

TI VENGO A CERCARE

scritto da Redazione Abruzzo Popolare | 8 Giugno 2024



LagaBrigante lancia il suo primo album discografico. Il debutto discografico della band folk-rock abruzzese che ha già conquistato il premio pigro e casa Sanremo è previsto per il 13 giugno

Teramo, 8 giugno 2024. Sono sette i ragazzi teramani, provenienti da svariate esperienze musicali, che nel 2016 decidono di dar vita alla band folk-rock LagaBrigante. Nome ispirato ai luoghi e alle memorie di Teramo, provincia abruzzese che abbraccia gran parte dei Monti della Laga, zona ricca di storie di brigantaggio. Nel corso degli anni la band è riuscita a farsi apprezzare per la capacità di proporre sia brani originali sia brani di matrice tradizionale, maturando un sound caratteristico che li distingue.

In quest'ultimo anno hanno raggiunto importanti traguardi. A dicembre 2023 partecipano al "Premio Pigro", festival dedicato al cantautore teramano Ivan Graziani, aggiudicandosi la targa per la migliore cover grazie ad un'interpretazione del brano "Fuoco sulla collina", dove i fraseggi della chitarra elettrica si sono fusi con il soffio dei mantici.

Due mesi dopo partecipano al format "Casa Sanremo", durante il noto festival della musica italiana, dove hanno eseguito, oltre alla cover di Ivan Graziani, anche "Salterello Minore", brano tratto da una storia vera di un amore struggente, cantata sul ritmo che più li rappresenta, il saltarello. Carmine D'Alonzo di Penna Sant'Andrea, autore di questo

meraviglioso brano, collabora con la band da diversi anni, affidando loro i propri testi e le proprie musiche. Da questa collaborazione sono nate altre composizioni, come 'Trema la terra', che racconta il tragico evento sismico che ha colpito Amatrice nel 2016, e "Jitte ssà trecce", di recente pubblicazione, che narra di una straziante ricerca della donna amata. Entrambi scritti in dialetto teramano. Queste composizioni rappresentano un di cui della raccolta discografica "Ti vengo a cercare". Titolo che si rifà proprio ai versi di Carmine D'Alonzo "Ji stanotte ti vengo a cercare, zompe lu fosse, pass lu mare...".

Il concept dell'album prende ispirazione dal rito della serenata, un concertino improvvisato da un gruppo di suonatori, sotto casa della sposa. Il gruppo in questione, nonostante la mancanza di cura nella forma e nel suono, riesce con maestria a trattare il tema dell'amore, creando una situazione dove coesistono allegria e malinconia. Una dimensione nostalgica resa possibile dal suono allegro dell'organetto e dalla serietà dei temi trattati che ritroviamo nei testi delle canzoni.

Si parla dell'amore per la famiglia, per la propria terra, dell'amore incondizionato di una madre per i propri figli, del dolore di un amore e dei sacrifici per raggiungerlo. "Ti vengo a cercare" è la rielaborazione musicale di questo scenario, che mira ad intensificarne la forza espressiva. Il titolo del disco manifesta la consapevolezza di voler intraprendere con tenacia un percorso caratterizzato da momenti di gioia e di dolore per poter godere dell'esperienza dell'amore. "Ti vengo a cercare" è il risultato di una ricerca svolta dall'organettista Stefano De Dominicis e dal fisarmonicista Marco Pomanti per dare una nuova veste alla musica del territorio e agli strumenti tradizionali riproponendo queste melodie con una nuova armonia.

STELLE: MEMORIAL BARBARA PAOLONE

scritto da Redazione Abruzzo Popolare | 8 Giugno 2024



Perché la vita è un viaggio irripetibile. Spettacolo TV martedì 11 giugno in diretta e prima visione su Rete8.

Pescara, 8 giugno 2024. Dopo lo straordinario successo di pubblico registrato al teatro Circus di Pescara lo scorso 28 aprile, Stelle, lo spettacolo in memoria di Barbara Paolone, sarà trasmesso in prima visione TV su Rete8. Un'occasione unica e irripetibile per quanti non sono riusciti a seguire il Memorial in presenza, e per tutti coloro che vorranno rivivere le straordinarie emozioni dello spettacolo che ripercorre intensamente la vita e il ricordo di Barbara Paolone.

Stelle andrà in onda su Rete8 dalle 21.00 alle 24.00 senza interruzioni pubblicitarie e in streaming su <https://www.rete8.it/web-tv/diretta/>

Lo spettacolo TV di Stelle è stato realizzato grazie alla Cinevideo, montato e ottimizzato da Stefano Monti e Vincenzo Olivieri con l'aggiunta di momenti inediti e immagini di backstage.

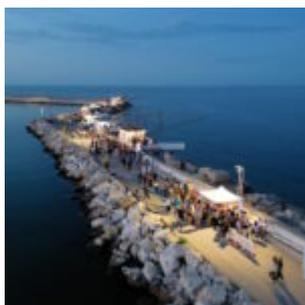
Stelle, diretto da Vincenzo Olivieri e Milo Vallone, è uno spettacolo d'arte varia con la partecipazione di molti

artisti, ideato da Vincenzo Olivieri e organizzato da Stefano Francioni Produzioni che, attraverso il canto, il racconto, l'ironia, la musica e la danza, vuole simboleggiare il fantastico viaggio della vita e valorizzarlo nella straordinarietà del suo stesso percorso: unico e irripetibile.

Gli artisti coinvolti (attrici, attori, musicisti, cantanti, performer) attraverso la propria esibizione sono i viaggiatori protagonisti. Così Stelle celebra finemente la metafora dell'arte: brillano gli attori a riproporre sulla scena il fascino del firmamento. L'intero ricavato della serata è stato devoluto in beneficenza alla Struttura Semplice dedicata alla Radioterapia dei tumori solidi pediatrici all'interno della Fondazione IRCCS Istituto Nazionale dei Tumori di Milano.

CALISTELLE 2024

scritto da Redazione Abruzzo Popolare | 8 Giugno 2024



Dal 13 giugno sul Molo Sud del Porto

Giulianova, 8 giugno 2024. Torna dal prossimo giovedì 13 giugno la manifestazione CALISTELLE sul molo sud del Porto di Giulianova.

Dopo lo strepitoso successo della prima edizione riparte la manifestazione organizzata dall'Associazione Caliscendi, con il Comune di Giulianova, l'Ente Porto, l'associazione che raggruppa i ristoratori giuliesi, Os.Te. e, novità di

quest'anno, il Consorzio Vini d'Abruzzo, l'organismo consortile, presieduto da Alessandro Nicodemi, che raggruppa le cantine abruzzesi.

La manifestazione, che ha ricevuto il patrocinio della Camera di Commercio del Gran Sasso d'Italia, di Assonautica della Provincia di Teramo, del Flag Costa Blu e dell'Organizzazione dei Produttori Abruzzo Pesca, nelle 11 serate del giovedì in cui si articolerà, fino al 5 settembre, permetterà di poter degustare, nell'incantevole scenario dei Caliscendi, i 10 piatti preparati dai cinque ristoranti, sorseggiando i vini proposti dalle cinque cantine che si alterneranno settimanalmente.

Il lavoro sinergico che già dallo scorso anno è stato fatto insieme alla Regione Abruzzo, mira a promuovere i prodotti del nostro territorio e a far apprezzare le storiche strutture da pesca presenti sul molo sud del Porto di Giulianova, chiamate Caliscendi, che tra l'altro sono oggetto di una legge regionale per il loro riconoscimento quali strumenti da pesca di interesse storico e di un'altra proposta per il riconoscimento quali Patrimonio UNESCO, insieme ad altri attrezzi da pesca.

La novità di quest'anno, oltre alla partecipazione un numero maggiore di cantine, grazie al supporto del Consorzio Vini d'Abruzzo, e sicuramente l'adesione al progetto di altri ristoranti giuliesi che si aggiungono ai 12 dello scorso anno raggiungendo il numero considerevole di 18 strutture.

La prevendita quest'anno è affidata agli uffici dell'Ente Porto situati all'ingresso sud del porto e aperti tutti i giorni feriali, escluso il sabato.

All'ingresso il giovedì verrà consegnato ad ognuno dei partecipanti il calice con il suo sacchetto e cinque Token per altrettante degustazioni dei vini del nostro territorio.

Per degustare i piatti preparati dai cinque ristoranti,

all'ingresso verranno consegnati i token del valore unitario di 2 euro.

Le serate, inizieranno ogni giovedì alle 19:30, con un tramonto mozzafiato sulle nostre montagne, dal Gran Sasso alla Majella, passando per i Monti Gemelli e i Monti della Laga, sono riservate ad un numero massimo in contemporanea di 500 utenti, e saranno allietate da gruppi musicali prevalentemente giuliesi.

LA NUOVA PESCARA Città Verde Europea 2034

scritto da Redazione Abruzzo Popolare | 8 Giugno 2024



Pescara, 8 giugno 2024. Lettere dal futuro alla Pescara di domani 17 luglio 2034 – La Nuova Pescara è stata nominata Città Verde Europea! Percorso fatto dalle grandi capitali europee negli ultimi dieci anni, ed oggi finalmente possiamo vedere anche la Nuova Pescara raggiungere un obiettivo così importante.

Tutto ha avuto inizio con il cambio dello statuto comunale, sul finire del 2024.

La grande novità è stata l'introduzione della "partecipazione" come cardine delle scelte riguardanti la città. Il coinvolgimento di cittadine è stata utopia per lungo tempo,

anni in cui l'attivismo, le associazioni, i comitati, si sono fatti sentire, hanno preso voce pur non riuscendo loro malgrado ad incidere veramente nelle scelte.

Il cambio di passo però è avvenuto nel 2024, quando è iniziato il grande processo partecipativo per il progetto del Parco Centrale nell'area di risulta della stazione. L'Amministrazione comunale dell'epoca puntava a realizzare un grande palazzo che dovesse ospitare la sede regionale, all'ingresso della città e del suo corso verso il mare.

Un'idea che oggi ci sembra del tutto assurda, ma anche allora risultava datata e obsoleta ai più, Sembrava cosa fatta se non fosse stato per la salvifica iniziativa di partecipazione attiva della cittadinanza.

Attraverso un processo di coinvolgimento e progettazione, della cittadinanza, di associazioni, comitati, esercenti, e naturalmente delle figure professionali necessarie (da un pool di architetti ai mobility manager, diventati ormai da anni, figure note in città) si è arrivati al grande polmone verde e vitale della città.

Primo biglietto da visita per il turista che arriva da fuori (anche dai piccoli centri abruzzesi collegati ormai al meglio attraverso la rete ferroviaria): il grande Parco Centrale attendeva di nascere dagli anni '80.

Oggi, nel 2034, abbiamo ancora un bosco che sta crescendo, ma già i suoi preziosi servizi ecosistemici cominciano a farsi sentire. Un bosco che, come sappiamo, fornisce alla città aria pulita, traspirabilità del terreno, frescura, ombra, raffreddamento delle temperature (che sono arrivate a temperature altissime per la maggior parte dei mesi dell'anno), biodiversità, insomma, una vera e propria "rigenerazione" urbana.

Con il Parco Centrale la cittadinanza della Nuova Pescara ha un luogo dove incontrarsi nella bellezza e nella salubrità,

spostandosi con le bici, con il treno veloce che collega i suoi centri, prendendosi una pausa nei diffusi punti ristoro presenti nel Parco, arrivando al Parco anche per le tante attività culturali che vi si svolgono: dagli incontri teatrali per le varie età, alle sedute di yoga e meditazione, al nord walking, senza dimenticare i gruppi di lettura.

Le attività possibili sono ancora tante e si prevede nell'arco di questo triennio un loro incremento. La continua crescita di presenze si riverbera, come già accade, nell'intero quartiere centrale, con i tanti negozi sorti in questi anni, le botteghe artigianali che hanno fatto riscoprire tantissime attività che stavano scomparendo, diventando quindi un luogo e una città ormai diventata tra le più attrattive, anche a livello europeo.

INTERVISTE IMPOSSIBILI, I RITRATTI DEGLI ARTISTI

scritto da Redazione Abruzzo Popolare | 8 Giugno 2024



Gli allievi del liceo artistico presentano la mostra, l'11 giugno alle ore 18:00 si inaugura presso la sala Proloco di via Corradini l'ultimo evento delle Giornate dell'arte

Avezzano, 8 giugno 2024. Quello che il Liceo Artistico Vincenzo Bellisario ha il piacere di ospitare in questa mostra è frutto di un lungo ed appassionato lavoro. Il risultato di

tanti mesi di operoso e sensibile sguardo che il prof. Franco Sinisi, docente di Discipline pittoriche, ha voluto rivolgere ai suoi più talentuosi ed eccentrici alunni di questa Scuola, che in tanti anni di storia ha saputo sfornare non solo speranze, ma intere generazioni di nobili artisti del nostro presente.

Abbiamo visto questi giovani camici bianchi come angeli in prima linea nelle grandi stanze di laboratori, odorosi di gesso e vernice, armati di matita, tanta gioia e un pizzico di follia, con gli occhi avidamente spalancati verso il futuro sull'immenso e complesso mondo della storia dell'arte che abbiamo alle spalle.

Al centro della loro missione: ritrarre con sapiente abilità tecnica e poi magistralmente interpretare i volti degli artisti di oltre due secoli – dal Neoclassicismo ai nostri giorni – che abbiamo il piacere qui il piacere di ospitare per la prima volta in assoluto. Autentici capolavori, nati dallo studio ma anche da una fuggevole ispirazione, colta da una foto o da una semplice immagine scolorita.

Saranno loro i nostri veri protagonisti: volti d'autore, che ci accompagneranno in un magico e inesauribile viaggio, quello del fascino irrinunciabile della nostra memoria. Dalle pose di queste icone del nostro immaginario, dagli sguardi, dai profili di questi emblematici pittori, potremmo così scorgere le ragioni più profonde del nostro passato, nel segno di una nuova bellezza, senza luogo e senza tempo. Eccole, dunque, le firme di questi straordinari prodigi, che un giorno – ne siamo certi – saranno orgoglio e passione di ciò che la scuola è oggi. Di ciò che le speranze e le glorie del tempo hanno saputo tramandarci.

E.M. Cavalli

TORNA SQUILIBRI

scritto da Redazione Abruzzo Popolare | 8 Giugno 2024



Tutto pronto per la terza edizione

Francavilla al Mare, 8 giugno 2024. Torna *SquiLibri*, *Festival delle Narrazioni* che accenderà l'estate di piazza Sirena dal 21 al 23 giugno 2023 con un ricco programma culturale possibile grazie all'interazione tra Scuola Macondo di Pescara con Elisa Quinto e Sara Caramanico, il fondatore della Scuola Pepe Millanta, in qualità di Direttore artistico ed il Comune di Francavilla con il sindaco Luisa Russo che ha creduto sin dalla prima proposta al progetto, insieme all'Assessore alla Cultura, Cristina Rapino.



Già nella serata del 21 giugno ci saranno i finalisti (sestina) del Premio Strega appena decretati e dove l'Abruzzo vanta Donatella Di Pietrantonio con *L'età fragile* (Einaudi); e poi Paolo Di Paolo, *Romanzo senza umani* (Feltrinelli); Dario Voltolini, *Invernale* (La nave di Teseo); Raffaella Romagnolo, *Aggiustare l'universo* (Mondadori); Chiara Valerio, *Chi dice e chi tace* (Sellerio); Tommaso Giartosio, *Autobiogrammatica* (minimum fax).

Tra gli ospiti del Festival, diluiti tra i tre giorni, ci saranno: Nicola Lagioia, Marino Bartoletti, Francesca Reggiani, Tiziana Ferrario, Stefania Andreoli, Luca Bianchini, Giulia Blasi, Ludovico Tersigni, Rokia, Giulia Ciarapica, Maddalena Crepet, Anna Cherubini (sorella del cantautore Jovanotti), Nicoletta Verna, Luca Romagnoli (Management) con Nicola Ceroli, Dario Sansone, Roberta Recchia, La Compagnia della Polvere, e poi Andrea Magno, Vito Di Battista, Federico Bonadonna, Walter Lazzarin, Roberto Biondi, Maria Rosaria Sisto, Paolo Massari, Silvano Scaruffi, Giulia Alberico. Non mancheranno, inoltre, presentazioni su riscoperte letterarie come Alba De Céspedes e Robert Lowry.

Tra le varie attività previste da questa terza edizione di Squilibri ci sono la Fiera del Libro e presentazioni in fiera ed inoltre, Macondo Lab – laboratorio di Scrittura racconti con Kristine Maria Rapino; raccontarsi con la fotografia: laboratorio di scrittura e fotografia a cura di Ri-svegli con Paola Fanelli in collaborazione con Anna Ricca.

Ed inoltre ci sarà l'attività di Storie in giro – Passeggiate letterarie a cura di Fonderie Ars; gli Itinerari del gusto – Mangiare fra le righe in cui ci si baserà su piatti presenti in alcuni famosissimi romanzi ed infatti Squilibri – Festival delle Narrazioni ha coinvolto gli esercenti di piazza Sirena in un itinerario del gusto, ad ogni esercente è affidato un piatto o una bevanda speciale da servire nelle tre giornate.

Tra le varie attività ci sarà anche *Steal Book*: nelle tre

giornate di SquiLibri – Festival delle Narrazioni sarà possibile rubare, ma solo i libri dello Steal Book, una montagna di volumi pronti per essere presi liberamente.

Lo stesso Festival sarà anticipato dalla giornata del 20 giugno con “Aspettando SquiLibri”: per l’anteprima di quest’anno ci saranno Massimo Pamio e Monica Ferri con “Chi era Francesco Paolo Michetti”, Giovanni Mancinone con “Mostri. Quando non c’è più l’amore”, Giulio Natali con “Sotto il diluvio”, Luca Pompei con “La vita mi deve ancora un sogno. Storia di Billy”.

Si ricorda che per accedere ad alcuni appuntamenti è necessario prenotare il proprio posto (gratuito) su www.billettero.it pertanto si consiglia di consultare il programma completo sul sito www.squilibrifestival.it.

IL TORNEO LAZZARONI A PIANA VINCOLATO

scritto da Redazione Abruzzo Popolare | 8 Giugno 2024



Amministrazione e organizzatori: “Una competizione cresciuta in qualità e presenze. Una serie di eventi inclusivi accompagnerà le gare”

Chieti, 8 giugno 2024. Una settimana di competizioni e confronti per l’undicesima edizione della Lazzaroni Cup, ITF,

torneo di tennis maschile da 15mila dollari di montepremi, che si giocherà al Circolo tennis di Piana Vincolato da lunedì 10 giugno prossimo. Stamane al Foyer del Teatro Marrucino la presentazione della manifestazione in presenza degli assessori a Sport e Pari opportunità Manuel Pantalone e Chiara Zappalorto, il presidente della Regione Marco Marsilio, Ennio Marianetti, presidente del circolo tennis Chieti, del direttore del torneo Luca Del Federico, di Luciano Ginestra, presidente del comitato regionale della FITP (Federazione Italiana Tennis e Pdel) e Cinzia Turli, responsabile risorse umane della Lazzaroni, main sponsor della manifestazione. Saranno inoltre presenti il presidente del circolo tennis Galli club di Chieti Scalo, Paolo Galli e Massimiliano Milozzi, delegato provinciale Coni.

“Come amministrazione stiamo puntando al rafforzamento dell’open Lazzaroni, sia in termini di qualità e sia di riconoscimenti – così l’assessore allo Sport Manuel Pantalone – ringrazio la famiglia Iannamico e la Lazzaroni che sono fondamentali per l’organizzazione. Al tennis come Amministrazione abbiamo dato la grande opportunità di crescere, siamo stati subito pronti a rinnovare la concessione al Circolo Tennis e a manifestare fiducia nell’operato. Una fiducia ben riposta, perché in questi tre anni le attività sono cresciute e oggi che siamo Città europea dello sport, siamo pronti a radunare tutte le energie migliori per portare il nome di Chieti nel mondo del tennis nazionale e internazionale”.

“Importante la svolta sociale e culturale data alla manifestazione – aggiunge l’assessora alle pari opportunità Chiara Zappalorto – con l’aggiunta di manifestazioni aggregative all’insegna delle pari opportunità e dell’inclusione. Questa anima che si è voluta dare, inserendo il convegno del 13 giugno sul tennis in campo educativo è inedita e di impatto. Un evento fatto di gare e altro aiuta a capire meglio una disciplina che grazie a Sinner, alla Paolini

e a tanti nomi emergenti è sulla bocca di tutti. Questa disciplina esprime qualità ed è compito delle istituzioni prenderne atto e portarla avanti”.

“La Regione è sempre vicina al mondo dello sport e, in particolare, punta sui grandi eventi sportivi come questo torneo internazionale di Chieti, anche nell’ottica della promozione territoriale – ha aggiunto il presidente della Regione Marco Marsilio – . Il tennis italiano vive un momento di grazia e questo non è certo frutto del caso perché se avessimo avuto un solo campione, poteva essere anche il frutto estemporaneo di una storia individuale. Invece, sono tanti i giocatori italiani in grado di cogliere risultati prestigiosi e questo significa che dietro c’è stato un percorso di crescita, vuol dire che c’è una scuola che poi riesce a formare giocatori di vertice. Anche per questo, la Regione Abruzzo è ben lieta di mettere il proprio marchio istituzionale al fianco di questo evento al quale auguriamo ogni successo”.

“Per me è un grande piacere ed un grande onore dirigere questo torneo – ha dichiarato il direttore della Lazzaroni CUP Luca Del Federico – la chicca di quest’anno è e la presenza del giovanissimo Vito Darderi, classe 2008 e campione olimpico junior, che sarà a Chieti con una wildcard. Vito è, oltretutto, il fratellino di Luciano, n.40 del ranking mondiale e tra i quattro azzurri che andranno alle Olimpiadi di Parigi. Oramai il tennis è all’attenzione di tutti, vive un momento magico in Italia. Non a caso, abbiamo il numero uno al mondo e non era mai successo. Abbiamo la Paolini che è stata, nel 2018, qui a Chieti, nella sfida di Fed Cup contro la Spagna. Oggi Jasmine Paolini è la n.7 al mondo in una disciplina che in questo momento è forse la più importante in Italia”.

“La Lazzaroni Cup è giunta ormai alla sua 11ª edizione – aggiunge il presidente del Tennis Chieti, Ennio Marianetti – sono entusiasta per la partnership pubblico-privata che

consente, per il terzo anno consecutivo, di portare a Chieti una competizione di livello internazionale. Senza il contributo di Regione e Comune e senza gli sforzi dello sponsor Lazzaroni, che non finirò mai di ringraziare, faremo ben poca strada. Come Tennis Chieti ci mettiamo tanta passione e l'impegno organizzativo per fare in modo che atleti, tecnici, accompagnatori e pubblico siano accolti Una senel miglior modo possibile”.

“Abbiamo voluto fare entrare il femminile che c'è nello sport dentro la manifestazione – aggiunge Cinzia Turli, responsabile risorse umane della Lazzaroni – Nel circolo c'è un vivaio di femminilità e, in modo particolare, grazie alla sinergia con il Comune, abbiamo creato un club femminile Lazzaroni che è stato il cantiere operativo di tutte le attività collaterali alla settimana sportiva. Sosteniamo l'evento con l'idea di mettere insieme tutti gli enti privati a sostegno della disciplina. Con questa edizione vogliamo che la comunicazione inclusiva arrivi direttamente su tutte le discipline e anche su tutti gli ambiti che interessano lo sport. Lazzaroni vuole essere un cantiere operativo dove si creano terreni generativi per altra socializzazione e attività”.

Il programma delle attività che si svolgeranno nella sede dell'ATS tennis Chieti via Madonna della Vittoria (se non indicato diversamente)

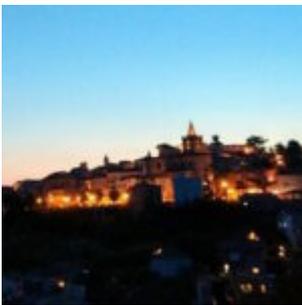
- Lunedì 10 giugno: dalle ore 17 giochi popolari e gara di disegno, premiazioni allievi scuola tennis.
- Martedì 11 giugno dalle ore 15:30 torneo di burraco Lazzaroni Cup.
- Mercoledì 12 giugno dalle ore 17:00 e te e biscotti.
- Giovedì 12 giugno dalle ore 17:00 convegno nella Sala consiliare della provincia di Chieti sul tema “Il tennis campo educativo, conversazioni sull'impatto sociale della

cross education tra pubblico e privato per ambienti generativi”.

- Venerdì 14 giugno dalle ore 20:30 cena Lazzaroni Cup
-

SPOLTORE NASCOSTA

scritto da Redazione Abruzzo Popolare | 8 Giugno 2024



Torna il 16 giugno. Luce sul centro storico di Spoltore con il tour della Pro Loco

Spoltore, 8 giugno 2024. Domenica 16 giugno alle ore 17:30, torna a grande richiesta il tour di **“Spoltore nascosta”** a cura della Pro Loco Spoltore Terra dei 5 Borghi; anche in questa edizione i visitatori potranno conoscere il centro storico: il Castello, Largo Fosse del Grano, piazza D’Albenzio e Società Operaia di Mutuo Soccorso, residence degli artisti, via del Pozzo con visita presso le dimore private, Chiesa di San Panfilo dentro le Mura, con annessa Chiesa di Santa Maria della Porta.

L’intenzione è quella di portare alla luce la bellezza del centro storico attraverso un tour arricchito nelle tappe e nei luoghi meno noti ed anche meno visibili. Le visite guidate prevedono il coinvolgimento del pubblico nell’intima atmosfera della vita quotidiana degli abitanti, con la possibilità di condividere i meno noti spazi del cuore di Spoltore.

Il punto di ritrovo almeno 20 minuti prima dell'avvio del giro è la nuova sede dell'infopoint presso la biblioteca comunale 'Piero Angela' (via Dietro le Mura, 10). Il tour prevede anche un aperitivo.

IL VINO MONTONICO NEL TERRITORIO DI BISENTI E CERMIGNANO

scritto da Redazione Abruzzo Popolare | 8 Giugno 2024



RAPPOLO DI UVA MONTONICO, "4 CIZICCI" 801
SOGGIO DI AMPELOGRAFIA REGIONE ABRUZZESI

[Contributo di Franco Cercone, pubblicato in *Bullettino della D.A.S.P., Annata CIV 2013. (CXXV dell'intera collezione). L'Aquila 2014.*]

1 – Una breve ma necessaria premessa

L'istituzione di una Facoltà di Agraria in seno all'Università di Teramo non rappresenta a ben riflettere solo un normale provvedimento amministrativo o il risultato di un disegno politico della Provincia, ma anche un riconoscimento della Regione Abruzzo alla fertilità del territorio aprutino ed alla sua antica vocazione storica nel campo della viticoltura; se ne ha una conferma anche dalla vivace attività di compravendita di terreni vignati o da destinare alla

coltura della vite, di cui si sono resi protagonisti di recente operatori originari del nord della Penisola e che hanno "scommesso" sul patrimonio ampelografico abruzzese , specialmente teramano.

Impegnati in seno alla Facoltà di Agraria nell'insegnamento di *Storia della vite e del vino*, abbiamo ritenuto pertanto doveroso offrire un nostro pur modesto contributo di carattere storico-ampelografico alla Facoltà in cui abbiamo prestato la nostra attività, riunendo in un breve saggio le notizie di cui siamo venuti man mano a conoscenza e relative ad un particolare vitigno, qual è appunto il "*Montonico*", che ancora prospera in un angolo di territorio ascritto un tempo all'*Abruzzo Ulteriore I.*[i]

Va subito detto che dall'indagine non sono emersi risultati straordinari: se ne ha una conferma, senza rivolgere lo sguardo ad epoche molto lontane da noi, dai *Saggi su l'Agricoltura, Arti e Commercio della Provincia di Teramo*, di Gianfrancesco Nardi, apparsi nel febbraio del 1789 e dunque proprio nell'anno fatidico della Rivoluzione Francese.

Va anche ricordato che di recente essi sono stati di nuovo raccolti e pubblicati da A. Marino in una preziosa opera dal titolo *La Montagna Teramana. Risorse e ritardi* [Andromeda, Colledara 1994].

Il Nardi, come è noto, era un esponente di spicco del "Circolo di Melchiorre Delfico" a Teramo ed intrisa di spirito illuministico appare appunto questa raccolta di scritti agronomici, dai quali si evince un quadro decisamente critico dell'agricoltura ed in special modo della viticoltura teramana nella seconda metà del XVIII secolo, a proposito della quale l'Illuminista teramano sottolinea quanto segue:

"Noi tutto giorno attendiamo a coltivare le vigne...eppure ancora non sappiamo fare un buon vino...Sono infinite le qualità delle nostre uve, si maturano perfettamente...ma ignoranti ed

indolenti fino alla stupidità, ci è incognito fino il di loro nome vero. Perciò i libri di agricoltura non possono istruircene, poiché dove ci parlano di una qualità d'uva, che forse noi avremo fra le nostre, e del modo come coltivarla, spremerla, conservarla, mischiarla con altre spezie per averne un buon vino, noi non la conosciamo, né sappiamo adattarvi le regole per mancanza delle nozioni dei nomi. Sarebbe necessario quindi o avere alcun buon Agricoltore di Toscana, o pure andarvi noi stessi colà ad apprendere"[G. Nardi, *Saggi...*, op. cit.].

Con l'occasione il Nardi spende una parola a favore del *vino cotto*, detestato soprattutto dai viaggiatori europei del *Gran Tour* (si pensi a Richard Keppel Kraven ed a Edward Lear), ed aggiunge a proposito della necessità della cottura del mosto:

"Lo mosto del caldaio si cuoce, fintantoché cali il terzo [ii], ed indi si porta alle botti. La pratica del cuocersi si è dovuta adottare per conservare i vini, dacché i crudi appena sostengono fino a' principi dell'està" [iii].

Oggi, tuttavia, la viticoltura del Teramano ha riscattato il giudizio negativo del Nardi acquisito in passato, compiendo nell'ultimo mezzo secolo passi da gigante, a questo successo, – a parte il *Montepulciano*, il *Trebbiano*, il *Pecorino* e la *Cococciola* – ha contribuito pur se in minor misura anche il *"Montonico bianco"*, non annoverato a torto o a ragione fra i vitigni importanti nel panorama ampelografico abruzzese e nel cui ambito ha comunque avuto una sua "storia", come dimostrano significativamente i dati ricavati nel 1868 dal *Saggio di ampelografia abruzzese* e dai successivi indici statistici desunti dal *Catasto Viticolo 1970, Fonte ISTAT* [G. Giuliani, *Il vino in Abruzzo*, Japadre Ed. L'Aquila 1975].

Per porre in evidenza questi ultimi dati li abbiamo messi a confronto con le aree coltivate a *Trebbiano*, un vitigno quest'ultimo che presenta forse maggiori affinità elettive con il territorio abruzzese e che allo stato attuale delle nostre

conoscenze risulta "importato" in Abruzzo dalla Toscana: ciò è avvenuto nella seconda o forse nella prima metà del secolo XVI su iniziativa dei *Colonna*, i quali hanno coltivato il *Trebbiano* nei loro possedimenti marsi situati attorno al *Lago di Fucino*[iv]. Ed è da qui che con ogni probabilità, alla luce dei documenti finora conosciuti, il *trebbiano toscano* si espande nel restante territorio abruzzese, acquistando una fisionomia diversa da quella della sua patria di origine.

2 – Prime notizie sul "Montonico" in Italia.

Nessun cenno fa Pier de'Crescenzi del *Montonico* nel "*Liber ruralium commodorum*", composto come è noto fra il 1304 e 1305, mentre gli studiosi moderni – si pensi per esempio a Federigo Melis – non annoverano la presenza di tale vino fra quelli che dalla Sicilia e dalla Calabria (soprattutto dall'agro di Tropea) pervenivano in Toscana e Liguria, fra cui il '*mamertino*' ed alcuni '*grechi*' puntualmente annotati nei *Registri* della Società Datini di Firenze [F. Melis, *I vini italiani nel Medioevo*, Le Monnier, Firenze 1984].

Allo stato attuale delle nostre conoscenze chi ci parla del *Montonico* del vino che se ne ricava è Vincenzo Tanara, autore della nota opera "*L'Economia del Cittadino in villa*", pubblicata a Venezia nel 1687 [Ed. G. Battista Tramontin], ove il nome del vitigno è registrato come "*montonego*".

Il Tanara sottolinea un aspetto singolare del *Montonico*, cioè la sua bontà negli "*uvaggi*", ed enuncia una legge universale al riguardo, una sorta di principio teorico, tuttora ritenuto assai valido, allorché sottolinea che "*il vino fatto di diverse sorti d'uve riesce meglio che il farlo di ciascheduna specie*". Per esempio, sostiene il Tanara, "*l'Albana* fa lega mirabile col *Montonego*, aggiungendo l'uno il saporito al dolce dell'altro". E chiarisce meglio: "*Il montonego* non si può lasciare su le viti fino alla sua matura perfezione (sic), perché essendo buona da mangiare e conservandosi assai per il

verno, viene rubato. *Esso non fa vino dolce, ma saporito* [V. Tanara, *L'economia...*, Libro I, op. cit.].

Questa caratteristica del *Montonico* viene sottolineata da L. Seghetti [ne "Il Segnaposto" n 7-2004], il quale ricorda l'attitudine di tale uva "da appendere (cioè, conservare) e consumare nel periodo invernale, soprattutto natalizio". Tuttavia, secondo una antica tradizione, nell'Abruzzo interno l'uva da conservare e da mangiare a Capodanno non deve essere bianca, essendo il colore *bianco* associato alle *lacrime*, ma per buon auspicio rigorosamente *nera*.

Da una indagine che abbiamo svolto "sul campo" nel Teramano è risultato che alcuni viticoltori locali aggiungono al *Montepulciano* una quantità di *Montonico* che oscilla dal 5 al 10 per cento; anzi, secondo i nostri informatori, a tale '*modus vinificandi*' non sarebbero estranee nemmeno alcune note Aziende vinicole abruzzesi, in barba a quanto dichiarato nelle etichette apposte sulle bottiglie.

Nel suo noto trattato dal titolo "*Delle viti italiane*", pubblicato a Milano nel 1825, Giuseppe Acerbi scrive che il *Montonico* era diffuso in Sicilia nell'agro di Termini Imerese con il nome di "*mantonicu*", nelle due qualità *biancu* e *niuru* (*bianco* e *nero*), ma aggiunge qualcosa che costituisce decisamente una novità. Infatti, l'Acerbi menziona anche una terza qualità, il "*Montonicu reusu*", di cui ci offre la seguente descrizione ampelografica, che presenta alcune affinità con quella fatta dal Seghetti:

"Foglia quinquelobata, dentata, irregolare, cotonosa, di un verde cupo. Acino bianco, poco ovoide, spesso. Grappoli solitari. Pessimo vitigno" [G. Acerbi, *Delle Viti italiane*; Silvestri, Milano 1825; Rist. Anast., G. Zazzera, Lodi 1999].

Tuttavia, questo giudizio negativo – aggiunge l'Acerbi – è riscattato in Sicilia dal *montonico bianco*, una diversa qualità che prospera "nei contorni di Palermo" [G. Acerbi, op.

cit.].

Il sospetto che il *montonico* potesse essere un vitigno siciliano viene subito fugato dall'Acerbi il quale ci presenta sorprendentemente il "*Montonego bianco*" come uno dei pregevoli vitigni "*de' contorni di Bologna*", non citato tuttavia, come si è detto in precedenza, da Pier de' Crescenzi agli inizi del XIV secolo in agro felsineo, dove il vitigno si diffonderà, come è da supporre, nei secoli successivi; peraltro vanno notate le diverse designazioni del "*Montonico bianco*", senza riportare per ora le rispettive voci dialettali che saranno indicate in seguito: *mantonicu* in Sicilia, *mantonico* in Calabria (in agro di Tropea), *montonego* in territorio felsineo, *montonico* in Abruzzo e nelle Marche, regione quest'ultima dove secondo il Moretti il "*Montonico*", insieme ad altri vitigni considerati "minori", aveva "perso d'importanza commerciale".[v] Queste presenze ampelografiche, così eterogenee fra loro dal punto di vista geografico, non permettono dunque di ipotizzare un'area originaria, dalla quale il vitigno si è irradiato in seguito verso altre Regioni della nostra Penisola.

3 – Le prime testimonianze del "*Montonico*" in Abruzzo

Nel saggio "*Conferenze enologiche nel Comitato Agrario Aquilano*" [Aquila, Tip.B. Vecchioni, 1878], Speranza Rellea ci offre nella seconda metà dell'800 un quadro della viticoltura che per quanto riguarda l'Abruzzo Ulteriore I non si distacca da quello descrittoci dal Nardi circa un secolo prima.

Infatti nel 1878 il Rellea scrive che nel suddetto territorio, quello aprutino appunto, "la vigna è mista e non bene coltivata. Qui si apprezzano e si preferiscono le cosiddette *capanne*, cioè le viti maritate agli *oppi*"[vi].

"Questi alberetti (sottolinea ancora il Rellea) sostengono delle viti che producono abbondantemente un'uva bianca

chiamata *montonico*, forse dal grappolo grosso, serrato, con acini di colore verdognolo-sbiadito, che danno un mosto abbondante, insipido-acquoso”.

Nel Teramano, aggiunge il Rellea, in generale “i vini non hanno specialità o pregio distintivo per quanto conosco, e non sono intrinsecamente conservabili e commerciabili. Gli stessi *vini cotti* di Montorio sono densi, foschi e carichi di vapori di zolfo” [vii]

La descrizione ampelografica fatta dal Rellea nel 1878, conferma che il *Montonico* era presente anche nelle aree abruzzesi interne e montuose, come appunto quella peligna, e che tale vitigno era noto ovunque per lo più con il nome di “*Grappalone*, in vernacolo *racciappolone* o *racciapparone*” [cfr. F. Cercone *Storia della vite e del vino in Abruzzo*, Carabba, Lanciano 2008].

È interessante notare come il *Montonico* non venga menzionato nella già ricordata “*De naturali vinorum Historia*” di Andrea Bacci [1596] e nello *Statuto Municipale* di Lanciano del 1592, nel cui agro venivano coltivati solo “*moscatello, pergolo, uva pane, uva donnola, precoccio et malvasia*” [L. Cirulli, *Gli Statuti antichi della Città di Lanciano*, Lanciano 2001].

Il ‘*racciapparone*’, cioè il *montonico*, veniva preferito nelle aree di alta collina per la grande resa di mosto e per tal motivo è citato nel 1876 dall’agronomo sulmonese Giuseppe Sebastiani fra le uve coltivate nella Conca Peligna [F. Cercone, *Storia ... op. cit.*].

Il *Montonico*, sottolinea Giovanni De Plato nel 1908, non arriva mai a completa maturazione e dà un mosto che “risulta acquoso, ricco di sostanze mucillaginose e povere di zucchero”. In breve, “tale mosto deve essere posto a *cottura*” [viii] e ciò spiega il giudizio negativo del barone Giuseppe Durini, appassionato ampelografo di Chieti, il quale in un saggio apparso nel 1820 negli *Annali Civili del Regno delle*

Due Sicilie considera “*pessimo*” il *racciappolone*, valutazione che persiste anche nell’Abruzzo Citra in documenti notarili risalenti al primo ventennio dell’Ottocento. [F. Cercone, op. cit.].

Per esempio, in un *rogito* del notaio Luigi Pagliari di Lettopalena, stilato in data 9 ottobre 1828, si legge che Don Giulio Carosi di Taranta Peligna dà in affitto a tal Vincenzo Toro una vigna con l’obbligo di “rinfortirla con viti di buona uva, tranne lo racciapparone” [Archivio di Stato di Lanciano].

La maggior diffusione di tale vitigno nei *Tre Abruzzi* si verifica pertanto nella seconda metà del Settecento in concomitanza, forse non a caso, con lo sviluppo demografico che si registra nella nostra Regione e nell’ambito del quale il vino assurge nei diseredati ceti sociali a *valore di alimento*, donde l’esigenza della *quantità* rispetto ad una sterile *qualità* reclamata dai ceti egemoni, per i quali il vino è solo una “bevanda”: in questa dicotomia, dunque, sta tutto il dramma dei ceti rurali!

Giova ribadire tuttavia che la nostra indagine vuole restare nell’ambito prettamente storico e non enologico; pertanto, sottoponiamo all’attenzione degli studiosi ulteriori documenti per meglio inquadrare l’importanza che il *Montonico* (emergente in paremiologia solo nella funzione di “*empibotte*”), ha rappresentato nel complesso mondo dell’ampelografia abruzzese.

4 – Il “Montonico bianco” e l’Esposizione Agraria del 1868 a Chieti

Nel 1868 e dunque sette anni dopo la proclamazione dell’Unità d’Italia si svolse a Chieti la prima *Rassegna dei prodotti agrari della Regione Abruzzo*, regione che andava perdendo ormai l’antica suddivisione di *Abruzzo Citeriore* ed *Abruzzo Ulteriore (Primo e Secondo)*, donde la denominazione “*I Tre Abruzzi*” con cui era noto nell’ambito del Regno delle *Due Sicilie*. In tale occasione comparve, a cura di un non

identificato F. C., un *Saggio di ampelografia della Regione Abruzzese*, pubblicato nel 1869 a Chieti per i tipi dell'Editore Del Vecchio. Nel *Saggio* si legge che il *Montonico bianco*, noto in area regionale per lo più con i sinonimi di *racciapolone*, *racciapparone* e *chiapparone* (in agro piceno e nel territorio di Macerata anche con i nomi di *bianchello* o *biancame*) [ix], era annoverato in Abruzzo tra le uve bianche da vino più coltivate (non vengono fornite notizie sul *montonico rosso*), e se ne illustrano anche le motivazioni di carattere ampelografico:

“La grossezza dei suoi grappoli, che raggiungono fino al peso di 1 kg ognuno, e la copia del liquido che se ne sprema, hanno fortemente fissata l'attenzione dei nostri contadini e proprietari, contenti più della *quantità* che della *qualità* del vino, sicché la si coltiva su larga scala, ma sarebbe necessario limitarne la coltivazione. La maturazione è lenta, poco uniforme, perché i grappoli sono a chicchi rotondi assai serrati, che nel loro accrescimento esercitano fra loro ai punti di contatto una pressione tale da produrre un sensibile schiacciamento e impedirne la maturità. La disposizione a produrre di questo vitigno è tanta che in un sol tralcio ho contato fino a 16 grossissimi grappoli”.

Il brano riportato è di estremo interesse e merita qualche commento di carattere socioeconomico.

Storicamente, che i ceti rurali si siano preoccupati più della “quantità” – che generava non semplici inconvenienti relativi alle botti o vasi preposti alla conservazione del vino – costituisce un problema di cui tenteremo in seguito di illustrare le cause. Tuttavia, questa visione “commerciale” – il predominio cioè della quantità rispetto alla qualità – sembra che persista ancora nei giorni nostri anche per il *Montepulciano*, coltivato in aree non abruzzesi (soprattutto in Molise e in Capitanata) e vinificato da alcune Aziende abruzzesi, sicché – vien fatto di pensare – tale uva diventa “abruzzese” appena varca in direzione nord le sponde del

Trigno!

Comunque, l'antico "*vizietto*" di prediligere la *quantità* rispetto alla *qualità* era in passato una esigenza comprensibile nel mondo rurale, ma oggi non appare più giustificabile per le nostre Aziende, le quali devono misurarsi con una domanda globale sempre più qualitativamente esigente nell'ambito di mercati diventati ormai mondiali.

In un passato certamente non lontano da noi vi erano invece ragioni profonde, di carattere storico ed antropologico, che nel mondo rurale giustificavano l'esigenza di privilegiare cioè la quantità a scapito della qualità: il contadino infatti ha sempre considerato il vino non solo come "*alimento*" e "*sostanza energetica*", indispensabile nel faticoso lavoro sui campi, ma anche come unico "*liquido*" a disposizione della famiglia rurale negli anni '50 del secolo scorso, epoca in cui l'acqua si attingeva ancora con le conche nelle poche fontane pubbliche o in sorgenti spesso poste assai lontane dai centri abitati. Le prime reti idriche, infatti, specie nelle località di montagna (e non solo nei paesi abruzzesi) appaiono per lo più alla fine del secondo conflitto mondiale.

A Cansano (L'Aquila) ancora alla metà del secolo scorso costituiva un dono assai gradito quello di ricevere a Capodanno una "*conca di acqua nuova*", la rituale *acqua gnova* attinta alla *sorgente della Canala*, posta ai piedi del centro abitato.

Così a *Pratola Peligna* ed a *Vittorito*, centri vinicoli della Conca Peligna, il vino era l'unico "*liquido*" a disposizione della famiglia rurale e con esso non solo si spegnevano gli incendi in casa (causati quasi sempre dal camino lasciato acceso nelle lunghe e rigide notti invernali), ma addirittura si lavavano anche i neonati proprio per mancanza d'acqua in casa! Nei suddetti paesi era pertanto diffusa la credenza (*necessità fa virtù!*) che lavare i bambini con il vino fortificasse i loro corpi e li preservasse dalle malattie.[x]

Ma torniamo al nostro *“Montonico”*, il quale più che nell’area teatina sembra aver trovato le proprie *“affinità elettive”* non solo in area aprutina ma anche in territorio piceno, ove è ancora noto per lo più con il nome di *Chiapparone* annoverato, insieme all’*Albana*, al *Marzemino*, al *Canaiolo nero* ed altri, fra i *“vitigni minori”* delle Marche[xi]. Notizie preziose sulla sua coltivazione si rinvencono tuttavia agli inizi del Novecento in area teramana, che all’epoca si estendeva – giova ricordarlo – fino alla riva sinistra del fiume Pescara, ad esse pertanto occorre far riferimento.

5 – Il *“Montonico”* nella Provincia di Teramo agli inizi del Novecento

Nel 1904 un noto enologo marchigiano, Rodolfo Forlani, pubblicò uno studio sul *vino cotto* prodotto in area teramana [xii] ed in tale occasione si interessò anche del *Montonico*, mettendo in risalto la straordinaria capacità di questo vitigno di adattarsi ad ogni tipo di terreno, anche sotto il profilo altimetrico. Sicché se da un lato si rinveniva diffuso lungo la fascia adriatica, dall’agro di Silvi fino a Tortoreto, dall’altro esso prosperava perfettamente lungo l’entroterra collinare, come appunto a Bisenti, ed anche nei territori di località come Castelli, Isola del Gran Sasso, Civitella del Tronto ed altre situate in media ad altitudini superiori.

Il *“Montonico”*, secondo il Forlani, veniva coltivato per la sua grande *“resistenza alle avversità meteoriche, specie alla grandine, agli attacchi di parassiti e per la consistente resa in mosto (circa 85 litri per quintale d’uva)”*, mentre in media per ottenere un ettolitro di mosto occorrono, come è noto, circa 1,35 quintali di uva.

Di conseguenza, il Giuliani sottolinea [*Il vino in Abruzzo*, op. cit.]:

“Queste proprietà, assieme a quella di ben adattarsi ai

diversi terreni, giustificavano la larga diffusione di questo vitigno. Tuttavia, il ritardo del germogliamento (*sic*) e della fioritura determinava quasi sempre la imperfetta o troppo differita maturazione dell'uva, tanto da essere costretti a ricorrere alla pratica della cottura del mosto".

Tuttavia, la *germogliazione tardiva* del *Montonico* non doveva rappresentare, con ogni probabilità, un fenomeno ampelografico costante, per cui la cottura del mosto, che nelle annate favorevoli poteva – come è da ritenersi – essere omessa, va intesa più come risultato di una prassi di natura precauzionale, cioè come una necessità, e non come regola nella vinificazione. Infatti, la trasformazione del vino in aceto significava per il contadino vanificare un anno di duro lavoro, donde il detto con valore paremiologico e tuttora assai diffuso nel mondo rurale: "*Chi tiene la vigna, tiene la tigna*"!

Degna di attenzione è poi la circostanza che le viti di *Montonico* venissero "*maritate*" nel Teramano agli *oppi* ("aceri campestri") e che le sue uve venissero esportate per ferrovia come *uva da tavola*, soprattutto in Germania ed in area mitteleuropea: come ci ricorda il Franchetti, le stazioni di spedizione, erano soprattutto Castellamare Adriatico (poi Pescara), Rosburgo (poi Roseto degli Abruzzi) e Giulianova. Il "*Pergolone*" invece veniva spedito da Ortona.

L'uva, sottolinea il Franchetti, veniva trasportata fin dal 1875, quando ormai era stata completata la linea ferroviaria adriatica, utilizzando – incredibile a dirsi! – ben "sei o sette treni speciali al giorno"[xiii].

Il Giuliani scrive che le uve *Montonico* erano conosciute anche col nome di "*Porto Rose*" e che la provincia di Teramo esportava ogni anno circa "*duecentomila quintali* di tale uva": in realtà si trattava di una sottovarietà del *Montonico*, denominata "*uva di Poggio delle Rose*", la già menzionata frazione del Comune di Cermignano (Teramo), come ricorda anche Aurelio Manzi

[*Origine e storia delle piante coltivate in Abruzzo*, Carabba, Lanciano 2006].

Quasi a porre fine alle dispute sull'argomento il Giuliani sottolineava nel 1975, che "sembra lecito poter concludere come nella situazione viticola odierna non vi sia più posto per il *montonico*" e ciò spiegava, secondo tale Autore, come nella Provincia di Chieti si fosse registrata "una persistente flessione di vigneti di tale varietà". [G. Giuliani, *Il Vino in Abruzzo*, op. cit.]

A nostro avviso tale andamento appare condivisibile solo come fenomeno che abbraccia il decennio 1965-1975, alla luce dei quadri statistici che andiamo subito ad esaminare e nei quali le superfici vignate a *Montonico* sono state messe a confronto con quelle vignate a *Trebbiano*, subentrato gradualmente nei territori coltivati a *Montonico*. Diciamo subito che la graduale sostituzione del *montonico* con il *trebbiano*, rappresenta, come vedremo nel prossimo capitolo, un fenomeno che appare più evidente nella provincia di Chieti.

6 – Superfici vignate con "Montonico Bianco" nelle 4 Province Abruzzesi, Anno 1970, in ettari

L'Aquila: **Montonico... ettari 16,19** (Trebbiano 15,54)

Teramo: **Montonico... ettari 204,30** (Trebbiano 476,05)

Pescara: **Montonico... ettari 6,47** (Trebbiano 97,34)

Interessante è l'incremento del *Trebbiano* (476 ettari) registrato nella provincia di Teramo negli Anni Settanta del secolo scorso, ma va sottolineata nello stesso periodo anche la tenuta di tutto rispetto del *Montonico*.

Per quanto concerne la provincia di Chieti, non inclusa nella *Tabella* sopra riportata, abbiamo i dati che si riferiscono – sempre in ettari – al decennio 1965-1974, forniti per tale periodo dall'I.P.A. (Ispettorato Provinciale

dell'Agricoltura):

Anno 1965 Chieti *Montonico bianco* ... ettari 580

Anno 1970 Chieti *Montonico bianco* ... ettari 476

La provincia di Chieti, dunque, attorno agli anni Settanta del secolo scorso, era quella che presentava una maggior produzione di *Montonico* (più del doppio rispetto alla provincia di Teramo), un dato questo decisamente rilevante.

Mentre da un lato, nel periodo 1971–1974, furono realizzati in provincia di Chieti nuovi impianti di *Montonico* soltanto per complessivi ettari 10, dall'altro nello stesso periodo furono estirpati nel solo anno 1974 circa 381 ettari di "*Montonico bianco*", sostituito con "*Trebbiano toscano*", un vitigno quest'ultimo – sottolinea il Giuliani – che "è particolarmente generoso, ma una tale caratteristica non dovrebbe essere sfruttata al massimo dai viticoltori abruzzesi, per evitare il conseguimento di una produzione di scarso pregio qualitativo, specie per quanto attiene al limitato contenuto zuccherino" [G. Giuliani , op. cit.].

Relativamente all'anno 1970, che potremmo definire "fatidico" anche a causa del costante regresso del "*Montonico bianco*" in area teramana, il *Catasto viticolo* "pro tempore" segnalava comunque per tale vitigno una coltivazione di *ettari 721,38*, sicché malgrado tutto la coltivazione del *Montonico*, per la sua elevata resa e resistenza ai fenomeni atmosferici, conservavanelle provincia di Teramo *un'importanza tutt'altro che trascurabile*.

Nelle loro descrizioni di carattere ampelografico gli enologi non appaiono propensi a mettere in rilievo sostanziali differenze tra il *Montonico* di Bisenti e quello di Cermignano e di Poggio delle Rose: in particolare, il Manzi sottolinea che l'uva di *Poggio delle Rose* costituisce una sottovarietà locale di *Montonico* destinata alla vinificazione, mentre Rosario Quietì, nel saggio dal titolo "*Vino e commercio*

dell'uva da mensa nell'Abruzzo Teramano" [Cioschi, Teramo 1925], ne metteva in risalto la qualità come "uva da tavola", quasi a ribadire le due *anime* dello stesso vitigno.

Il "Montonico" di Bisenti e di Poggio delle Rose

I *rogiti* più antichi che abbiamo consultato e relativi al territorio di Bisenti (Teramo), sono quelli stilati dai notai Domenico De Amicis (1641- 1642) e Nicola Eusanio Basilicati (1827- 1832), ma da essi – che abbiamo ritenuto i più importanti per il periodo in cui gli atti furono rogati – non sono emerse notizie utili ai fini della nostra ricerca sulla coltivazione del *Montonico* a Bisenti nei secoli XVII-XIX.

[xiv]

Va tuttavia segnalato che recentemente sono state effettuate ulteriori descrizioni ampelografiche del *Montonico*, con particolare riferimento all'uva coltivata proprio in territorio di Bisenti e di Poggio delle Rose e con la specificazione di nuovi impieghi di questo straordinario vitigno:

"Il grappolo è grande, lungo, compatto o molto compatto, cilindrico-piramidale. La maturazione tardiva avviene in media nella seconda decade di ottobre ma il periodo di raccolta può variare in funzione dell'uso del mosto. Se anticipato, viene utilizzato per base spumante grazie alla sua discreta acidità. Il *montonico* predilige un ambiente temperato e fresco, con terreni non molto fertili e non presenta un comportamento vegeto-produttivo molto costante. Il vino è di colore giallo più o meno carico, a volte con riflessi verdognoli, di gradazione medio-bassa, con profumo di fruttato e spezie non ben marcati, lievemente astringente e dotato di buona struttura" [M. Di Cintio, *Il territorio, le Aziende, i vini d'Abruzzo*, a cura di ARSSA, Pescara 2008].

Riteniamo sia utile riproporre anche la descrizione presentata

da P. Celli, in *Coltura della vite*, [op.cit.]:

“Il *montonico* detto anche nei diversi paesi *fermano*, *racciappoluta*, *uva chiusa*, *chiapparone*, *uva serrata*, è tardivo nel germogliamento; di vegetazione robusta, mostra una resistenza relativa alla *peronospera* e non all'*oidium*. L'esposizione meridionale e il terreno sciolto gli sono favorevoli. Ha tralcio robusto e ruvido, striato finamente con midollo abbondante; internodi della lunghezza media di centimetri 13, gemme leggermente tomentose; cirri robusti biforcati e frequenti alla sommità. Foglia piuttosto grande, consistente, di un bel verde cupo nella pagina superiore, di un verde sbiadito nell'inferiore, liscia superiormente, un po' ruvida e lanuginosa inferiormente; quinquelobata, largamente ed irregolarmente dentata, con seni ottusi, i due inferiori molto meno profondi dei superiori e chiusi sul picciuolo, che è piuttosto lungo; la caduta delle foglie è tardiva. Grappolo di forma varia, ora *alato*, ora *conico*, ora *gemino* o *trigemino* sull'istesso picciuolo, peduncolo e pedicilli corti, acini grandi rotondi dapprima, ma che poi prendono la forma schiacciata, formando un grappolo molto serrato. Essi all'epoca della maturanza, che si avvera ordinariamente in ottobre, diventano di color verde giallastro, e solo a maturanza inoltrata prendono un colore giallo fulvo. Buccia piuttosto dura, con polpa molto succulenta, sapore piuttosto acido, non raggiungendo che raramente la perfetta maturanza; da ciò la necessità in alcuni luoghi della cottura del mosto per scemare l'acqua ed accrescere relativamente lo zucchero. Con questa qualità d'uva è raro che si faccia vino speciale, ma si mescola senza proporzione alcuna a altre qualità. è questo il principalissimo dei vitigni in tutto il teramano a causa dell'abbondanza del prodotto”.

È superfluo aggiungere che il ben articolato saggio di Prospero Celli contiene molte e assai notevoli informazioni sui vitigni, sui vini e su quanto abbiamo via via presentato e discusso nel nostro presente scritto.

È interessante al riguardo anche la descrizione delle *Caratteristiche varietali* fattane da L. Seghetti [*Il Montonico... op. cit.*]:

“*Apice*: piccolo a ventaglio, lanuginoso, di colore verde-giallo;

Foglia: medio-piccola, pentagonale, quinquelobata, margini tormentati, seno peziolare semi-aperto o chiuso a lira, dentatura regolare di media grandezza, picciòlo corto;

Grappolo: grosso-lungo, cilindrico allungato, a volte con ala piccola, compatto;

Acino: medio-grande, rotondo, di colore verde-giallo, buccia spessa e consistente;

Avversità: media tolleranza nei confronti della botrite;

Vino: giallo paglierino con riflessi verdognoli e profumo leggermente fruttato, con sentore di erba fresca e fieno, fresco (acidulo), retrogusto amarognolo, buon corpo, persistente.”

Tuttavia nel saggio dell'ARSSA in precedenza citato e pubblicato nel 2008, la presenza del *Montonico* (i.g.t.) viene segnalata solo in due aree dell'Abruzzo Teramano, in agro di Morro d'Oro ed in quello di Torano Nuovo: dunque non si parla – e ciò appare sorprendente – della produzione di “*Montonico*” a Cermignano e Bisenti, località quest'ultima che presenta una vocazione per così dire “storica” nei confronti di tale vitigno. Nella ricorrenza della famosa “*Festa dell'asino*”, che un tempo si celebrava il 2 agosto in tale ridente paese del Teramano[xv], si coglie probabilmente un residuo dei “*vinalia rustica*” che in epoca romana si svolgevano il 19 agosto per scongiurare le manifestazioni del maltempo e soprattutto la temutissima grandine, capace di vanificare in pochi minuti il lavoro di un intero anno sui campi e ridurre in povertà il viticoltore.

A questo punto c'è da chiedersi quale destino sia riservato in futuro al "*Montonico*" nell'ambito dell'attuale politica vitivinicola regionale. Guido Giuliani, nel suo importante e già citato saggio del 1975, *Il vino in Abruzzo*, concludeva che:

“allo stato delle cose, tutto considerato, sembra lecito poter concludere che nel quadro della situazione viticola odierna non vi sia più posto per il *Montonico*. Ed è perciò spiegabile perché nella Provincia di Chieti, negli ultimi dieci anni, si è registrata una persistente flessione di vigneti di tale varietà. La *cultivar* è tuttavia compresa nell'elenco dei vitigni per *uve da vino*, la cui coltivazione è raccomandata alle Province di Catanzaro, di Frosinone, di Ragusa e di *Teramo*, mentre è autorizzata in quelle di Cosenza, di Foggia e di Reggio Calabria. Nessun disciplinare di produzione di vino a denominazione di origine controllata prevede l'impiego delle uve di *Montonico Bianco*”.

Cosa rispondere all'illustre ampelografo? Noi non siamo così pessimisti: è probabile che i nostri enologi sapranno trovare in un futuro non molto lontano da noi una giusta “utilizzazione” di questo vitigno, che va salvaguardato perché appartiene comunque alla storia ampelografica del nostro Abruzzo.

Non ci resta, pertanto, che ringraziare Walter Capezzali e Marcello Sgattoni per le segnalazioni bibliografiche fatteci sull'argomento.

Franco Cercone



[i] Come necessaria anteprima bibliografica occorre segnalare alcune importanti opere sul nostro argomento (qualcuna non particolarmente ricca ma pur sempre significativa) che sono state scritte e pubblicate quando la suddivisione geografica e amministrativa dei *Tre Abruzzi* era in essere, ancor dopo l'Unità d'Italia: G. M. Galanti, *Della descrizione geografica e politica delle Sicilie*, Napoli, Gabinetto Letterario, 1793 (t.I), 1794 (t. II e t. III); nuova ed. a c. di F. Assante e D. Demarco, Napoli, E.S.I., 1969, voll. 1-2 (la poderosa opera, sebbene relativa anche all'agricoltura e ai suoi prodotti, non considera né Bisenti né Cermignano; le "voci" – in verità sommarie e di carattere prevalentemente descrittivo della situazione "feudale" del momento – redatte da L. Giustiniani, *Dizionario geografico-ragionato del Regno di Napoli...*, Napoli, Vincenzo Manfredi, 1797, t. II, voce "Bisenti" (ove non si menziona la coltivazione della vite); t. III, voce "Cermignano" (ove si menziona *Podio* [delle Rose] ma non specificamente la coltivazione della vite); B. Quartapelle, *I principii della vegetazione applicati alla vera Arte di coltivar la terra per raccorre dalla medesima il maggior possibile frutto*, Teramo, Berardo Carlucci e Sebastiano Polidori, 1802 [ristampa anastatica: Sala

Bolognese, Arnaldo Forni, 1981, a c. del *Consorzio di Bonifica Integrale dei Colli di Tortoreto e Sant'Omero*, Nereto (TE)] t. II, Cap. XXI, *Della Vite, e della scelta delle Uve*; Cap. XXII, *Della maniera di piantare e di coltivar le viti*; Cap. XXIII, *Delle principali opere annuali necessarie per le viti*; Cap. XXIV, *Della raccolta dell'Uva e della maniera di farne il Vino*; L. Ercole, *Dizionario Topografico Alfabetico Portatile...della provincia di Teramo...*, ivi, Berardo Carlucci, 1804, voce "Bisenti" («Il Territorio è in parte selvoso, ma fertile assai principalmente in vino ed oglio»); voce "Cermignano" («Il suo territorio benché montuoso è nondimeno fertile specialmente in grano e vino...Ha con sé quattro Ville, cioè Poggio delle Rose di anime 521...»); G. Cornacchia, *Ricordi di economia campestre*, Teramo, Giuseppe Marsilii, 1831 [ristampa anastatica: Sala Bolognese, Arnaldo Forni, 1983, a cura del *Consorzio di difesa delle produzioni intensive - Teramo*], t. I, Cap. XIV, *Divisione delle coltivazioni* [anche delle viti]; Cap. XX, *Viti, Olivi, Frutteti*; t. II, Cap. I, *Della Cantina e del Vino*, [f.1-2] f.t., *Strettojo da Olio e da Vinacce*; A. Amary *Storia naturale inorganica della provincia teramana*, Aquila, Tipografia Aternina, 1854 [ristampa anastatica a cura del *Centro Culturale Aprutino*, Bellante (TE), con scritti di G. Di Cesare, *Ai Signori sottoscrittori*, pp. VII-XIV; *Indice onomastico e toponomastico*, pp. XXXV-XLIV (*Bisenti*, p. 14, p. 125; *Cermignano*, pp. 13-14, p. 108); M. Sgattoni, *Presentazione*, pp. XV-XIX; 1. "Memorie" scientifiche di Antonio Amary pubblicate o segnalate ne «*Il Gran Sasso d'Italia*» di Ignazio Rozzi, pp. XX-XXIII; 2. *Scritti*, pp. XXIV-XXXI; Clary Caradonna Carelli, *Introduzione*, pp. XXXII-XXXIII]; «Monografia della provincia di Teramo», Teramo, Giovanni Fabbri, 1893, vol. III, *Condizioni economiche*, Cap. XIX, *L'Agricoltura nella provincia di Teramo. Cenni del prof. Prospero Celli*, e più in particolare il § *Estensione territoriale - Zone agrarie*, e il § *Coltura della vite*; Ignazio Rozzi e la storia dell'agricoltura meridionale. Convegno (Teramo, 28-29 giugno 1970) organizzato dal Centro di

Ricerche Storiche "Abruzzo Teramano", S. Atto di Teramo, Edigrafital, 1970 [con "interventi" relativi anche alla viticoltura]; Centro di Ricerche Storiche "Abruzzo Teramano" (a c. di), *Una Rivista agraria dell'Ottocento preunitario: «Il Gran Sasso d'Italia» di Ignazio Rozzi*, S. Atto di Teramo, Edigrafital, 1970 [anche con riferimenti sui vitigni, sui vini, sui mosti, ecc., pubblicati sulla «Rivista»].

[ii] L'A. allude forse alla *sapa*, che ci viene descritta da Plinio nel XIV Libro della *Naturalis Historia*, ma in questo procedimento il mosto è ridotto mediante ebollizione alla metà mentre il *defrutum* risulta ridotto di due terzi.

[iii] Non è dello stesso avviso G. Battista Pacichelli, il quale nelle sue *Lettere familiari, istoriche ed erudite*, Tomo I, Napoli 1695, soggiornando a Penne come *Visitatore degli Stati Farnesiani*, poté degustare "moscati crudi" a proposito dei quali osserva : "E allora conobbi in vero che non sono malagevoli nell'Abruzzi i vini non bolliti, se da persone non pigre dipendano le vendemmie", volendo con tale osservazione sottolineare, come fa anche A. Bacci nel 1596 nel suo trattato *De naturali vinorum historia* (a proposito dei vini prodotti nella Marsica circa *Fucinum lacum*) che i *vini crudi* richiedono grande attenzione e maggior lavoro, se non impegno, rispetto ai *cotti*.

[iv] Cfr. A. Bacci, *De vinis Italiae* ecc., Libro V (*De locis ac vinis circa Fucinum Lacum*), Roma 1596. È significativa a proposito la circostanza che il *trebbiano* non sia annoverato fra i vitigni elencati negli *Statuti* del 1598 di Lanciano, il che lascia supporre che dall'area Marsa tale vitigno si sia diffuso nel resto della Regione.

[v] G. Moretti, *Evoluzione della viticoltura nella Marca Anconetana a partire dal 1871*; in AA. VV. *Vitigni e vini della Marca di Ancona*, a cura di R. Ceccarelli e della C.C.I.A.A., Prov. di Ancona 1998. Cfr. anche *Il Montonico. La riscoperta di un vitigno*, a c. di G Moretti, L. Seghetti, B. Serra, A.

Tarquini, in "Vignevini", 2001, n. 1-2.

[vi] "Oppio", "Acero Oppio", varietà di "Acero campestre" (*acer campestre* L.).

[vii] Oggi sappiamo che questa 'negatività', evidenziata nella prima metà dell'800 soprattutto dai Viaggiatori inglesi (E. Lear e R. Keppel Craven), è stata riscattata a Montorio al Vomano (Teramo) da alcune Aziende che producono un raffinato *vino cotto*, assai apprezzato soprattutto come "digestivo".

[viii] G. De Plato, *I vini annosi abruzzesi*; in "Annali delle Stazioni Agrarie Sperimentali", vol. XLI, 1908, p.673.

[ix] Secondo alcuni Autori il *Bianchello del Metauro* è da annoverarsi tra i vini destinati 'in futuro' a rappresentare la viticoltura marchigiana. Cfr. *Dalla vite al vino. Miti, tradizioni, arte e storia*, a cura di B. Salvucci e con il patrocinio della Prov. di Macerata e l'Ass. Pro Loco Piediripa; Pollenza (Mc.) 2001.

[x] Cfr. AA. VV., *Quarta Sagra del vino*; Vittorito, 7-8 agosto 1998, con il Patrocinio del Comune di Vittorito. Per il problema, in generale, cfr. G. Dell'Orso, *Aufinum-Ofena. La Terra dei Padri*; Japadre Ed., L'Aquila 1999.

[xi] Cfr. *Vitigni e vini della Marca di Ancona*, a cura di R. Ceccarelli, CIA, Ancona 1998. In territorio di Osimo e Loreto il *chiapparone* è noto anche con il sinonimo di *biancame*. Cfr. AA.VV., *Primi studi sulle viti della Prov. di Ancona eseguiti nel 1871 dalla Commissione Ampelografico*, Ancona 1871.

[xii] Cfr. R. Forlani, *Il vino cotto nella Regione Aprutina*; in 'Agricoltura Italiana', n° 539, Anno 1904. Nella prima metà dell'800 furono i Viaggiatori Europei del *Grand Tour*, soprattutto gli inglesi Keppel Craven ed Edward Lear, a lanciare anatemi nei confronti del *vino cotto* aprutino, in special modo contro quello prodotto a Montorio al Vomano. Vedasi per tutti K. Craven, *Viaggio attraverso l'Abruzzo e le*

Province Settentrionali del Regno di Napoli, vol. I, a cura di I. Di Iorio, Sulmona 1982.

[xiii] L. Franchetti, *Condizioni economiche ed amministrative delle Province Napoletane*, Firenze 1875. Cfr. anche F. Cercone, *La meravigliosa storia del Montepulciano d'Abruzzo*, Amaltea Ed., Corfinio 2000.

[xiv] Come del resto sembra evincersi anche dalle indagini pubblicate nei repertori dell'epoca (cfr. *supra*,*). Vogliamo esprimere un vivo ringraziamento alla dott.ssa Claudia Rita Castracane, già Direttrice dell'Archivio di Stato di Teramo, per la preziosa collaborazione offertaci al momento delle nostre ricerche.

[xv] G. Pansa, *Miti, leggende e superstizioni dell'Abruzzo*, vol. II; Sulmona 1927.



BISENTI. RASSEGNA "UVA E VINO MONTONICO" OTTOBRE 2011.
[LA FRECCIA INDICA L'AUTORE DELLA RICERCA.]

GROTTA DELLE FARFALLE

scritto da Redazione Abruzzo Popolare | 8 Giugno 2024



Inaugurato il parco giochi. Uno spazio per i bambini a due passi dalla Via Verde, in contrada Vallevò

Rocca San Giovanni, 8 giugno 2024. È stato inaugurato questa mattina, in Contrada Vallevò a Rocca San Giovanni, il parco giochi **Grotta delle Farfalle**, finanziato con i Fondi per interventi di rigenerazione urbana dipartimento territorio e ambiente Regione Abruzzo, L.R. n. 6/2023 e n. 46/2023.

Con il progetto di *“Rigenerazione urbana volta a valorizzare il patrimonio ambientale nella zona del litorale”*, l’amministrazione comunale ha realizzato un luogo accogliente riservato ai giovani, uno spazio dedicato al divertimento dei bambini, nonché un’area dove le famiglie possono trascorrere momenti piacevoli all’aria aperta. Il tutto nei pressi del sentiero che conduce alla riserva naturale e a ridosso della Via Verde della Costa dei Trabocchi.

Per il sindaco di Rocca San Giovanni, Fabio Caravaggio: *“Dopo l’inaugurazione dell’area fitness in contrada Perazza, oggi inauguriamo un nuovo parco in contrada Vallevò, proseguendo con l’obiettivo che ci siamo prefissati ad inizio mandato, ovvero quello di creare aree verdi nelle diverse zone del territorio. Il parco è a ridosso della Via Verde e all’imbocco del percorso naturalistico che conduce alla riserva naturale Grotta delle Farfalle, punto strategico per tutti coloro che vogliono concedersi qualche momento di riposo e relax, nonché punto aggregativo per i tanti ragazzi residenti in questa*

zona”.

Per il vicesindaco, Erminio Veri : *“L’opera, che è stata realizzata grazie a fondi di enti sovracomunali, per cui non si è inciso sulle casse del Comune, è finalizzata alla riqualificazione urbana della zona ma anche a garantire un servizio sociale che a Vallevò mancava. Ora, in seguito alla riqualificazione dell’area da tempo inutilizzata, i bambini della contrada posso giocare al parco. Inoltre, per l’intervento di riqualificazione, sono stati usati solo legno e materiali naturali, sicuramente belli da vedere ma anche funzionali e perfettamente inseriti nel contesto naturalistico”.*