasta e tagliarla a strisce. Lo strumento, sia quello raffigurato nell'*Opera* dello Scappi, che quello in uso in area frentana, poteva essere di ferro o di legno. Se di metallo, l'attrezzo aveva ovviamente una maggior durata e risultando più pesante esercitava maggior pressione sulla sfoglia, che veniva così tagliata in modo più netto.

I "maccheroni" in tal modo ottenuti venivano afferrati con le "**molete (sic) per pasta**" raffigurate in alto nella figura n°3 e posti ad asciugare prima della loro cottura, se destinati al

consumo giornaliero, su un telaio di legno in una stanza arieggiata posta a fianco della cucina.

B. Scappi non ci offre nella sua *Opera* una immagine di questi telai, raffigurati invece nel famoso *Tacuinum Sanitatis* (seconda metà del XIV sec.) in ambienti che possono essere considerati aziende casalinghe per la produzione e lunga conservazione della pasta.[22] Assai importante ai fini della nostra ricerca risulta il Libro V dell'*Opera* in cui lo Scappi tratta le *paste*, ed in particolare il cap. CLXXIIII, sfuggito all'attenzione del Marsilio e di altri gastronomi, che ha come titolo: *Per far minestra di macaroni alla romanesca*. Scrive infatti lo Scappi:

“Et impastata che sarà essa pasta ... facciasene sfoglio con il *bastone*

lasciando esso sfoglio alquanto più grossetto ... et facciasì asciugare;

con il ***ruzzolo di ferro o di legno***, taglinosi i macaroni”.

L'attrezzo genericamente indicato nella Tavola dello Scappi come *ferro da macaroni* aveva dunque un nome, cioè *ruzzolo*, che poteva essere, come il *rentrocele* frentano, di legno o di ferro. Introducendo il discorso sulle *paste* (Libro V), Bartolomeo Scappi precisa a proposito della *tavola de pasta* che questa deve essere “un tavolone liscio, et spianato, di lunghezza di quindici palmi ed altezza di palmi tre e mezzo, ove si possa lavorare d'ogni sorte di *paste*”.

L'impasto avviene nel modo tradizionale e dunque a mano, come si vede chiaramente nella immagine in cui è raffigurato un inserviente che ammassa, mentre sul tavolo spicca la didascalìa “*lavorano de pasta*”.

Non è rappresentata nelle Tavole la *gramola a briga*, forma arcaica della *gramola a stanga*, già segnalata in documenti del XIII sec. e nel “Codice Diplomatico Barese” ma diffusasi come

mezzo tecnico per un efficace impasto alla fine del XVI sec. con lo sviluppo delle piccole aziende pastaie [Serventi-Sabban, op. cit.]. Tuttavia lo Scappi ne aveva previsto la grande utilità anche per le cucine private e signorili allorché afferma nel libro primo che fra gli attrezzi deve essere annoverata “una gramola per gramolar ogni sorte di paste, acciocché tal cucina habbia ogni commodità”.

Il taglio della sfoglia avveniva di norma anche con i “coltelli da pasta” raffigurati nelle diverse Tavole, specie per i *maccheroni alla genovese*, che si ottenevano avvolgendo la sfoglia attorno al matterello e sfilato quest’ultimo si tagliava il tubo di pasta in anelli più o meno larghi. Si intuisce che con il *ruzzolo* descritto dallo Scappi il taglio della sfoglia avveniva secondo la forma desiderata ed i “maccheroni” in particolare risultavano identici per lunghezza, spessore e larghezza, un risultato questo non sempre garantito dall’impiego del coltello o dello “sperone”, quest’ultimo adoperato comunque per il “riquadro” della sfoglia prima di effettuare il taglio con il *ruzzolo*.

Vien fatto di pensare così che il principio della “armonia delle forme” abbia pervaso in pieno Rinascimento non solo le straordinarie realizzazioni artistiche e architettoniche, ma anche gli aspetti più impensati della vita quotidiana, dalle fogge di vestire fino agli stessi attrezzi da cucina. Sicché nell’allestimento di sontuosi banchetti nei palazzi di nobili famiglie o di alti prelati, di cui lo Scappi ci offre alcuni esempi, le tavole sono apparecchiate con “cocchiari, forcine e cortelli d’oro o d’argento”, ed ornate con statue “di zuccaro e butiro”. Così in una *collatione* (colazione) organizzata nel giardino di una lussuosa dimora in Trastevere, Bartolomeo Scappi realizza “cinque Ninfe” e “Diana con l’arco et cane al laccio” con grande stupore e plauso degli illustri commensali.

In tale atmosfera rinascimentale il tradizionale e pur sempre indispensabile coltello da pasta è relegato ad un ruolo secondario nel taglio della sfoglia, lasciando il posto al

ruzzolo, attrezzo più consono a conferire omogeneità geometrica alla forma dei *maccheroni* e – come sottolinea lo Scappi – ad “allietare l’occhio del Principe”.

Insomma, nota acutamente l’Adacher, leggendo l’*Opera* dello Scappi “vengono subito alla mente i trattati rinascimentali, ad es. quelli dell’Alberti o di Leonardo, in cui tutto deve concorrere a dare senso di armonia e bellezza”[23]

La “chitarra” per maccheroni. Origini e diffusione.

Il *ruzzolo* è un attrezzo diffuso presso le cucine di corte ed assai adatto alla divisione della sfoglia di pasta fatta di semola di grano duro. Quello più ricercato dalla seconda metà del XVI sec. era la *saragolla*, che perderà tale primato soprattutto in Abruzzo nella seconda metà del ‘700 con l’impiego del grano *solina*, più adatto alle caratteristiche dei terreni appenninici[24]. Poiché i ceti indigenti solo di rado avevano la possibilità di mangiare pane bianco oppure pasta fatta di semola di grano – per gli impasti infatti venivano usati di norma farina di miglio, orzo, segala e farro – ne deriva che il *ruzzolo* fosse in origine un attrezzo in auge presso le cucine signorili e successivamente diffuso dal personale di cucina negli strati sociali più umili cui essi stessi appartenevano.

Noi propendiamo dunque, per le ragioni suddette, a favore di un “fenomeno di discesa” dell’attrezzo, ma non mancano opinioni opposte, di “ascesa” cioè dai ceti umili e rurali verso quelli nobili e comunque agiati, come sostengono appunto Serventi e Sabban, secondo i quali il *ferro da maccheroni* (i due Autori ignorano il termine *ruzzolo* usato dallo Scappi) “utilizzato nell’ambito della confezione domestica, non poteva essere ignoto ai professionisti” [op. cit.] ma cadono come ci sembra in contraddizione quando affermano (ivi) che “il *ferro da maccheroni* ha conosciuto una vasta diffusione, per lo meno nelle grandi cucine dell’alta società”.

Nelle cucine di corte il *ruzzolo* deve avere avuto comunque vita breve, perché di esso si perdono le tracce mentre con il nome di *rentrocele* si è conservato nel mondo rurale – e non solo frentano – fino ai nostri giorni. Ne abbiamo uno sotto gli occhi acquistato a Pretoro (Ch). Esso è lungo 38 cm., con 18 cm. di spirale[25] al centro e 10 cm. in ciascun lato nei due manici. Un altro *rentrocele* ci è stato mostrato dal sig. Rocco Di Clemente, proprietario dell'Albergo Ristorante "Vistamonti" di Ortona (Ch). Quest'ultimo tuttavia non è di origine frentana, ma proviene invece dal Gargano e precisamente da Monte Sant'Angelo.

Il sig. Di Clemente l'ha ricevuto in dono dal sig. Franco Gatta, pensionato di 74 anni originario di Monte Sant'Angelo, ma residente da molto tempo ad Ortona. Secondo il sig. Gatta 'u 'ndròccele – così suona in dialetto foggiano *lu rintrocele* (o *rentrocele*) frentano – era diffuso in tutta l'area della Capitanata e presentava spirali di diversa larghezza a seconda della forma desiderata di pasta. Qui l'attrezzo tuttavia viene ancora usato nei giorni festivi ed i maccheroni da esso ottenuti si chiamano *lintorci*.

Ci sarebbe da indagare molto sul ruolo svolto a tal riguardo dalla pastorizia transumante, cui si deve lungo i territori attraversati dai tratturi la trasmissione di questo come di tanti altri fatti culturali e lo scambio di esperienze che attraverso un metodo dialettico hanno portato all'ampliamento delle cognizioni materiali e spirituali dei vari gruppi sociali.

Indagini, queste, tanto più opportune perché *lu rentrocele* è del tutto sconosciuto in Molise, come ci assicura il noto studioso Enzo Nocera, di Campobasso, autore di importanti saggi storico-gastronomici, e di tale fenomeno non è certamente agevole scoprirne le cause.

Le perplessità tuttavia aumentano quando si riflette sulla circostanza che in area teramana esiste un attrezzo chiamato

pure *runtròccelo*, ma completamente diverso da quello frentano. Di tale attrezzo abbiamo immagini fotografiche effettuate a Borgonovo dal compianto studioso Rino Faranda, durante le sue "peregrinazioni" storico-gastronomiche nell'area orientale del Gran Sasso e dei Monti della Laga. Si tratta in breve di un cilindro di ferro filettato, chiuso alla base da un coperchio forato e sostituibile (trafila), nel quale si introducono uno alla volta pezzi di pasta ammassata, spinti in basso da un lungo ferro, anch'esso filettato e dotato di manico. A causa della pressione esercitata, la pasta fuoriesce dai fori in forma di maccheroni, simili a quelli che si ottengono con la *chitarra*. La base forata del *runtròccelo* non è saldata perché – come avverte lo stesso Faranda – "si possono ottenere forme di pasta diverse, a seconda della *trafila* voluta ed usata"[26].

Ciò che sorprende tuttavia è che questo *runtròccelo*, che il Faranda dopo attive ricerche fa risalire alla fine del XVIII sec., presenta straordinarie somiglianze con un attrezzo descritto nei seguenti termini da Alessandro Dumas nel suo *Grand dictionnaire de cuisine* [s.v. *macaroni*]:

"Il *macaroni* è stato introdotto in Francia dai fiorentini, probabilmente quando Caterina de' Medici venne a sposare Enrico II ... l'Italia e soprattutto Napoli è la patria dei *maccaroni*. Tutte le specie di farina con le quali si fa il pane, possono servire per fare i *macaroni* ... La semola, convertita in pasta, schiacciata e pestata, è messa in un cilindro metallico ... Sul fondo del cilindro si trova un crivello bucato da piccole fenditure della larghezza che si vuol dare alle fettucce del *macaroni*. Premendo fortemente, la pasta fuoriesce dallo stampo sottoforma di nastro del quale si riuniscono i bordi che si attaccano e formano così i tubi destinati al consumo. I veri golosi introducono in questi tubi, con l'aiuto di una piccola siringa, del sugo di carne o di pesce".

Il passo da questo tipo di "fettuccine" che venivano

arrotondate, ad un crivello “dello spessore di un grosso fuscello di paglia” di cui il Dumas parla in altro luogo, deve essere stato breve e salutato anche in Francia come evento gastronomico, perché eliminava “la riunione dei bordi” e l’impiego di molto tempo superfluo. Vien fatto di chiedersi come mai due attrezzi diversi, quello frentano e teramano, abbiano lo stesso nome di *rintrocelo* e solo il primo sia spiegabile etimologicamente in base al movimento rotatorio compiuto dall’attrezzo sulla sfoglia di pasta. L’unica spiegazione plausibile è che nel teramano si conoscesse il *ruzzolo* oppure il *rintrocelo* frentano, da cui si ottenevano maccheroni simili a quelli ricavati con l’attrezzo risalente – come scrive il Faranda – alla fine del XVIII sec. e dunque al periodo di dominio francese, il che spiegherebbe la somiglianza del *runtròccelo* teramano con l’attrezzo descritto da A. Dumas.

Ma frattanto a Napoli erano stati fatti progressi notevoli in questo campo, poiché – sottolinea Jeanne C. Francesconi [*La cucina napoletana*, Roma 1992] – “agli inizi del ‘600 ... era stata inventata una primitiva macchina detta *ingegno*, nella quale la pasta, dopo essere stata lavorata con i piedi, veniva fatta passare forzandola attraverso dei fili tesi o a quella che doveva essere la prima idea della *trafila*”. Si tratta, per completare e chiarire il passo riportato della Francesconi, di una innovazione importante costituita dal *torchio*, simile a quello del vino. Se in un primo momento l’impasto avveniva con i piedi, come facevano fino a mezzo secolo fa i vignaiuoli che pigiavano l’uva, alla forza dei piedi fu sostituita subito dopo quella esercitata dalla *gramola a stanga* e l’impasto ottenuto con questa macchina veniva inserito nel torchio dotato di *trafila* [Serventi-Sabban, op. cit.].

Siamo in grado oggi, a distanza di dieci anni, di precisare il periodo alquanto vago indicato dalla Francesconi (“inizi del ‘600”) a proposito dell’invenzione a Napoli della “primitiva macchina detta *ingegno*”, grazie all’Archivio Storico

Municipale di Napoli che ha permesso agli studiosi di poter consultare le delibere riportate nelle *Assisae*, cioè nei pubblici parlamenti. A seguito di una risoluzione adottata in una riunione precedente, fu emesso a Napoli in data 24 ottobre 1565 un'ordinanza che fissava il prezzo dei "maccheroni, vermicelli e altre robbe de pasta fatte all'*ingegno* a grani sette il rotolo, con ordine espresso che debbiano li vermicellari fare roba di pasta di semola assoluta"[27].

Pur non essendo Napoli – a differenza di quanto scrive A. Dumas – "la patria dei macaroni", l'importante data del 1565 è indice di un mutamento in atto presso la società partenopea ed i Napoletani, non più "mangia foglie", come si è detto in precedenza, cominciano ad essere apostrofati come "mangia maccheroni".

Il termine *ingegno* continuò a designare per tutto il '600 l'attrezzo citato nella *Assisa* del 1565, che era tuttavia di carattere professionale ed usato nelle piccole aziende a carattere familiare che si diffondono rapidamente, come scrive la Cirillo-Mastrocinque, a Napoli ed in altri centri del Regno.

A riprova tuttavia del fenomeno della poligenesi nel settore delle "invenzioni" finalizzate alla produzione di paste filiformi, abbiamo la notizia di un'altra "macchina" chiamata *ingegno per li maccheroni* di cui ci dà notizia Cristoforo Messisburgo[28], che prestava servizio come *scalco* nella prima metà del XVI sec. a Ferrara, presso la corte Estense.

Non si tratta tuttavia di un "ingegno" come quello napoletano con torchio e trafila, bensì di uno strumento descritto come segue dal frate domenicano Giovan Battista Labat agli inizi del '700 in occasione del suo *Viaggio in Italia*. Esso consiste, scrive padre Labat, in una "siringa il cui cannello presenta una gran quantità di forellini e con la quale si fanno questi *vermicelli* nelle case private" [Serventi-Sabban, op. cit.].

Insomma nel XVI e XVII sec. il termine “ingegno” sta ad indicare per lo più – come vedremo ancora nel corso dell’800 – un congegno meccanico, un apparecchio oppure un attrezzo collegato ad una trafila e “proprio in quest’epoca si diffonde nella lingua napoletana l’espressione *pasta d’ingegno*, ossia modellata alla trafila”. [Serventi-Sabban, op. cit.]

Queste innovazioni meccaniche scaturite da esigenze di commercializzazione da parte delle fiorenti aziende pastaie, risultavano di dimensioni comunque notevoli rispetto agli spazi fruibili nei modesti ambienti familiari. Per la casa occorreva dunque non una macchina, ma un attrezzo. Sicché dai telai con fili di ferro tesi ed adibiti all’essiccazione dei maccheroni deve essere scaturita la prima idea della “chitarra”. E non – come riteniamo – in area campana, dove tutt’ora essa è estranea per tradizione, ma lungo la fascia orientale attraversata dai tratturi, cioè Abruzzo, Molise e Puglia, regione quest’ultima in cui i pastai mostrano una vivace attività produttiva e commerciale a partire dal XV sec.

Premesso che almeno in area frentana, teramana e, come si è visto, in Capitanata, *lu rentrocele* ha avuto modo di convivere comunque con la “chitarra” fino ai nostri giorni, è possibile ipotizzare – pur sulla base di scarse notizie – in quale periodo la “chitarra per maccheroni” abbia iniziato a diffondersi nelle tre regioni sopra ricordate ed in parte anche nel Reatino. La prima riflessione parte proprio dallo “strumento musicale” *chitarra*, che ha conferito per evidenti somiglianze lo stesso nome all’attrezzo “*col quale vengono fatti tradizionalmente gli spaghetti (sic!) in Abruzzo ed in altre regioni meridionali della Penisola*”. [Serventi-Sabban, op. cit.]

Come si è detto [cfr. nota 1], nella tradizione Napoletana esistevano nel XVIII sec. due strumenti, il *colascione* e la *tiorba*, che trovano grande eco nella storia letteraria e musicale partenopea. Nella prima metà del XVIII sec., ed in

ambiente abruzzese, troviamo citato il *colascione* nel poemetto di Romualdo Parente *Zu matremonio a z'uso*, in dialetto scannese, (stanza 21: *Mazzuòcco 'ntanno ... comenzette a sonà zu qualascione*) [29]. La prima edizione del poemetto risale 1765 e fu pubblicata a Napoli, dove il Parente si forma culturalmente e consegue la laurea in Diritto Civile.

Ma dove emerge, particolare questo di grande importanza, l'assenza completa dell'attrezzo "chitarra per maccheroni" è negli *Inventari e Carte Dotali* dei secoli XVII e XVIII nonché nei *Riveli* dello stesso periodo, quest'ultimi contenenti "la descrizione analitica dei beni mobili ed immobili posseduti dalle singole chiese, cappelle, ospedali e confraternite delle diocesi, redatti dalle autorità civili dei singoli paesi in forma di atto pubblico".

Nel *Rilevo* stilato nel 1721, relativo all'*Ospitale di S. Antonio de Padova*, di Pettorano, troviamo elencati tutti gli attrezzi di cucina possibili ed immaginabili, ma non la *chitarra*:

"Una caldarella di rame, un cotturo, un caldarello, una conca, una fressora, una statela, due catene di ferro per il foco, una cocchiara di maccheroni usata, due spiti, un ferro per le pizzelle, un spianaturo, una botticella ecc."

Nell'inventario stilato nel 1808 nel Convento dei Padri Carmelitani di Pettorano, sono elencati nel capitolo *Cucina* i seguenti attrezzi: "Vari ordegni di ferro per il fuoco, due candelieri, una lucerna, due conche di rame, uno scolatoio, tre caldai, una statera, un braciere, cinque treppiedi, un polsinetto, un pignato (sic), una sartagine (specie di padella) per friggere, una tiella, due cocchiere, una graticola, una grattacacio, un coltellaccio, due cati o siano cottorelle, un mortaio, un'arca da far il pane, una cassa da tener farina vuota, un mezzetto, una coppa, sette fra botti e vascelli, un barile per trasportar vino ..." [Cfr. E. Mattiocco-E. De Panfilis, *La Terra di Pettorano*, Teramo 1989].

Gli stessi attrezzi sono elencati poi nell'Inventario della "Cucina e Refettorio".

Non meno importanti risultano le "Carte Dotali" di Scanno pubblicate da G. Morelli [*Pagine scannesesi*, Roma 1996], dove accanto agli arnesi ed attrezzi da cucina non viene mai menzionata la "chitarra per maccheroni". In un Inventario del 5 maggio 1693, fatto nella "Casa dell'heredi del quondam Dr. Francesco Giuseppe De Angelis", compare tuttavia accanto ad un "arciliuto" un altro strumento chiamato "quitarra spagnola".

Nell'*Inventario de'beni del fu Don Orazio Barone Serafini*, stilato nel 1840, sono elencati addirittura utensili ed attrezzi relativi a due cucine, ma della "chitarra per maccheroni" non v'è alcuna traccia. Nella cucina del secondo piano sono solo citati: *tre casserole, tre tielle co'coverti di rame, tre sartagini, due manieri di rame, sette cochiare di ferro, due graticole di ferro, sette trepiedi di ferro, due spiedi anche di ferro, un trita caffè, un fiasco di rame, una bilanciola, vari piatti e pignatte, quattro candelieri, due bracieri di rame, due tavolini ed una spianatora di faggio, una mesa da far pane, numero 18 sedie vecchie, un mortale di metallo, un cassone di legno, oltre a piatti, bicchieri, forchette ed altri utensili citati in altri elenchi.*

Se è vero che la storia è fatta dai documenti, dovremmo concludere che alla data del 1840, quella appunto dell'*Inventario* in precedenza ricordato, non si ha notizia nell'Abruzzo Aquilano dell'attrezzo noto come *'ngegne*, adibito alla produzione di maccheroni in casa. Ma sappiamo che le ricerche d'archivio riservano sempre sorprese e non si possono di conseguenza trarre conclusioni affrettate. Infatti maggior fortuna ha avuto lo storico Nicola Fiorentino che in tale sede ringraziamo vivamente per una preziosa notizia fornitaci inerente all'area frentana.

Nel X volume dei suoi "*Regesti in terra Casularum*" [doc.177], il Fiorentino ha trascritto una carta dotale del 1779, redatta

a favore di Felicia Sirolli, di Altino, che va sposa ad un tal Antonio Travaglino, di Casoli, nella quale è menzionato assieme ad altri beni mobili “*un maccaronaro con corde di ottone*”, stimato “carlini 6”.

Ciò significa che l'attrezzo cominciava gradualmente a diffondersi nella seconda metà del XVIII sec. non solo in area frentana, ma forse in tutto l'Abruzzo Citeriore. Quando il termine *maccaronaro* e le altre voci *'ngegno* e *carraturo* (quest'ultimo in uso – come mi assicurano alcuni informatori – maggiormente nell'attuale area del Pescararese)[30] saranno sostituiti dalla parola *chitarra*, è difficile da accertare. Ciò è avvenuto probabilmente nell'ultimo ventennio dell'Ottocento, quando si completa l'attuale rete ferroviaria regionale e cominciano ad apparire le prime guide turistiche sull'Abruzzo, più esaurienti rispetto a quelle precedenti pubblicate da Karl Baedeker in lingue straniere dal 1869 in poi[31]. Occorreva infatti riunire in una singola voce, operazione questa di “origine dotta” e desunta dalla somiglianza dei vari attrezzi con lo strumento “chitarra”, tutte le diverse designazioni esistenti nelle varie aree regionali ed indizio sicuro della diffusione già in atto del termine “chitarra” è costituito dal *Vocabolario* del Finamore (1893), nel quale oltre alla voce areale *maccarunare*, vengono registrate in forma dialettale anche *catarre* e *chetarre*. Come si è detto in precedenza, in area peligna ed in genere nell'Abruzzo Aquilano la voce più diffusa è *lu 'ngegne*, anche se non manca qualche rilevante eccezione. A Pettorano è in uso infatti il termine *maccarunare*. Va comunque sottolineato che i termini *'ngegne*, *maccarunare* e *carrature* non sono riportati nell'opera giovanile di G. Pansa, *Saggio di uno studio sul dialetto abruzzese*, (Lanciano 1885).

È rimasto famoso il richiamo degli ombrellai di Secinaro (Aq.), i quali per attirare l'attenzione della gente gridavano per strada “*acconcia 'ngegne e acconcia 'mbrelle!*”, oppure – come si legge in una bella poesia di E. Ricci, di Secinaro –

“Acconcia piatte e ‘ngegne rutte!”. [Ju Surente Nustre, Sulmona 1966].

Merita di essere riportato il seguente brano di L. Braccili [Folk Abruzzo, Ferri ed., L'Aquila 1979] sugli *ombrellai di Secinaro*, i quali, secondo l'A., girando per i paesi del Chietino o del Teramano gridavano, al fine di richiamare l'attenzione della gente *“assette pure li maccarunare!”*, (accomodo anche i *maccarunare!*), sostituendo così per una vera e propria esigenza semantica il termine *‘ngegne*, in uso a Secinaro ed in area peligna, ma sconosciuto in altre parti d'Abruzzo, con quello di *maccarunare*:

“Giravano di paese in paese, con a tracolla una cassetta piena di attrezzi. Il loro grido era: «ombrellaroooo!» con la “o” finale allungata, come quella che caratterizzava il grido dell'arrotino. Dopo una breve pausa però l'ombrellaio, aggiungeva, in dialetto, «assette pure li maccherunare!». Sì perché quei modesti artigiani quando avevano fra le mani qualche ombrello da riparare chiedevano sempre alla massaia se aveva in casa una chitarra con i fili rotti da rimettere in sesto. Provenivano da Secinaro (altri ne esistevano anche a Pretoro dove era diffusa la lavorazione del legno) e ciò spiega il fatto che si trovavano disposti ad accomodare anche ombrelli da spiaggia, sedie a sdraio, tinozze per il bucato. Gli ombrellai insistevano molto nel richiedere quelli che chiamavano *“li maccherunare”* perché sapevano che in Abruzzo in ogni casa c'è una chitarra per fare i *maccheroni carrati*. La chitarra non è altro che un telaio rettangolare di legno di faggio che presenta fra i due lati inferiori del rettangolo dei fili di acciaio molto tesi disposti alla distanza di pochi millimetri. Vi sono due tipi di chitarre, secondo i due tipi di *maccheroni carrati*, il primo per produrre i *«maccheroni»* *tuttuovo*, finissimi come i cosiddetti capelli d'angelo, presenta i fili a distanza minima ed il secondo per fare i *«maccheroni a mezzuovo»*, più grossi dei primi e più sodi ed in questo caso la chitarra reca i fili messi ad una distanza più

larga.

Su questi fili viene disposta la sfoglia e la massaia lavora con la forza delle sue braccia e con un mattarello per far sì che i fili taglino la sfoglia per ridurla in tanti fili sottili.

Questo sforzo della massaia spesso determina la rottura dei fili ed è in questo caso che l'opera dell'ombrellaio diventa indispensabile. Per quanto riguarda gli ombrelli poi ognuno di noi a sue spese si accorge che le piccole cerniere che reggono i fili interni del «paraacqua» sono soggetti facilmente a rompersi.

Purtroppo, quando avvengono queste rotture, siamo costretti a buttare l'ombrello e comprarne un altro. Questo atto dispendioso, dovuto alle implacabili regole del consumismo, lo compiamo abitualmente da quando non sentiamo più gridare in strada: ombrellarooo!"

La diffusione per tutto l'Aquilano del termine 'ngegne, di chiara origine napoletana, trova spiegazione negli stretti rapporti esistenti fra l'Abruzzo interno e la capitale del regno a partire soprattutto dal 1820, anno di entrata in esercizio della "Real Strada di Fabbrica" che univa Napoli e Sulmona ed il cui ultimo tratto, quello che da Roccapia perviene a Pettorano, è tuttora noto come *Via Napoleonica*, perché completato sotto il Regno di G. Murat.

In definitiva, la circostanza che in qualche documento d'archivio o notarile si possa rinvenire già agli inizi o alla metà del '700, una delle suddette voci ('ngegne, maccarunare o carrature) non assume a nostro avviso una decisiva importanza, perché ciò che è rilevante è il periodo in cui le suddette voci cominciano a perdere il loro antico valore semantico e la parola "chitarra" si sostituisce alle diverse voci dialettali. Insomma, per dirla con il De Saussure, quando "la parole" diventa "langue".

Un singolare racconto del D'Annunzio sull'origine della "chitarra per far maccheroni".

Concludiamo questa nostra ricerca con un racconto del d'Annunzio sull'origine della "chitarra per far maccheroni", da ritenersi- almeno crediamo- frutto della fervida fantasia dell'*Imaginifico*.

Ma procediamo con ordine. Gian Carlo Fusco ha pubblicato di recente una raccolta di saggi gastronomici dal titolo "*L'Italia al dente*" [Sellerio ed., Palermo 2002], un "libro quasi commestibile – sottolinea l'A. nell'introduzione – dedicato a due galantuomini" che furono appunto Giovanni Voiello, fondatore nel 1879 a Torre Annunziata dell'omonimo pastificio, e Raffaele Fusco, nonno dello scrittore, che fu buon letterato.

Ora uno dei saggi di Gian Carlo Fusco ha per titolo "*La chitarra dell'Imaginifico*" ed in esso si narra come nel 1926 la Marina Militare Italiana decidesse di "donare a Gabriele d'Annunzio, sistemandogliela fra le amene verzure del Vittoriale, la prora della nave *Puglia*. Cimelio ambitissimo dal Poeta Soldato, perché su quella tolda, nel 1920, a Spalato, era stato ucciso il comandante Tommaso Gulli".

L'incarico di quell'operazione fu affidato ad alti ufficiali del Genio Navale, fra cui appunto Carlo Fusco, padre dello scrittore, che per una serie di motivi fu costretto a portare con sé il figliuolo Gian Carlo, che all'epoca aveva 11 anni.

Qualche giorno dopo – scrive Gian Carlo Fusco – il gruppo si ritrovò a pranzo a Gardone, invitato dal d'Annunzio, e "due donne dai capelli corvini iniziarono il servizio recando ciascuna un vassoio colmo di pastasciutta fumante".

A questo punto il d'Annunzio si rivolse a Gian Carlo Fusco e gli chiese: "Hai guardato bene, nostromo giovinetto, i maccheroni che la mia ancella divota t'ha messo nel piatto? Hai notato la loro foggia singolare, curiosa?"

Guardai il piatto – scrive Gian Carlo Fusco – per la prima volta e notai che gli spaghetti non erano di forma cilindrica. “Questa è la pasta caratteristica dell’Abruzzo – aggiunse il Poeta – ch’è la mia terra. È nomata *pasta alla chitarra* perché un tempo la sfoglia veniva tagliata proprio con le corde di una chitarra. Al posto della quale venne poi usato un strumento, munito di alcuni fili metallici ben tesi. Si dice che l’arnese sia stato ideato da un ciabattino di Palena, sulle pendici della Maiella, chiamato *Manicone*. Questa è la storia di questa pasta abruzzese. La rammenterai, angeluzzo marino?”. Conclude Gian Carlo Fusco: “Sì, la ricordo ogni volta che mi capita di mangiare spaghetti alla chitarra”.

La notizia che la “chitarra” sia stata inventata, secondo il d’Annunzio, da un “ciabattino” di Palena va relegata come dicevamo all’inizio, al mondo delle amene curiosità se non delle consuete “bugie” dell’Imaginifico. E fra queste, forse la più vistosa, è quella concernente “la genesi della Figlia di Iorio”, come ha precisato di recente A. Rubini in uno studio storico-critico sull’argomento[32] , nel quale viene smentito il racconto del Vate, secondo cui “lui e Michetti se ne stavano sulla piazzetta di Tocco, allorché vi apparve una donna che fuggiva, inseguita dai mietitori”.

Infatti, sottolinea il Rubini, “sono inesatte le credenze che lo vogliono a Tocco nel 1881,1882 e 1883...e sarebbe impossibile registrare tutti i cambiamenti di umore del Vate, il quale cambiò idea anche a proposito del tempo di realizzazione dell’opera”.

Un’indagine svolta a Palena sul ciabattino “chiamato Manicone” ed inventore secondo il Vate della “chitarra per far maccheroni”, non ha portato ovviamente ad alcun risultato. Ci piace immaginare tuttavia che, come per tanti altri utensili conservati nei nostri Musei Etnografici, ci troviamo di fronte ad un caso di “monogenesi” e diffusione dell’attrezzo ma al di là di ogni ipotesi resta comunque il fatto che la “chitarra” deve essere considerata a giusto titolo come la più bella

bandiera del nostro Abruzzo.

Franco Cercone

[1] – Cfr. Giulio C. CORTESE, *Opere poetiche*, Voll.2, a cura di E. Malato, Roma 1967. Particolarmente importanti risultano due “poemi” inclusi nel 1° volume: la *Vaiasseide*, poema satirico sulle *vaiasse*, cioè “serve” o “fantesche”, dal Tassoni definito “eroicomico”, e *La Tiorba a taccone*. La “tiorba” era una speciale chitarra a due manici, con 8 oppure 10 corde, suonata con un plettro di cuoio detto *taccone*, donde il suo nome di *tiorba a taccone*. Essa si distingueva dal *calascione* (o “colascione”) perché le corde in quest’ultimo strumento “non erano più di due o tre”. Cfr. Giulio C. CORTESE, *ivi*, Vol. I. Del *calascione* parla com’è noto Romualdo Parente nel poemetto in dialetto scannese *Zu matremonio a z’uso*, composto nel 1765, sul quale torneremo in seguito.

[2] – Cfr. L. SADA, *Spaghetti e compagni. Prima documentazione per una storia delle paste alimentari e nomenclatura dialettale pugliese* Bari 1982; E. SERENI, *Terra Nuova e buoi rossi*, Torino 1981; A. CIRILLO MASTROCINQUE, *Usi e Costumi popolari a Napoli nel Seicento*, Napoli 1978; Jeanne C. FRANCESCONI, *La Cucina Napoletana*, Roma 1995; R. RICCIO, *A tavola con i Borboni*, Bologna 2002; C. DE BROSSES, *Viaggio in Italia. Lettere familiari*, prefazione di C. Levi, Bari 1992; V. CORRADO, *Del Cibo Pitagorico ovvero erbaceo per uso de’ Nobili e de’ letterati*, rist. dell’Edizione Napoli 1781, a cura di T. Gregory, Roma 1991; R. FARANDA, *Itinerari turistico-gastronomici dei Monti della Laga*, Colledara 1996; Carlo A. MARSILIO, *Su alcuni strumenti della cucina abruzzese*, in “Rivista Abruzzese”, n° 2, 2002; *id.*, *Due attrezzi abruzzesi*, in “L’Accademia Italiana della Cucina”, n 127, Milano 2002; M. MONTANARI, *Alimentazione e cultura nel Medioevo*, Bari 1988; *id.*: *L’alimentazione contadina nell’alto Medioevo*, Napoli 1979; AAVV, *Il mondo in cucina. Storia*,

identità, scambi, a cura di M. Montanari, Bari 2002.

[3] – Cfr. *Dizionario etimologico italiano*, a cura di C. Battisti e G. Alessio, s.v. *pizza*, vol. IV, Firenze 1975; N.F. FARAGLIA, *Codice Diplomatico Sulmonese* DOC. XLV, Sulmona 1888. Più tardi, nel 1276, compare anche il termine *splanata* in una “concordia” stipulata fra l’Abate del monastero di Santa Maria de *Quinquemilliis* e gli uomini dei casali di San Nicola e Scodanibio, villaggi posti nel medio corso del Sangro. Il termine *splanatas* indica “schiacciate” cotte al forno, o forse anche “focacce”, antesignane delle attuali “pizze”. Cfr. G. CELIDONIO, *La Diocesi di Valva e Sulmona*, vol. III, Casalbordino 1910; E. GIANCRISTOFARO, *La pasta e la pizza*, in “Rivista Abruzzese”, n° 1, 1999.

[4] – Cfr. IDRISI, *Il Libro di Ruggero. Il diletto di chi è appassionato per le peregrinazioni attraverso il mondo*, a cura di U. Rizzitano, Palermo 1994.

[5] – M. MONTANARI, *Alimentazione e cultura ... ecc*, op. cit.; F. Zambrini (a cura di), *Libro della cucina del sec. XIV*, Bologna 1863; L. Sada, op. cit.

[6] – Il brano di Mastro Barnaba, tuttora allo stato di manoscritto, è tratto da un fondamentale saggio di Giovanni ALESSIO (sul quale torneremo in seguito) dal titolo *Storia linguistica di un antico cibo rituale: i maccheroni*, in “Atti dell’Accademia Pontaniana”, Nuova Serie, VIII, 1958. Il passo riportato si trova a p. 265; il manoscritto del *Compendium* di Mastro Barnaba è conservato nella *Laurenziana* di Firenze ed è stato scoperto da E. Sereni.

[7] – Cfr. *Decameron*, a cura di R. Marrone, Roma 1995. Va ricordato che il Sacchetti, discepolo del Boccaccio, scrive nella raccolta delle *Trecentonovelle* (n° C 101015) che uno dei protagonisti, Noddo d’Andrea, si serviva della forchetta per “raguazzare e avviluppare” i *maccheroni*, che dovevano essere pertanto lunghi.

[8] – Va corretta pertanto l'affermazione di Serventi e Sabban, secondo cui la parola "maccheroni" compare per la prima volta nel *Libro di Arte Coquinaria* del Maestro Martino da Como (prima metà del VX secolo). Cfr. S. SERVENTI- F. SABBAN, *La pasta. Storia e cultura di un cibo universale*, Bari 2000.

[9] – Cfr. E. SERENI, *Terra nuova e buoi rossi*, op. cit.; M. MONTANARI, *Alimentazione e cultura*, op. cit.

[10] – G. ALESSIO, *ivi*, p.264. Va ricordato che nella commedia *La vedova* (1569) di Giambattista Cini, i Siciliani sono apostrofati "mangiamaccheroni", al contrario dei Napoletani qualificati come "mangiafoglia". Cfr. B. CROCE, *Commento a Il Pentamerone. Ossia la fiaba delle fiabe tradotta dall'antico dialetto napoletano e corredata di note storiche*, ristampa Bari 1957.

[11] – Cfr. S. SERVENTI – F. SABBAN, *La pasta...*, op. cit.

[12] – S. RAZZI, *Viaggi in Abruzzo*, a cura di B. Carderi, L'Aquila 1968.

[13] – Cfr. F. AUBAILE-SALLENAVE, *Quelques caractères communs aux quisines méditerranéennes*, in AA VV. *Cultures, Nourriture*, p.164, Saint Amand Montrond, Babel Ed. 1997.

[14] – Il metodo tradizionale per ottenere questi particolari fusilli non è del tutto scomparso e qualche anno fa abbiamo assistito a Vallo della Lucania (Sa.) ad una prova dimostrativa da parte di alcune casalinghe della suddetta località del Cilento.

[15] – Cfr. V. CORRADO, *Del cibo pitagorico, ovvero erbaceo per uso de' Nobili e de Letterati*, Napoli 1781. Ristampa a cura di T. Gregory, Roma 2001. Il volume presenta in Appendice il *Trattato delle patate per uso di cibo*, da V. Corrado dato alle stampe a Napoli nel 1798.

[16] – In P. CAMPORESI, *Alimentazione, folclore, società*, Pratiche ed., Parma 1980.

[17] – La ricetta sarà riportata anche nell'altra opera di V. Corrado, *Il cuoco galante* (Napoli 1801), che secondo il Camporesi segna il vero e proprio atto ufficiale di nascita dei "moderni gnocchi".

[18] – Cfr. A. DI NOLA, *Gli aspetti magico-religiosi di una cultura subalterna italiana*, Torino 1976.

[19] – L. DIODATO, *Il linguaggio del cibo. Simboli e significati del nostro comportamento alimentare*, Saveria Mannelli (Catanzaro) 2001.

[20] – Cfr. *La cucina tradizionale italiana nell'Opera di Bartolomeo Scappi*, "Quaderno n° 2 dell'IPSSAR Roccaraso", Torre dei Nolfi (AQ), 1975, a cura di D. Adacher. Dell'Opera di B. Scappi esistono due edizioni anastatiche a cura dell'editore Forni, Bologna, 1981 e 2003. Il titolo preciso del trattato dello Scappi è *Opera dell'arte di cucinare di M. Bartolomeo Scappi, cuoco secreto di Papa Pio V, divisa in sei libri*, in seguito citata semplicemente *Opera*.

[21] – Cfr. Carlo A. MARSILIO, *Su alcuni strumenti della cucina abruzzese*, in "Rivista Abruzzese" n° 2, 2002 p.163; id., *Due attrezzi abruzzesi*, in "L'Accademia Italiana della Cucina", n° 127, Milano 2002; D. COLTRO *La cucina tradizionale veneta*, Roma 2002.

[22] – Cfr. L. Cogliati Arano (a cura di), *Tacuinum Sanitatis*, Milano, Casa Ed. Electra, 1979.

[23] – D. ADACHER, *La cucina tradizionale italiana*, ecc., cit. in "Quaderno dell'IPSSAR Roccaraso".

[24] – Cfr. G. DEL RE, *Calendario per l'anno bisestile 1820. Il quarto del regno di Ferdinando I*, Napoli 1820.

[25] – Ci si imbatte spesso nei termini *scanalatura* o

scanalato, assai efficaci per l'immagine che proiettano, ma non riportati nei vocabolari di lingua italiana più accreditati, come per es. quello di G. Devoto-G. Oli.

[26] – Cfr. R. FARANDA, *Itinerari turistico- gastronomici ecc.*, op. cit.; il Faranda scrive che i maccheroni non venivano conditi col pomodoro, per la semplice ragione che ai tempi del *runtròccelo*, ovverosia alla fine del '700, esso era ancora sconosciuto in Italia. L'affermazione non è esatta, perché il pomodoro entra a far parte di molte ricette riportate nell'ultimo decennio del '700 nelle Opere di V. Corrado in precedenza citate.

[27] – Archivio di Stato del Municipio di Napoli, *Assisae*, T. 9, 1576, Foglio 199.

[28] – Cfr. C. MESSISBURGO, *Libro Novo nel quale si insegna a' far d'ogni sorte di vivanda secondo la diversità de' tempi, così di carne come di pesce*, Venezia 1557, ristampa an. Forni, Bologna 1980.

[29] -Cfr. R. PARENTE, *Zu Matremonio a z'uso*, a cura di E. Giammarco, Scanno 1971; a cura dell'Azienda Autonoma di Soggiorno e Turismo. Contiene anche l'altro poemetto di R. Parente, *La fjjana de Mariella*.

[30] – Un vivo ringraziamento va in particolare al prof. Nicola D'Alonzo, docente di Cucina presso l'Istituto Alberghiero di Villa S. Maria. Va ricordato che il termine *carraturo* non è registrato da G. Finamore nel suo *Vocabolario dell'uso abruzzese*, Città di Castello 1893.

[31] – Cfr. al riguardo L. RUSSI, *Viaggiatori Europei dell'Ottocento*; in "Atti del Terzo Convegno Viaggiatori Europei negli Abruzzi e Molise", Teramo 1976.

[32] – Cfr. A. RUBINI, *La Figlia di Iorio di G. d'Annunzio compie il secolo*; in "Abruzzo e Sabina di ieri e di oggi", n.2, 2003.

RADUNO PROVINCIALE DEI BERSAGLIERI

scritto da Redazione Abruzzo Popolare | 29 Aprile 2024



A Rocca San Giovanni il secondo

Rocca San Giovanni, 29 aprile 2024 – Si è tenuto ieri a Rocca San Giovanni il **secondo raduno provinciale dei Bersaglieri**. I cittadini del paese si sono svegliati al suono della Fanfara che ha sfilato per le strade del centro storico e ha tenuto un concerto nel corso della mattinata.

“È stato un evento davvero emozionante – ha commentato il sindaco Fabio Caravaggio -. I miei ringraziamenti vanno a Massimo Marino, nostro concittadino e bersagliere che ha promosso l’iniziativa, all’Associazione nazionale dei Bersaglieri, ai consiglieri comunali di Rocca San Giovanni, ai sindaci del comprensorio, ai rappresentanti della Provincia e della Regione, alle forze dell’ordine, alla protezione civile, a tutti gli sponsor e a tutti i cittadini che hanno partecipato alla manifestazione”.

Nel corso del discorso pubblico di ieri, il sindaco Caravaggio ha affermato: *“I Bersaglieri rappresentano ardore ed impeto, prontezza nello slancio e resistenza nella corsa, e sono quelli che, oltre alla marcia e alle note della Fanfara, ci regalano emozioni e ci fanno comprendere lo spirito di*

dedizione alla patria e il sacrificio per i suoi più alti valori e ideali. Al loro arrivo, tutti proviamo un forte sentimento di allegria, gioia e partecipazione ma non possiamo non ricordare che la loro presenza nella storia d'Italia è stata altrettanto fondamentale quanto quella di altri protagonisti che hanno contato lutto, dolore e sofferenza nel supremo atto di compiere le missioni a loro affidate. Oggi a Rocca San Giovanni, festeggiamo questi uomini e rendiamo loro onore e gratitudine per tutto ciò che di buono e di grande hanno fatto e continueranno a fare per l'Italia e per gli italiani".

LA POLIZIA NON MANGANELLA GLI STUDENTI

scritto da Redazione Abruzzo Popolare | 29 Aprile 2024



La vignetta di RU: #Vannacci dacci oggi la nostracäzzatå quotidiana

<https://www.facebook.com/vignettaru>

Tweets by VignettaRu

GIORGIA ALLA RICERCA DEL PLEBISCITO

scritto da Redazione Abruzzo Popolare | 29 Aprile 2024



PoliticaInsieme.com, 29 aprile 2024. “Scrivete solo Giorgia sulla scheda elettorale”. Giorgia Meloni conferma la mala pratica di candidarsi per concorrere ad un seggio che mai onorerà. L’hanno annunciato anche Eddy Schlein ed altri. Molti di quelli che si danno da soli la patente di leader.

Nel convulso trentennio del bipolarismo, nel corso del quale sono emersi i tanti vizi della personalizzazione della politica, delle nomine dei parlamentari venute dall’alto e della distruzione del sano e necessario rapporto tra eletti ed elettori, abbiamo già viste un po’ di cose di questo genere. Nonostante la fine dei totalitarismi nazifascista e comunista avesse chiuso il perverso e nefasto rapporto tra il “capo” e le masse di cui ci hanno parlato tanti storici, come Geroge Mosse, e gli psicologi delle folle, la tentazione, diciamo provinciale all’italiana? si è ripresentata e, ancora, si ripresenta.

Berlusconi e Renzi ne sono stati gli epigoni più significativi. Seguiti a ruota dal rampante Salvini, il grande mattatore della fine del nostro primo ventennio di secolo, fino alla brutta caduta da cavallo del 2019. I risultati li abbiamo visti. Al punto che in molti hanno ritenuto che il nostro sistema politico bipolare fosse giunto al capolinea. E in effetti, è comunque così, anche se Giorgia Meloni si rimette adesso a scaldare i motori dello stesso autobus e a

ripartire lungo la stessa strada, in vista delle elezioni europee. Cerca la vittoria in "solitaria" del Giro d'Italia.

È che lei ne ha assolutamente bisogno. Le serve il plebiscito, un successo personale il prossimo giugno. Sarà molto improbabile, infatti, che dal voto per il Parlamento di Strasburgo venga il risultato che le destre stanno promettendo al grido "cambieremo l'Europa". È più realistico aspettarsi che i suoi "conservatori e riformisti" diventino, sì più forti, ma senza la possibilità d'incidere più di tanto. E può darsi che la Meloni sarà costretta, invece, a riconoscere la necessità di essere lei a "farsi cambiare" per evitare d'imboccare la via del tramonto come accadde a Salvini quando si mise di traverso all'Europa per continuare a stare con Putin.

Ma per poi fare ogni cambiamento, Giorgia Meloni ha bisogno di un risultato importante che la rafforzi come leader unica ed esclusiva di un coacervo di gente di destra che va dal piccolo borghese, spaventato dalle novità del mondo, a quello che il mondo nuovo non l'ha mai accettato come se fosse un giapponese sbandato in una delle giungle delle isole del Pacifico dopo la fine della Seconda guerra mondiale.

Basti però che non dimentichi il detto orientale, scordato invece da Renzi dopo il grande successo raggiunto quando raccolse il 40% del 40% dei votanti: "ora che hai vinto indossa l'armatura".

Giorgia alla ricerca del plebiscito

VANNACCI E I DISABILI

scritto da Redazione Abruzzo Popolare | 29 Aprile 2024



Testimoni privilegiati della nostra umanità

PoliticaInsieme.com, 29 aprile 2024. Il più bel commento alle farneticazioni del Generale Vannacci lo ha fatto Mons. Francesco Savino, vicepresidente della CEI, in una intervista comparsa ieri sul Corriere: *“Provate a stare con le persone diversamente abili per un po’, venite e vedete, e poi ditemi se ci vogliono classi separate. Perché il cosiddetto disabile, in una classe, è una presenza preziosa. La migliora. I diversamente abili diventano il collante della classe, la uniscono, sono i protagonisti attorno ai quali si costruisce il cammino educativo”.*

Non c’è altro da aggiungere. Tanto basta per misurare quanta – incolmabile? – distanza corre tra una concezione dell’uomo, non necessariamente d’ordine religioso e d’ispirazione cristiana, ma del tutto laicamente umanistica, ed un’antropologia che sia, consapevolmente o meno, d’impronta razzista.

I leghisti che prendono le distanze dal loro candidato – di fatto, checché ne dicano, eletto a bandiera del loro partito – sono benvenuti tra tutti coloro che respingono sentimenti di derisione, di ricercata emarginazione per le persone più deboli. Da lì fino a scivolare giù per una china di odio, ci vuole poco. Può succedere, perfino, senza volerlo. Attraverso un meccanismo psicologico perverso, l’odio per il “diverso”, cioè la negazione radicale del suo valore, diventa,

paradossalmente, l'alibi, la giustificazione di quel disprezzo pregiudiziale che si coltiva nei suoi confronti e del quale, sia pure oscuramente, si avverte il peso morale difficilmente sopportabile.

È tempo di affermare che, al contrario, i disabili sono testimoni privilegiati della nostra umanità. I più gravi, in modo particolare. Quanto più sono compromesse le loro autonomie funzionali, tanto più appare, nella sua nuda essenza, il valore originario ed incondizionato della loro umanità, la ricchezza irriducibile della loro persona.

Vannacci e i disabili, testimoni privilegiati della nostra umanità

PREMIO LETTERARIO ASSOSINDERESI AWARDS

scritto da Redazione Abruzzo Popolare | 29 Aprile 2024



III[^] edizione. Il bando di partecipazione al prestigioso Premio che coniuga qualità della scrittura e della poesia ai valori umani ed etici

Monza, 29 aprile 2024. Al via la terza edizione di ASSOSINDERESI AWARDS, premio letterario che si è affermato per l'elevata qualità delle opere in concorso, rilevata nelle due

precedenti edizioni, e per l'originalità della formula che coniuga letteratura e cultura etica d'impresa, per l'attenzione alla solidarietà, ai valori umani, alla qualità delle relazioni interpersonali sul lavoro e nella società, all'inclusione sociale delle persone più fragili. Grande vestale del Premio è Donatella Rampado, Presidente di Assosinderesi e signora della gentilezza, manager d'impresa ma anche fine operatrice culturale che con l'associazione ha avviato una significativa rivoluzione, sin dal logo che stilizza una civetta, antico simbolo di conoscenza, saggezza e desiderio di condivisione, di capacità di traguardare ed operare per il Bene comune.

Assosinderesi ha ormai consolidato un riconosciuto imprinting che evoca Bellezza, Cultura, Innovazione, Etica, Responsabilità e Sicurezza economica e sociale. Tutti campi e valori non effimeri, nei quali l'associazione è impegnata, con le sue attività culturali, sociali e solidaristiche. Nata nel 2019 come Community, l'associazione Assosinderesi è in costante crescita. Ne sono soci Artisti, Imprenditori, liberi Professionisti, Manager, tutti impegnati nel condividere esperienze e creare sinergie positive, promuovendo attraverso le attività statutarie una cultura fondata sul Business etico e sulla Responsabilità sociale.

Presidente del Premio la dr. Donatella Rampado, Presidente Onorario è il prof. Hafez Haidar, docente universitario e scrittore fecondo, insigne poeta e traduttore, candidato al Premio Nobel per la Pace e per la Letteratura, Presidente Esecutivo è il dr. Rodolfo Vettorello, poeta finissimo e figura di spicco nel mondo letterario italiano: S avvarranno di qualificate Giurie di settore, composte da docenti universitari, critici letterari, promotori culturali, artisti ed esperti, i cui nomi saranno resi noti dopo le votazioni finali. Il Bando del Premio letterario ASSOSINDERESI AWARDS, nella sua versione integrale completa di ogni dettaglio, e la Scheda di partecipazione, sono scaricabili al link seguente.

Il termine di scadenza per la presentazione degli elaborati in concorso è fissato al 30 settembre 2024. Il Premio si articola in tre Categorie, suddivise a loro volta in Sezioni: CATEGORIA A – NARRATIVA e SAGGISTICA, opere edite, a tema libero; CATEGORIA B – POESIA a tema libero – Sez.1 opere edite – Sez.2 poesia singola edita – Sez.3 poesia singola inedita; CATEGORIA C – FILOSOFIA, tema: “È bello perché mi piace o mi piace perché è bello?”, opere edite ed inedite. Non saranno accettate opere razziste, sessiste, pornografiche, che promuovono l’uso di droghe, violenza e di propaganda politica. Data e sede della cerimonia di premiazione saranno comunicate con largo anticipo dalla Segreteria del premio. Nel corso della cerimonia saranno inoltre premiati, con l’effigie della Civetta di Assosinderesi – che simboleggia la conoscenza, la saggezza, il desiderio di condividere – Personalità e Associazioni che si sono distinte nella promozione di cultura etica e responsabilità sociale.

Per ogni altra informazione scrivere alla segreteria premioletterario@assosinderesi.it. Per le disposizioni di dettaglio, che regolamentano le condizioni per la partecipazione e per l’invio degli elaborati, e la descrizione dei premi ai vincitori, si fa espresso rinvio al Bando nella sua versione integrale. È dunque partita la complessa organizzazione del prestigioso Premio ASSOSINDERESI AWARDS, che non mancherà di esprimere il meglio nella qualità, nell’accoglienza dei partecipanti, nella cura valutativa delle opere in concorso e nella selezione di quelle più meritevoli del Premio, certi di una partecipazione di autori di valore, come riscontrato già nelle precedenti edizioni. Il successo di critica e di pubblico che ha caratterizzato la prima e la seconda edizione è sicuro viatico per un risultato altrettanto ricco di riscontri e soddisfazioni.

Goffredo Palmerini



OCEANS ALL' AUDITORIUM ZAMBRA

scritto da Redazione Abruzzo Popolare | 29 Aprile 2024



Il giornalista Iuliano inaugura il Maggio dei Libri

Ortona, 29 aprile 2024. Il Cinema Auditorium Zambra di Ortona ospita la presentazione di *Oceans* (Radici edizioni), il romanzo dell'autore e giornalista Fabio Iuliano: si tratta della prima presentazione del calendario dedicato al **Maggio dei Libri** in collaborazione con la Libreria Moderna, Fabulinus&Minerva di Micaela Ortolano.

Il 2 maggio alle ore 18.30 dunque, Unaltroteatro (di Lorenza Sorino ed Arturo Scognamiglio) accoglierà autore e pubblico

presso il foyer per Oceans che racconta il viaggio di un giovane musicista, che ripercorre i suoi ricordi attraverso la musica e i luoghi del passato, per tornare a rivivere quella che per lui è stata la notte più importante.

Ed anche per questo nuovo appuntamento ci sarà la musica ad accompagnare la presentazione.

Oceans è un racconto che sa di saudade e serendipity, di sale dei mari del Nord, di amore e ripensamenti, di vecchi e nuovi incontri. È la storia di Simone, della sua vita di blogger e musicista che scorre a passo lento, fino a quando un'onda lo strappa dal presente morbido in cui si è rifugiato. Swansea, Roma, Lisbona. Tre città e tre tempi, per illuminare con i riflettori lo spicchio di palco occupato da chi cerca di lasciarsi alle spalle le cicatrici di Parigi e il ricordo di "quella" notte. Si tratta di un viaggio introspettivo alla ricerca di sé.

«Non ti rendi conto di quanto ogni singolo attimo sia immerso nell'eterno? Eppure, abbiamo sempre l'impressione che il tempo ci sfugga, come la terra sotto i nostri passi. Ogni aspetto della vita segna questo momento: la brezza dell'alba, il rumore del mare, le macchine che corrono verso la Marina. I sensi stanchi dopo le sei di sera.

Quello che voglio dire è che per gli abitanti del cimitero Oystermouth la vita ha già fatto il suo corso. Siamo noi, nel nostro essere mutevole, nei nostri piccoli cambiamenti quotidiani ad avere, o almeno illuderci di avere, il flusso che scorre nelle vene. E questo ci crea ansia. L'ansia di non riuscire a mantenere le promesse che abbiamo fatto a noi stessi. Non abbiamo paura di morire, ma paura di vivere una vita che, in fondo, è solo il sogno di un drago. Alcuni giorni mi sembra di dondolare a testa in giù da un ponte e di soffrire di vertigini al contrario».

Fabio Iuliano

Giornalista, docente di lingue straniere, tra le collaborazioni l'agenzia Ansa e il Centro (testata ex gruppo L'Espresso-Finegil Editoriale). In passato ha lavorato a Parigi e Milano con Eurosport e Canal +. Come blogger, oltre ad aver seguito vari eventi sportivi internazionali, dalle Universiadi (in Europa e in Asia) alla Race Across America – la folle corsa ciclistica da un capo all'altro degli Stati Uniti – ha condotto alcune inchieste sull'immigrazione con reportage in Italia, Romania e Marocco. Nel 2007 ha vinto il premio giornalistico Polidoro. Nel 2016 ha firmato "New York, Andalusia del Cemento – il viaggio di Federico García Lorca dalla terra del flamenco alle strade del jazz" (Aurora edizioni), l'anno successivo Lithium 48, sempre per la stessa casa editrice, quindi nel 2023 Oceans per Radici edizioni. Turista dello sport e della musica, ha corso le maratone Majors di New York, Londra, Berlino, Chicago ed è finisher dell'Ironman 70.3. Suona alternative rock ed è membro di Rockin'1000, la più grande rock band al mondo con cui ha fatto concerti anche negli stadi di Parigi e Madrid.

Alla fine dell'appuntamento ci sarà un momento conviviale con un calice di vino offerto dall'Enoteca Regionale d'Abruzzo. La rassegna gode del sostegno di Donnè, Lions Club e Inner Wheel. Il Cinema Auditorium Zambra è in via Don Bosco, 2 ad Ortona; per info è possibile chiamare il 3454367809, mail: segreteria@cinemaauditoriumzambra.com.

Fabio Iuliano
Oceans



 RADICI
EDIZIONI

LETTERA APERTA A SINDACO E ASSESSORI

scritto da Redazione Abruzzo Popolare | 29 Aprile 2024



La violazione regolamento comunale

Giulianova, 29 aprile 2024. In qualità di responsabile di Unica Beach, la spiaggia dedicata all'accesso degli animali di affezione, chiedo al Sindaco e alla Giunta di avviare subito

l'istruttoria per la presentazione della petizione sottoscritta da più di 700 cittadini, al Consiglio Comunale , a prescindere dalle imminenti elezioni amministrative.

Il Sindaco sta violando un Regolamento Comunale, che prevede l'inizio dell'istruttoria entro 15 giorni dal protocollo. Lo chiedono più di 700 cittadini che non gradiscono questa " persecuzione " da parte dell'amministrazione Costantini, nei confronti dell'associazione , che da sei anni gestisce la Spiaggia dei Cani, accettata da residenti e turisti e apprezzata dagli operatori di strutture ricettive e stabilimenti balneari. Questo continuo stillicidio creato allo scopo di spostare la spiaggia ogni anno nasconde una triste realtà, la volontà di eliminare un servizio fondamentale e utile alla collettività, per motivi ideologici e politici.

La raccolta di firme è stata portata avanti con il solo sostegno del gruppo politico " Cittadino Governante " rappresentato dalla Consigliera Alberta Ortolani, che ha autenticato le firme. Chiedo al Sindaco, agli Assessori, al Presidente del Consiglio Comunale e ai Consiglieri di procedere ad attivare l'istruttoria per la discussione che sarà oggetto del prossimo Consiglio e che sancisce la volontà di centinaia di cittadini per la permanenza della struttura nell'attuale sito. Occorre porre fine a questo ridicolo e assurdo osteggiamento nei confronti della sottoscritta, che ricorda all'amministrazione uscente, l'obbligo di mantenere la spiaggia dedicata ai cani, ribadito nelle varie osservazioni presentate, anche da una Sentenza del TAR Abruzzo.

Ritengo al limite del ridicolo questo atteggiamento del Sindaco Costantini e degli Assessori, ai quali chiedo l'immediata attivazione della pratica. Come sappiamo tutti i poteri decisionali del Sindaco e della Giunta non terminano con la fine di quelli del Consiglio Comunale per elezioni amministrative; dunque, il Sindaco non ha giustificazione alcuna per non farlo. Sarà un mio impegno fare in modo che la pratica arrivi sui banchi del Prossimo Consiglio, che si

insedierà dopo le elezioni, per tener fede alla richiesta di più di 700 cittadini, che chiedono di riconfermare l'attuale sito a livello pluriennale , abbandonando definitivamente l'idea " malsana " di eliminarla o di renderla itinerante.

Giusy Branella

UNICA BEACH