PERIODICO D'INFORMAZIONE DELL'ASSOCIAZIONE TURISTICA PRO LOCO DI CITTAREALE Anno II - numero 3 - Agosto 2013 - € 1 LA PIAZZA TORNA IN FESTA Cinque volte Nitriti d'autunno





Falacrina

Periodico d'informazione dell'Associazione Turistica Pro Loco di Cittareale

Anno I - n. 1 Agosto 2013 Autorizzazione del Tribunale di Rieti n. 8 del 20 Luglio 2012

> **Direttore Responsabile** Valeriano Machella

> > Direzione Editoriale Agostino Taliani

Recapito Redazionale 02010 Cittareale (RI) Via XX Settembre 2/a

Editore

Associazione Turistica Pro Loco Piazza S. Maria 2, o2010 Cittareale (Rieti) tel. 3351639311 Fax 1786067629 proloco@cittareale.it redazione.falacrina@cittareale.it

Stampa

ARTI GRAFICHE PICENE Srl Via della Bonifica 26 Maltignano (AP)

Progetto grafico, impaginazione e computer grafica Valeriano Machella

Hanno collaborato a questo numero Agostino Taliani, Tiziana Moriconi Gianna Gatti, Gianpiero Giamogante Marzio Mozzetti, Francesco Nelli Giuseppe Fedele, Marco Ferrocci

> Foto di copertina di Valeriano Machella

Annalisa Parisi, Pietro Nelli

Abbonamenti, iscrizione Associazione Turistica Pro Loco 15 euro socio ordinario 50 euro socio sostenitore

Tutti i diritti di proprietà letteraria ed artistica sono riservati ed è vietata la riproduzione anche parziale, salvo autorizzazione scritta della Direzione

IN QUESTO NUMERO

- 4 La piazza torna in festa di Valeriano Machella
- 6 La preghiera ritrovata di Giampiero Giamogante
- Quassù a Cittareale dove il metano non arriva di Francesco Nelli
- 9 Wi-Fi free nei comuni della VI Comunità Montana Mitolo:il rilancio del Terminillo è ora realtà



- Lavoriamo insieme per dare lustro all'Alta Valle del Velino di Marzio Mozzetti
- Cinque volte Nitriti d'autunno di Annalisa Parisi
- Birra Alta Quota, voglia d'impresa ad alto contenuto di Valeriano Machella
- Ac Cittareale, il riassunto di una stagione intera di Marco Ferrocci
- **21** Collaborazione e sinergia di Giuseppe Fedele



- Achille, molto di più che una mascotte di Valeriano Machella
- S. Silvestro a Bricca: il ritorno di una vecchia gloria di Valeriano Machella

- Le api di Sauzza, una magia che appassione di Gianna Gatti
- 26 Amarcord Falacrinese di Maria Antonietta Ferrocci



- Legio II Augusta, la legione del Velino di Pietro Nelli
- Lo scalpellino e i segreti della pietra di Agostino Taliani



Ecco nostro Signore, a Cittareale la presentazione del libro di Di Flavio di Giuseppe Fedele

> Cent'anni di vita, Quindalina Barberi Chieroni ha festeggiato il suo primo secolo di Agostino Taliani



In ricordo di Frullo, un amico che non c'è più di Tiziana Moriconi

LA PIAZZA torna in festa

DA METÀ LUGLIO A METÀ SETTEMBRE A CITTAREALE LA NOTTE PRENDE FUOCO

rasformare una piazza in un salotto. A dirlo è facile, molto meno realizzarlo. Ma è quanto si è visto a Cittareale lo scorso anno, con lo stupore di tutti, per colmare un vuoto lungo almeno dieci anni. E sì, perché piazza S. Maria prese vita con Graziella Deon e il suo bar, proprio nel 1995. In poco tempo l'ex sede della Cassa di Risparmio di Rieti, poi sede della Pro Loco, s'illuminò a giorno trasformando per ben sette anni quel luogo e lo spazio antistante in punto di riferimento per tutto l'anno. E scommettere

nell'impresa di eguagliare quei sorrisi, quella grazia, la simpatia del rimpianto Paolo, non è stato facile. Ma ci sono riusciti, almeno per la piazza, grazie ad un portentoso parroco che con la sua esuberanza ha spiazzato veramente tutti. Trentasette anni, pugliese di



Andria, ordinato sacerdote nel luglio del 2008, dall'ottobre del 2008 parroco della Parrocchia di S. Maria Assunta a Cittareale, don Fabio Gammarrota è stato un vero terremoto per i nostri fedeli.

Giovane, di poche parole (meno dal pulpito), sportivo, forte, spregiudicato, interpreta il suo mandato nel modo più moderno che si possa immaginare e sembra uscire da una delle tante esortazioni dell'altro 'terremoto', Papa Francesco. Un parroco dalle mille idee ed altrettanti progetti, che porta puntualmente a termine, e dove ci mette sempre e comunque la faccia. Ed ormai è diventato usuale a Cittareale vederlo nei panni di Babbo Natale in occasione del Mercatino, o in quelli di cuoco intento a cucinare crepés, focacce e pizze destreggiandosi tra pomodori, cioccolata e marmellate.

Tutto questo, come un vulcano in piena eruzione, ha svegliato almeno la parte sopita dei parrocchiani che, per questo, lo supportano in ogni sua iniziativa. La piazza di Cittareale ne è stata la riprova e il nome assegnato al locale - Retrò – non prevedeva nulla d'antico, se non la volontà di riportare in auge una consuetudine mai dimenticata: ritrovarsi in piazza per un caffè e una sana chiacchierata.

«È una iniziativa promossa dalla Parrocchia - ha dichiarato don Fabio ai microfoni di Mep Radio per ridare vita a questo spazio. E così è stato. La chiusura del bar aveva ridotto piazza S. Maria ad un luogo di mero incontro odierno. Invece, ridando vita a questo bar, allestendolo con arredi nuovi e programmando una serie di iniziative serali, questa piazza è tornata a vivere per tutta l'estate e in maniera estremamente bella».

«Un'iniziativa, sui generis per taluni, che mi ha dato però la possibilità di accostare persone che, in altri modi, non avrei mai avuto modo di avvicinare. È stata una scommessa sull'uomo e sull'ambiente di Cittareale e su tutti coloro che hanno a cuore il bene di questo paese. Me per primo che,



sopra: l'interno del bar sotto: Don Fabio al Mercatino di Natale

pur non essendo di Cittareale, mi sento cittarealese di adozione». E se vogliamo usare un termine che nel Reatino va oggi di moda, questa per Cittareale è una vera eccellenza: piazza e parroco. Un abbinamento che non scontenterà nessuno: un posto dove bere del buono, dove conversare tra amici,

dove rivedere film e dove ascoltare buona musica. A proposito, non meravigliatevi se mentre state sorseggiando un Martini ghiacciato, rimirando un cielo stellato come pochi altri, vi arrivano in sottofondo le note jazz di 'Rio de Janeiro Blue' di Mario Biondi and the High Five Quintet. È la sua musica.



LA PREGHIERA ritrovata



UN'ANZIANA DONNA DI FAVISCHIO CUSTODE DI UN'ANTICA E FINORA SCONOSCIUTA ORAZIONE ALLA MADONNA DI CAPODACQUA

er chi, come me, è molto legato alle proprie origini, ogni occasione è buona per descrivere i luoghi, tramandare i costumi o raccontare le tradizioni del luogo da cui si proviene. E così è stato anche quando, durante un ritiro spirituale dell'Associazione Santi Pietro e Paolo in Vaticano ho avuto l'occasione di conoscere Giuseppe Torquati, un di-

stinto signore dall'aria cordiale e giovanile, che non so a quale proposito iniziò a parlare di Leonessa come di un luogo bellissimo patria di poeti e di santi. Il mio stupore fu grande ma fu più grande il suo quando gli dissi che avevo letto da poco la vita di San Giuseppe da Leonessa, posta in ottava rima da Angelo Felice Maccheroni. La chiacchierata proseguì

parlando di canto a braccio, della Rocca di Manfredi, della casa di Vespasiano, delle nostre montagne e della bellissima Processione che ogni anno muove dalle frazioni della Valle Falacrina fino al Santuario della Madonna di Capodacqua. A questo punto Giuseppe prese il suo telefonino digitando qualche tasto e poi mi porse l'apparecchio; non riuscivo a capire... lo avvicinai all'orecchio ed ascoltai: la voce di un'anziana signora recitava una preghiera dedicata alla Vergine di Capodacqua.

Quell'arzilla ultranovantenne è la suocera di Giuseppe, originaria di Favischio, che da giovane partecipava alla processione e che aveva imparato chissà da chi quella preghiera. La sensibilità e la fede di Giuseppe e di sua moglie avevano sentito la necessità e capito l'importanza di fissare per sempre quella bellissima testimonianza. Rimasi molto sorpreso; non avevo mai ascoltato quella preghiera né nessun altra dedicata proprio alla Madonna di Capodacqua. Ho chiesto a molte persone, anche anziane, ma nessuno ricorda preghiere dedicate direttamente alla Vergine del nostro Santuario.

Qualche tempo più tardi Giuseppe mi ha fatto avere la trascrizione della preghiera; mi è sembrato giusto dopo aver chiesto il suo permesso scrivere questo piccolo articolo e far riscoprire questa preghiera nella speranza che magari torni ad essere recitata durante la processione che ogni anno da secoli testimonia la fede e l'orgoglio della mia gente.



O Vergine Santissima di Capodacqua noi Vi rendiamo grazie infinite per averci distinti, a preferenza di altri popoli.

Col prescegliere questi luoghi aveste la Vostra dimora per essere più vicina a sovvenirci nei nostri bisogni. Piacque al Vostro cuore materno che. presso queste limpide fonti del Velino, un Tempio sorgesse per racchiudere il Vostro simulacro, qui rimasto per molto tempo nascosto all'ira devastatrice.

Vi mostraste ad un'assetata pastorella per indicare che qui sareste stata ogn'ora di grazie sorgente inesausta. Orsù dunque Maria, come in tutti i tempi non Vi sdegnaste, dall'alto trono ove sedete Regina del cielo e della terra, rivolgete pietosi gli occhi Vostri verso quanti con viva fede ed amore ardente corrono a supplicarVi nel medesimo Tempio, che con tanta magnificenza fu innalzato all'Onnipotente Dio per la Vostra esaltazione, vicino alle acque.

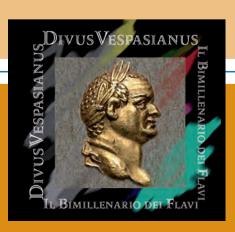
Così ora per i meriti del Vostro adorato figlio Gesù, non cessate, Vi preghiamo, di essere speciale protettrice anche di noi, che fummo scelti felici custodi della cara e miracolosa immagine Vostra.

Fate che dopo essere stati Vostri devoti in terra possiamo un giorno nel cielo unirci con quegli spiriti beati che Vi lodano e Vi ringraziano eternamente, così speriamo e così sia.

Museo di Cittareale

PER VISITARE E PRENOTARE - COMUNE DI CITTAREALE 0746.947032 fax 0746.947033 comune.cittareale@libero.it

http://falacrinae.cittareale.it



QUASSÙ A CITTAREALE dove il metano non arriva

DIFFICOLTÀ D'INTERVENTO, RESPONSABILITÀ AMMINISTRATIVE? DI CERTO UNA QUESTIONE ANNOSA CHE NON TROVA SOLUZIONE



er quale motivo Posta e Amatrice hanno il metano e Cittareale - in cui passa il metanodotto - non ce l' ha? Questa domanda mi è stata posta molte volte da tantissime persone. Diamo una risposta qui, su Falacrina, così che si sappia una volta per tutte la verità e si fughi qualunque dubbio. Agli inizi del nuovo millennio (del 2000), il Comune di Cittareale ebbe una straordinaria, doppia opportunità. Infatti ben due metanodotti dovevano attraversare il paese: uno che corre a fianco della via Salaria vecchia, attraversa Santa Croce, Mola Coletta, Pallottini e Collicelle; l'altro che, invece, sarebbe passato più o meno perpendicolarmente al nostro territorio. Il primo metanodotto al quale si sono allacciati

Micigliano, Posta e Amatrice è ormai una realtà, mentre il secondo non è stato ancora realizzato, benché alcuni di noi, abbiano ricevuto denaro per l'esproprio dei terreni sui quali si sarebbe dovuto realizzare. Per la verità c'è una sottile differenza tra i due: il primo è un metanodotto locale, il secondo è la realizzazione di una dorsale; per fare un paragone stradale, potremmo dire che il primo è il casello dell'autostrada, mentre il secondo è l'autostrada stessa, ovvero, potrebbe transitare sul no-stro territorio senza alcun casello. All'epoca l'amministrazione comunale fu chiamata a fare una scelta: partecipare al primo o al secondo progetto? Il primo progetto era finanziato dal Ministero per lo Sviluppo economico - Direzione

generale per le risorse minerarie ed energetiche - coordinato dall'ingegner Giuseppe Caligione. In Italia sono stati sviluppati 653 progetti, nel Lazio 60, a Rieti 4, tra i comuni vicini a Cittareale troviamo Amatrice, Micigliano e Posta. Il costo totale di tutti i 653 progetti è stato di 1300 milioni di euro, mentre i nostri vicini sono stati finanziati con 4 milioni Amatrice, 2 a Posta e 1 a Micigliano. Ovviamente, tutto questo che vi ho appena detto è disponibile sul sito del Ministero dello Sviluppo economico. Ma torniamo a Cittareale che, nel 2001, presentò una domanda per accedere al finanziamento in maniera incompleta, forse anche per il fatto che l'intenzione dell'amministrazione era quella di allacciarsi all'altro meta-

nodotto. Ouando il Ministero provò a chiedere di completare al domanda, il Comune di Cittareale non lo fece. Purtroppo, dal 2004, lo Stato non ha più finanziato il progetto "metanizzazione del Mezzogiorno", pertanto Cittareale da quell'anno non ha potuto più accedervi. Perché l'amministrazione scelse il secondo metanodotto e non questo di cui abbiamo appena parlato? Nel secondo c'era un vantaggio sostanziale: il gestore della

rete avrebbe realizzato a Cittareale alcune opere pubbliche legate all'allacciamento e quindi, nella pratica, il Comune avrebbe avuto un cospicuo risparmio economico. Purtroppo il secondo metanodotto non è stato ancora realizzato, l'iter autorizzativo è ancora in corso. La sua realizzazione dovrebbe completarsi entro qualche anno e non dovrebbe comportare nessun rischio per il territorio, nonostante i rischi sismici paventati da qual-

cuno. La storia qui finisce e arriviamo ai giorni nostri, nei quali Cittareale non ha ancora il metano ma si sta impegnando per ottenerlo. Ora la normativa è cambiata quindi occorre attendere la creazione degli ambiti (insieme di territori) e non si può espletare il bando per la metanizzazione come poteva accadere nel passato. Speriamo che presto il metano ci dia una mano, anche nel comune di Cittareale!

Wi-Fi free nei comuni della VI Comunità Montana



Accumoli, Amatrice, Antrodoco, Borbona, Borgovelino, Castel Sant'Angelo, Cittareale, Micigliano e Posta dal 15 luglio, grazie alla comunità Montana del Velino, saranno servite da un punto d'accesso gratuito ad Internet attraverso la tecnologia Wi-Fi. «Abbiamo deciso di finanziare - afferma Francesco Nelli, assessore alla Comunità Montana con, tra le altre, le deleghe al turismo e all'innovazione tecnologica – l'installazione degli hotspot nei nove comuni della comunità montana, perché crediamo fermamente nello sviluppo digitale dei nostri territori. Stiamo progettando con il Ministero dello Sviluppo Economico, altre iniziative tese a migliorare il livello di informatizzazione delle nostre zone che, se vogliamo renderle attrattive turisticamente dobbiamo, oltre alle ovvie attività, anche puntare a superare il grande gap tecnologico che ci divide dalle zone più avanzate digitalmente». «Pertanto - prosegue Nelli - è indispensabile consentire agli operatori di portare la copertura per la telefonia mobile nei nostri territori. È inaccettabile che nel 2013 ci siano intere zone dei nostri comuni prive di segnale. È necessario, e per questo dopo l'estate attiveremo un tavolo tecnico, coinvolgere tutti gli attori, per portare l'Adsl ovunque, insieme ai collegamenti più veloci, ai segnali televisivi e radiofonici, e ai ponti radio della Protezione Civile da utilizzare in caso di emergenza». «Stiamo cercando di far crescere un territorio con potenzialità straordinarie- conclude l'assessore – per permettergli di rimanere il posto dove le persone, magari originarie delle nostre parti, decidono di trascorrere le loro vacanze». Per informazioni ci si può rivolgere presso il proprio Comune d'appartenenza o direttamente presso la Comunità Montana, raggiungibile al numero 0746/951402.

Mitolo: il rilancio del Terminillo è ora realtà



«Dopo anni di lavori, fatiche e ritardi di vario tipo, il rilancio del comprensorio del monte Terminillo è finalmente realtà. Con determina regionale, infatti, sono stati sbloccati definitivamente i fondi per la Provincia di Rieti e i Comuni che insistono sul sito montano e quindi si può ora passare ad una fase pratica del progetto di sviluppo». Lo dichiara in una nota il consigliere regionale della lista "Per il Lazio", Daniele Mitolo.

Nel dettaglio, per l'annualità in corso, sono stati impegnati 11milioni di euro, a favore degli enti sottoscrittori del protocollo d'intesa, così ripartiti: 126mila 500 per la Provincia di Rieti; 3milioni 540mila 350 euro per il Comune di Leonessa; 3milioni 540mila 350 euro per il Comune di Micigliano; 1milione 769mila 900 euro per il Comune di Cantalice; 1milione 264mila 450 euro per il Comune di Rieti e 758mila 450 euro per il Comune di Cittareale.

Per l'annualità 2014 sono invece stati prenotati i restanti omilioni di euro che saranno così ripartiti: 103mila 500 euro alla Provincia di Rieti; 2milioni 896mila 650 euro al Comune di Leonessa; 2milioni 896mila 650 euro al Comune di Micigliano; 1milione 448mila 100 euro al Comune di Cantalice; 1milione 034mila 550 al Comune di Rieti e 620mila 550 euro al Comune di Cittareale.

«Un passo importante, questo, che da una parte segna l'inizio di una nuova epoca e dall'altra testimonia la bontà di un lavoro lungo e faticoso portato avanti da tutti i rappresentanti del territorio provinciale in Regione» conclude Mitolo.



LAVORIAMO INSIEME per dare lustro all'alta Valle del Tronto e del Velino

IL NEOELETTO PRESIDENTE DELLA COMUNITÀ MONTANA: «SCROLLIAMOCI DI DOSSO IL CAMPANILISMO, CI AIUTERÀ A MIGLIORARE. CON CITTAREALE, BUONA SINERGIA»

di Marzio Mozzetti

ncontriamo il sindaco Sergio Pirozzi nella sede della Comunità Montana a Posta. Il primo cittadino di Amatrice è reduce da colloquio con l'assessore cittarealese al turismo, servizi sociali, protezione civile e innovazioni tecnologiche, Francesco Nelli. Completa la giunta, eletta a marzo, con una schiacciante maggioranza trasversale, il vice presidente e assessore alle attività produttive e all'agricoltura Cristian Di Loreto.

Quali motivazioni l'hanno spinta a candidarsi alla guida della Comunità Montana?

Volevamo cercare di elaborare un progetto comune, frutto di un accordo più largo possibile fra gli amministratori. Al di là delle appartenenze politiche, lo insegna anche il governo Letta, questo è il momento delle larghe intese, della collaborazione che non ha più colori politici, ma che cerca di guardare al bene del territorio.

Dopo alcuni mesi di lavoro come giudica questa esperienza?

Un'esperienza positiva e fatta soprattutto con spirito di servizio, perché abbiamo deciso di non percepire

l'indennità e il rimborso spese. Fare esclusivamente mera politica: un esempio sicuramente per riabilitare agli occhi della gente questa attività. Nei primi mesi abbiamo cercato, secondo le risorse, di portare avanti già alcuni progetti, come quello degli hotspot wi-fi gratuiti nei comuni, che ha consentito di dare un servizio ai turisti che frequentano le nostre zone.

Sempre su questo fronte ci siamo impegnati da subito a gestire un calendario annuale con gli appuntamenti e le manifestazioni più importanti, così da creare un'offerta coerente e soprattutto promuoverla in maniera uniforme e coordinata. Inoltre sul piano dei servizi sociali, sta per partire un progetto che permetterà la consegna a domicilio di medicinali, spesa e lavanderia per le persone anziane. Questo testimonia l'attenzione che ha questo gruppo verso i servizi sociali ed il loro potenziamento. Inoltre, sempre parlando di progetti che partiranno a breve, c'è quello per la realizzazione di un canile pubblico con i fondi regionali per la montagna: lo avevamo messo nel nostro programma, i tempi di realizzazione saranno brevi e così vedrà la luce l'unico canile pubblico attualmente presente nell'intero territorio della provincia di Rieti. In questo momento stiamo verificando le aree sulle quali potrebbe essere situato: decideremo tutti insieme e valuteremo la proposta più consona.

Cosa ha portato in Comunità Montana della sua esperienza come sindaco di Amatrice?

Sicuramente il lavoro di squadra. Sono convito che la

nostra area ha bisogno di un lavoro di collaborazione: da qui ad esempio, l'elaborazione di un programma unico delle iniziative. Ma questo deve essere solo l'inizio. Un territorio è concorrenziale se tutti gli abitanti possono avere le stesse opportunità e soprattutto conoscersi e conoscere il territorio e le manifestazioni che vi vengono svolte. Dobbiamo lavorare in sinergia e superare il gretto campanilismo del passato per puntare a creare una rete di persone e iniziative che diano lustro all'alta Valle del Tronto e del Velino.

Quali sono i suoi rapporti con Cittareale?

Molto buoni, perché già come sindaco ho intrattenuto proficui rapporti di collaborazione proprio legati alla promozione del territorio, come ad esempio la distribuzione degli "Inviti al museo" di Cittareale, presso le strutture commerciali e ricettive di Amatrice, oppure l'accordo per il trasporto e le tariffe agevolate verso gli impianti sci di Selvarotonda. Sono dei piccoli passi, ma fondamentali, verso una reciproca conoscenza.

Cosa vorrebbe dire a tutti gli abitanti della valle?

Vorrei dirgli che serve partecipazione, conoscenza e, soprattutto, serve scrollarsi di dosso il campanilismo. Ce la possiamo fare perché il nostro territorio ha delle ricchezze straordinarie e il dialogo con gli amministratori degli altri comuni mi rende molto ottimista. Dobbiamo fare solo un piccolo passo, ragionando sul noi invece che sull'io.



Cinque volte NITRITI D'AUTUNNO



TRE GIORNI DI PROVE E SPETTACOLO PER LA QUINTA EDIZIONE DELLA MANIFESTAZIONE DEDICATA AI CAVALLI

ervono grandi preparativi a Cittareale, in casa di Nitriti d'Autunno. La manifestazione, che quest'anno inizierà a sorprendere i numerosi visitatori fin dal venerdì, si svolgerà nelle giornate di 6-7-8 settembre e vedrà protagonisti indiscussi "cavalli & territorio" in un connubio che, nonostante il periodo, non conosce crisi e che fa di questa unione il proprio punto di forza in un'area espositiva di oltre quattro ettari che la rende una delle più grandi fiere campestri del centro Italia.

Un week-end assai denso di eventi orientati ad un pubblico eterogeneo che spazia dagli appassionati, alle famiglie, ai turisti curiosi fino a toccare i veri e propri addetti ai lavori, tutti intenti ad ammirare 'l' universo cavallo' sotto numerose sfaccettature.

Dalle rassegne morfologiche presentate come veri e propri laboratori culturali incentrati sui numerosi soggetti di razza Aitpr, organizzate grazie al supporto tecnico dell'Associazione nazionale di razza (Anacaitpr),





sopra: Perla Cavezza con Irene Tartaglia e Elisa Aloisi alla guida di Vanda e Viola sotto: Cristian Cavezza

allo sport con le prove di maneggevolezza riservate ai numerosi attacchi provenienti da tutta la penisola; fino allo show equestre vero e proprio con la regia di Mario Rocco, la voce di Anacaitpr, che stupirà i numerosi spettatori presentando un folto gruppo di soggetti, dai possenti cavalli agricoli italiani da TPR, agli Haflinger, agli esemplari di razza Maremmana, ai Murgesi, ai muli ed ai numerosi asini, che saranno protagonisti con le loro performance.

Incredibilmente folkloristica, manifestazione nella manifestazione, quella che in gergo viene definita la "marcatura", attività che coinvolge decine di allevatori che sottoporranno a valutazione, per eventuale approvazione ed iscrizione al Libro genealogico, i puledri di 6 mesi, sotto gli occhi attenti dei tecnici esperti di razza dell'Associazione nazionale. In parallelo, su tutta l'area fieristica in un'ambientazione quasi rituale, tra pali di castagno e presse di paglia, si darà il via ad un intenso palinsesto che da ben cinque anni appassiona il pubblico.

Dimostrazioni di maneggevolezza di singoli e pariglie attaccati a rotabili che si sfideranno in una prova a tempo in due manches; espressioni di ruralità e tradizione con una simulazione di traino del tronco e di carico della soma; doma dolce e lavoro in libertà, monta inglese e lavoro in piano, ginnastica ritmica, forgiatura, mascalcia e tanto altro ancora per una tre giorni tra zootecnia e territorio in una cornice da sogno. Oltre 150 i cavalli previsti per festeggiare tutti insieme il quinto compleanno di Nitriti d'Autunno, rigorosamente a Cittareale. Il programma dettagliato è disponibile sul sito ufficiale di Nitriti d'autunno.



PER SAPERNE DI PIU'

Associazione sportiva Redini Lunghe Piazza S. Maria, 2 - 02010 Cittareale (Rieti) fax +39 1786067629 mobile 339.8482187 redini.lunghe@cittareale.it info@nitritidautunno.it

www.nitritidautunno.it

BIRRA ALTA QUOTA

voglia d'impresa ad alto contenuto di entusiasmo, passione e creatività



di Valeriano Machella

«ABBIAMO PORTATO IL NOME DI CITTAREALE IN GIRO PER L'ITALIA E ANCHE OLTRE OCEANO, CON SERATE DEGUSTAZIONE A NEW YORK. IL NOSTRO OBIETTIVO È CHE LE NOSTRE BIRRE POSSANO AIUTARE AD ESALTARE L'IDENTITÀ DEL TERRITORIO CITTAREALESE»



sopra: Claudio Lorenzini al 'Salone del gusto' di Torino sotto: particolare delle attrezzature del birrificio artigianale

'è un luogo sulle montagne reatine dove la natura incontaminata, la storia, la bellezza selvaggia del territorio e prodotti naturali di eccellente qualità convivono armoniosamente. Un luogo dove l'acqua sgorga pura, limpida e cristallina. Questo luogo esiste. È a Cittareale, in provincia di Rieti, nella terra che ha dato i natali a Tito Flavio Vespasiano. «Questo abbiamo voluto scrivere su tutto il nostro materiale promozionale affinché possa essere divulgato il nome di Cittareale, un luogo dove la natura ti avvolge con tutto il suo splendore».

Inizia così il suo racconto Claudio Lorenzini, titolare del birrificio Alta Quota. Lo abbiamo incontrato mentre segue i lavori di costruzione del nuovo birrificio. Con lui abbiamo voluto parlare dell'azienda e del forte legame con il territorio cittarealese che sta vivendo un momento di rinascita grazie anche al traino del nome Alta Quota, conosciuto su tutto il territorio nazionale ed oltre confine. «Sono convinto che grazie alle produzioni di qualità ed al rilancio del settore agroalimentare si possano creare opportunità di sviluppo turistico ed economico. Il futuro dei territori sta nella valorizzazione delle eccellenze presenti. Il nostro obiettivo è che le nostre birre possano aiutare ad esaltare ancor di più l'identità del territorio cittarealese. Finora abbiamo portato il nome di Cittareale in giro per l'Italia, con qualche approccio anche in Europa ed oltre oceano, con serate degustazione a New York. Desideriamo che i nostri prodotti possano trasmettere emozioni, le stesse che trasmette questa affascinante valle Falacrina. Un territorio che mi ha fatto innamorare dal primo giorno che ho avuto il piacere di visitarlo. Cittareale non è solo il mio luogo di lavoro. È il luogo che prediligo per trascorrere momenti di relax e serenità con famiglia ed amici».

È in questo luogo attraente e seducente che, nel febbraio del 2011, Lorenzini decide di aprire il laboratorio sperimentale di birra artigianale Alta Quota.





Il Birrificio Alta Quota al 'Salone del gusto' di Torino

«Era una mia idea pazza e audace, supportata dall'entusiasmo e dalla determinazione di tutta la mia famiglia che aveva il desiderio di costruire qualcosa di particolare. Ognuno di noi, giorno dopo giorno prosegue Claudio Lorenzini - ha appreso i segreti del mestiere trasmettendoli con passione e serietà a collaboratori, parenti e amici che si dedicano, in forme diverse ma sempre con grande slancio, dedizione e fedeltà, al consolidamento del nostro microbirrificio. Il mio ringraziamento va a tutti loro, il mio pensiero va a mio padre al quale voglio dedicare il successo di Alta Quota, una piccola ma intraprendente e creativa realtà artigianale che in breve tempo è riuscita a portare le sue birre alla ribalta nazionale. Lui ne sarebbe orgoglioso».

Come nasce Alta Quota?

«Arriva il giorno in cui non ti senti più a tuo agio su quella sedia in ufficio, costretto a fare a volte cose verso la svolta: diventare imprenditore, rispolverando sogni, aspirazioni e ambizioni personali. Credo che reinventarsi sia possibile, ovviamente con un pizzico di rischio e molta voglia di tornare ad esprimere passione e creatività. E' così che nasce un modo di ripensare la propria vita lavorativa con maggior slancio ed entusiasmo, con uno sguardo non solo ai rischi che comporta ma anche ai tanti benefici. Lavorare in proprio è sicuramente una strada in salita con tante curve e tornanti, ma può essere ricca di soddisfazioni. Il mercato, dominato da prodotti industriali simili tra loro ha fatto crescere sempre di più nei consumatori un desiderio di qualità e di prodotti originali e naturali. Il microbirrificio Alta Quota si inserisce in questo contesto. Il mondo della birra artigianale italiana è in "fermentazione"! Noi ci stiamo impegnando affinché la mia pazza idea di tre anni fa si trasformi in un'azienda di successo che sappia distinguersi dalla concorrenza, salvaguardando il valore dell'investimento fatto. Abbiamo già fatto un passo importante: vista la crescente richiesta abbiamo deciso di investire ancora costruendo il nuovo birrificio, più grande, che ci permetterà di soddisfare meglio il mercato».

Alta Quota è dunque arrivata al traguardo?

«Non lo consideriamo un punto di arrivo ma un nuovo punto di partenza per nuovi progetti ai quali vorremmo dare vita a Cittareale».

Possiamo definire Alta Quota un'azienda di famiglia della quale tutti, collaboratori inclusi, si sentono parte integrante. È l'arma vincente?

«Tra i fattori chiave della crescita aziendale registrata negli ultimi due anni vi sono senza dubbio anche la scelta dei collaboratori giusti e la capacità di delegare la sezione commerciale dell'azienda a mia moglie Emanuela che, con grande entusiasmo, attenta osservazione e massima professionalità, ogni giorno permette alla nostra azienda di evolversi ed espandersi. Entrambi impieghiamo molto del nostro tempo a leggere ed informarci; è un'azione molto produttiva perché è fondamentale essere aggiornati su tutto, essere sempre curiosi. Così come è importante riflettere su se stessi, fare autocritica, restare umili, curare i rapporti umani e non fare passi troppo lunghi rispetto alle nostre possibilità, per non pregiudicare la nostra vita e quella dei nostri collaboratori. Bisogna procedere sempre con cautela per non trovarsi in situazioni economiche difficili che potrebbero mettere al tappeto anche una forte determinazione ed un grande entusiasmo. Alta Quota è un progetto che vuole valorizzare personalità, qualità, attitudini e competenze».

L'ingrediente principe della birra è l'acqua e Cittareale è ricca di sorgenti pure e cristalline. Un valore aggiunto per Alta Quota.



«L'utilizzo dell'acqua che si riversa nell'Alta Valle del Velino fa della nostra birra artigianale Alta Quota un capolavoro di raffinato equilibrio gustativo. A ciò si aggiunge il farro prodotto in loco ed il fatto che le nostre sono birre non pastorizzate, non filtrate e rifermentate in bottiglia senza aggiunta di conservanti e additivi. Amiamo dire che sono ad alto contenuto di entusiasmo, passione e creatività».

La sinergia con il territorio per crescere

«Un elemento indispensabile per lo sviluppo è la capacità di fare rete, coinvolgendo, verso un fine comune e condiviso, le diverse risorse interne ed esterne all'azienda. Sono convinto che è importante riuscire a massimizzare la cooperazione delle imprese che operano sullo stesso territorio. Questo richiede ovviamente un' oculata gestione dell'integrazione di culture aziendali diverse e profondamente radicate. preservando, al contempo, le individualità che caratterizzano le singole realtà. Decidere di prendere la strada della libera impresa significa trovarsi al centro di una competizione stimolante, ricordando che ci sono molte altre persone che hanno scelto la stessa strada e che possono condividere i nostri stessi obiettivi, passioni comuni, conoscenze complementari alle nostre».

A questo punto manca solo l'inaugurazione del nuovo birrificio

«Sarà dopo l'estate ma fin da ora sono invitati tutti i cittarealesi»

Contatti:

333.454545 - 333.343434 fax 0746.947111 e-mail info@birraaltaquota.it www.birraaltaquota.it



AC CITAREALE il riassunto di una stagione intera



DECIMO POSTO IN CAMPIONATO PER I BIANCOVERDI CHE PUNTANO PER LA PROSSIMA STAGIONE ANCORA IN ALTO

i eravamo lasciati con il Cittareale alle prese con le ultime partite del girone di andata in un campionato molto equilibrato, più che mai incerto soprattutto per la lotta ai playoff, obiettivo dichiarato della squadra della Valle Falacrina. Prima della sosta natalizia il calendario posizionava i ragazzi di Masci davanti al Piazza Tevere in trasferta e, a ridosso delle festività natalizie, recupero del match rinviato domenica 9 dicembre, lo Scandriglia sul campo amico.

Nei due appuntamenti, i biancoverdi raccolgono quattro punti giocando un buon calcio e disputando nel match casalingo una delle migliori partite della stagione. A Rieti, dopo il gol del vantaggio di Delfini siglato nel primo tempo, i tre punti sfumano a una manciata di minuti dalla fine, con i reatini che puniscono una delle poche sbavature della difesa. Diverso l'esito contro Scandriglia, partita che termina 2-1 per i ragazzi di Masci i quali sfoderano grinta da vendere e buone trame di gioco contro una delle formazioni più attrezzate del campionato.

Ripresa da brivido dopo la sosta di Natale: il derby contro Posta, in casa. La tensione da derby e un non corretto approccio al match mettono subito in salita la partita per il Cittareale che si trova sotto di due reti già nel primo tempo, punita da due azioni di ri-messa degli ospiti; vani i tentativi di rimonta nella ripresa con il bunker postarolo che regge fino al

termine e la partita che va in archivio con il punteggio di o-2. Pronto riscatto la domenica successiva contro il malcapitato Micioccoli, cenerentola del campionato, che incassa quattro reti sul terreno amico e poi giro di boa, al Tito Flavio Vespasiano, contro l'Alba Sant'Elia capolista, match che termina in parità con il punteggio di 1-1.

Il calendario, dopo la prima di ritorno vinta in casa per 2-o contro il Sant'Anatolia, in una partita caratterizzata dal forte vento trasversale, metteva in cantiere per i ragazzi di Masci un mese di stop, dovuto all'ormai canonica sosta di due settimane del mese di febbraio della Terza Categoria agganciata al turno di riposo. A quel punto della stagione - dopo 13 partite

disputate - il Cittareale era quinto in classifica, ultima posizione utile per un posto al sole nei playoff, davanti alle rivali in corso per la post season: Atletico 4 Strade, Posta e Madonna del Cuore.

Sarà però nel mese di marzo che si deciderà la stagione e, purtroppo per i nostri, in maniera negativa. Un solo punto raccolto nelle successive quattro partite condannerà i biancoverdi a rincorrere le avversarie che, prontamente, nel mese maledetto dei cittarealesi, allungano in classifica. L'unico punto dei cittarealesi è arrivato nella partita casalinga contro la Torpedo Rieti sul neutro di Borbona (1-1). Poi due sconfitte esterne: la prima, immeritata, maturata in zona Cesarini sul campo del Madonna del Cuore; la seconda, netta, per 3-o al Brusciano di Fiamignano. L'occasione del riscatto si presentava la domenica successiva al Tito Flavio, con la visita dell'Atletico 4 Strade, formazione reatina in grande forma che, con un filotto di vitto-

rie, si era riportata in piena zona playoff e che espugnerà Cittareale con il punteggio di 3-2, aprendo la crisi in casa biancoverde.

La vittoria a Campoloniano e quelle in casa contro Corvaro, all'epoca seconda forza del campionato, hanno riacceso le speranze di qualificazione ai playoff, nonostante l'ambiente fosse ormai consapevole del miracolo necessario per scalare posizioni in classifica, visto il numero di squadre in lotta per il quinto posto e il calendario non certo semplice con tre partite in trasferta, tra cui il derby di ritorno.

Prima della visita sul campo della Posta, sono arrivate la sconfitta di Scandriglia (2-5) e la vittoria contro Piazza Tevere in casa per 2-1. Derby carico di significati e di grande importanza per la classifica: una vittoria vitale per entrambe le squadre dell'Alto Velino, successo che avrebbe significato un buon

piazzamento da difendere nelle ultime due giornate con alta probabilità di arrivare quinti per chi si fosse aggiudicato i tre punti. Una partita vibrante che si concluderà in parità, 2-2, grazie alla splendida rete del pareggio dei biancoverdi siglata da Di Luccio all' 86°. Alla penultima giornata, rotonda vittoria per 4-0 in casa contro il Micioccoli e ultima giornata in casa dell'Alba Sant'Elia, squadra già sicura del primo posto ma che comunque non farà sconti e batterà il Cittareale per 3-1. A spuntarla nella lotta per il quinto posto sarà poi Madonna del Cuore, con Fiamignano Posta e Cittareale che rimarranno fuori dai giochi nel giro di soli quattro punti. L'AC Cittareale ha concluso il campionato in ottava posizione con 35 punti in classifica, miglior risultato in termini di punti delle ul-



Fabrizio Camponeschi detto Billo

time tre stagioni, tre anni dopo l'ultima apparizione nei playoff. Il nono campionato consecutivo, l'ottavo in Terza Categoria, ha comunque lasciato l'impressione di una squadra competitiva che raramente è andata in vera e propria difficoltà sul piano del gioco e che si è levata alcune soddisfazioni giocando alla pari con squadre approdate poi nelle zone alte della classifica. Alla fine qualche rimpianto per quello sciagurato mese di marzo in cui la crisi di risultati ha reso impraticabile il cammino verso il quinto posto sicuramente c'è, anche considerato il valore della rosa, comunque di buon livello.

Quella che avrà inizio nel prossimo mese di ottobre sarà la decima stagione dopo la rinascita del 2004. La rosa della prossima stagione subirà dei profondi mutamenti dovuti agli addii all'attività agonistica di volti storici, figure peraltro con un grande peso specifico nello spogliatoio, e con la Società alle prese

con lo svecchiamento della rosa. La Squadra si radunerà a settembre per preparare la nuova stagione che, come di consueto, prenderà il via alla metà di ottobre. La squadra ha mantenuto i difetti della precedente stagione, quella 2010-2011, rivelandosi umorale, instabile, alla costante ricerca di una propria identità e di una stabilità cercata e mai trovata, mettendo in mostra una patologica scarsa incisività in zona gol.

Se ci focalizzassimo sui soli risultati il bilancio stagionale sarebbe indubbiamente deficitario e il futuro poco roseo, eppure, l'approccio corretto per un rilancio delle ambizioni è quello di ripartire dai pochi aspetti positivi che hanno caratterizzato l'annata e da chi ha veramente dimostrato attaccamento alla maglia, lavorando sui limiti emersi e cercando di elevare il rendimento collettivo. Questa rappresenta la via più

sicura, la via che nell'immediato garantisce la continuità e che scongiura pericolosi salti nel vuoto. La tenuta del gruppo, l'impegno e la voglia, ancor prima che gli effettivi valori tecnici, sono le basi su cui costruire ed impostare una stagione che porti dal punto di vista dei risultati a dei miglioramenti. La squadra dovrà essere una squadra ostinata, vogliosa di sudare e di stupire, dovrà far tesoro della stagione che si è lasciata alle spalle convinta di potere e di volere dare di più, limando gli errori e scavalcando i propri limiti.

Otto anni di calcio giocato, fanno dell'AC Cittareale una delle squadre con l'anzianità maggiore dell'intera Provincia del campionato di terza categoria; un esempio, tra mille difficoltà, di longevità e di passione. Un patrimonio sbocciato, coltivato e alimentato anno dopo anno che merita comunque, a prescindere dalla classifica finale, rispetto ed entusiasmo.

LA STORIA DELL'AC CITTAREALE quelli che hanno portato il calcio nell'Alta Sabina

L'Associazione Calcistica Cittareale nasce nell'estate del 1979. Dopo 10 stagioni nel campionato di III categoria arriva la prima storica promozione. Correva l'anno 1989 quando sui campi della Sabina il Cittareale di Renzo Tartaglia, Giovanni Masci ed Enrico Bricca conquistava una leggendaria promozione in II. Ma la II si rivela dura e la squadra, dopo aver lottato con onore, riscende subito di categoria. Due anni di purgatorio in III e il Cittareale sale nuovamente vincendo il campionato 91-92. Ma la II sembra

maledetta e la salvezza sfugge ancora una volta. Altri due Campionati e poi il vuoto: è il 94-95, l'AC Cittareale si scioglie dopo 15 stagioni da protagonista e una fantastica avventura sembra esser giunta definitivamente al capolinea. La Valle Falacrina, però, merita una squadra di calcio e a 10 anni esatti dallo scioglimento la squadra più amata dai cittarealesi risorge dalle ceneri iscrivendosi al campionato 2004/2005. Due stagioni di assestamento e arrivano le prime due partecipazioni ai playoff (c.d. "Coppa della Provincia di Rieti"): nel 2006-2007 sono gli acerrimi nemici del Borbona ad eliminare in semifinale i biancoverdi che al primo turno avevano superato nel doppio confronto il Selci, mentre nel 2007/2008 una splendida cavalcata iniziata col secondo posto in campionato e l'eliminazione prima della Civitellese e poi, ancora una volta, del Selci, si conclude con la finale playoff persa o a 1 contro il Real Castel Sant'Angelo.

Nonostante la bruciante sconfitta, la squadra acquisisce ugualmente la promozione in Il categoria e compie il salto. Ma la stagione 2007/2008 si rivela un vero e proprio calvario con l'incubo dell'immediata retrocessione che, per la terza volta, si materializza. Tornati in III, nel 2008/2009, i biancoverdi si qualificano ancora ai playoff grazie al terzo posto ottenuto nella stagione regolare: stavolta però l'eliminazione arriva al primo turno, ad opera del Poggio San Lorenzo. Seguiranno poi due stagioni, quelle 2010/2011 e quella 2011/2012 dove la squadra si attesta nelle posizioni di metà classifica, pagando pegno alla perdita di pedine importanti e al necessario rinnovamento della rosa. Il 2012/2013 è il presente con una squadra di livello e completa in tutti i reparti che punta al raggiungimento di un posto al sole tra le prime cinque, piazzamento che aprirebbe ai cittarealesi la strada dei playoff, arena dove i "ramarri" reciterebbero al meglio il ruolo di mine vaganti.





COLLABORAZIONE **E SINERGIA**

ecco la chiave per una stagione di successi

di Giuseppe Fedele

l 25 maggio di quest'anno si è tenuta presso la Sala consiliare un incontro tra le associazioni operanti nel nostro Comune.

L'assemblea, convocata dall'Amministrazione comunale e dalla Pro Loco, aveva lo scopo di inaugurare un percorso di sinergie e collaborazione per favorire lo sviluppo turistico del territorio e, per tale motivo, la partecipazione è stata estesa agli esercenti operanti nel settore.

L'iniziativa è stata decisamente apprezzata e l'adesione è stata pressoché totale. Così, nella sala gremita e in un clima di cordialità, il sindaco ed il presidente della Pro Loco hanno illustrato le motivazioni che hanno portato alla convocazione della riunione e gli obiettivi che si intendono perseguire. Innanzitutto il calendario unico degli eventi. Una brochure che, oltre ad elencare tutte le manifestazioni in programma sul nostro territorio nell'intero arco dell'anno, metta in evidenza le risorse turistiche e culturali di Cittareale. Insomma, un bel biglietto di presentazione che possa incuriosire i turisti e stimolare i villeggianti per indurli a programmare ferie e fine settimana a Cittareale, nella prospettiva di creare ricadute positive per la piccola economia locale. Il calendario comporterebbe una pianificazione annuale degli eventi, evitando sovrapposizioni nel periodo di agosto e cercando di animare anche i mesi dell'anno meno frequentati. A tal fine è stato esplicitamente chiesto alle associazioni di verificare la possibilità di organizzare nuovi eventi ricadenti in questi periodi.

Il discorso si è poi allargato al tema più generale della collaborazione tra le varie associazioni per favorire il buon esito degli eventi. Considerato che nel nostro Comune operano circa venti associazioni e comitati vari, risalta come un elevato numero di persone attive costituisca un grande potenziale che, in assenza di sinergie, non riesce ad esprimersi pienamente. Sinergie che si concretizzano nella condivisione del lavoro e delle strutture, ma è stato evidenziato come anche la semplice partecipazione possa contribuire al successo di un'iniziativa.

La buona riuscita degli eventi dipende molto dalla pubblicizza-zione. Di qui l'esortazione ad avvalersi del sito web di riferimento www.cittareale.it, su cui verrà creata una sezione specifica, e del periodico "Falacrina" come canali divulgativi. E poi la proposta di una gestione unica della creazione e divulgazione di locandine e materiale pubblicitario vario: un' impostazione grafica uniforme che consentirebbe di associare tutti gli eventi all'immagine

di Cittareale. E' stata anche avanzata l'ipotesi ambiziosa, e da valutare con più attenzione, della creazione di un Ufficio turistico. Agli esercenti è stato chiesto il supporto nell'opera di pubblicizzazione, mettendo a disposizione i loro locali come punti di distribuzione del materiale pubblicitario. È stata ribadita la piena disponibilità dell'Amministrazione a supportare le associazioni, pur nella consapevolezza che le recenti politiche di tagli operate dal governo centrale costringeranno gli enti locali al cosiddetto "giro di vite" sui contributi erogati. Motivo in più che incoraggia alle collaborazioni per ottimizzare le risorse e ridurre le spese.

Terminata l'esposizione di queste argomentazioni è iniziato un dibattito costruttivo e stimolante. Sono stati evidenziati problemi ed esigenze varie, sono state prospettate nuove idee e proposte concrete. Insomma tanta voglia di fare e tanti buoni propositi che fanno ben sperare nella riuscita di questa iniziativa.

Doveroso, in ultimo, da parte dell'Amministrazione, un sentito ringraziamento alla Pro Loco e a tutte le associazioni per il lavoro che da anni portano avanti: un importante servizio alla comunità ed un prezioso contributo allo sviluppo turistico del nostro paese.



RUZZICHE AL SICURO CON L'ESPERTO IN RECUPERO. NULLA POSSONO ROVI, SIEPI E GINESTRE

uzzola o ruzzica. Meglio ruzzica, da queste parti si chiama così. Tornata in auge da circa dieci anni, a Cittareale questa disciplina sportiva ha tanti protagonisti. I primi, in assoluto, i partecipanti. Di loro se ne potrebbe scrivere decine di libri. Campioni vecchi e nuovi che qui hanno fatto storia. Scaletta, Gianferri, Ianni, Aloisi, Brandelli... hanno da sempre, da queste parti, allietato pomeriggi interi passati tra le curve del 'percorso', la provinciale circa due chilometri - che da Vezzano porta a Cittareale.

Diciotto tiri, così dovrebbe finire la performance sportiva. Chi ci riesce vince e per gli altri sono sfottò fino a morire. Poi c'è la ruzzica, un disco che nei tempi che furono era costituito da forme di cacio ed ora, con l'intervento delle nuove tecnologie, è fatto di teflon, sagomato sapientemente da torni e calibri, con profili 'studiati' e dal peso preciso, 1000 grammi per l'appunto. E questa volta parliamo proprio di loro, delle ruzziche e del problema che si ripropone ogni qualvolta si decida di affrontare il 'circuito'. La strada, 18 curve e 2 tornanti, si snoda lungo il crinale che porta a quota 1050 mt del capoluogo. Una via delimitata da erba in abbondanza, ginestre e rovi.

E qui il problema: se il tiro è buono, preciso, se fa 'la curva', la ruzzica è salva e facilmente recuperabile; ma se l'esuberanza del tiratore supera l'abilità, allora la nostra ruzzica uscirà di strada, con salti a volte lunghissimi, ed il recupero diverrà laborioso e a volte infruttuoso. A seguito della 'carovana' sportiva, ci sono da sempre gli 'sfrattaroli', amici armati di falcette e, appunto, sfrattarole, con cui, pazientemente, ogni volta tentano il recupero rovistando tra la folta vegetazione. Ma se la tecnologia ha fatto passi da gigante. anche da queste parti non si scherza.

No, non parliamo di metal detector (che non servirebbero) o 'analizzatori di spettro' per scansionare il terreno. Parliamo di lui, il protagonista di questa storia ed ormai insostituibile supporter di ogni allenamento o gara, in questi giorni anche a livello nazionale. Lui è Achille, un Labrador di 11 anni che da sempre ha seguito con curiosità centinaia di lanci dei 'ruzzicanti'. Tanti ne ha visti fino a che, un bel giorno, ha deciso di partecipare, a suo modo, ma partecipare. Come? Beh, non c'è persona o aggeggio al mondo che possa eguagliare i suoi recuperi. E si, perché il nostro bel Achille da anni si dedica al recupero delle ruzziche perse.

Due salti, pochi minuti, ed eccolo con la sua ruzzica (ormai sono tutte sue quelle recuperate). Tanta la passione, per la gioia dei proprietari Pina e Gino, che raccontano come il loro cane sia «attento agli squilli del telefono di casa».

Quando loro, i ruzzicanti, partono per un allenamento o per una gara, e poi, come spesso accade si perdono la ruzzica, ecco che si cerca l'intervento a 'Casa recupero'. Il telefono squilla ed Achille - che fa salti di gioia - sa che è giunto il suo momento, diciamo anche di gloria. Ma soprattutto Achille sa che ad ogni recupero c'è sempre la carezza del ruzzicante e quella, più attesa, di Gino o di Pina.



IL PUNTO SULLE OPERE DI RESTAURO DELLA PICCOLA CHIESA COMUNALE

rediamo che conservare la memoria non voglia solo dire tenere vive la tradizioni, le ricette, gli usi e costumi del passato, ma voglia anche dire prendersi cura di quello che, chi ci ha preceduto ha costruito: ville romane, insediamenti medioevali, castelli, chiese ed edifici.

È proprio in questo senso che l'intervento delle Belle Arti sulla chiesa di S. Silvestro a Bricca, uno dei piccoli gioielli della nostra valle Falacrina, acquista un valore speciale. Abbiamo perciò chiesto al professor Fabio Sigismondi, uno dei coordinatori dei lavori, di illustrarci gli aspetti salienti dell'intervento di restauro.

Questo è quanto ci ha raccontato:

«La piccola pieve di S. Silvestro è stata edificata tra i secc. XV-XVI sulla struttura ipogea di un più antico luogo di culto, presumibilmente di epoca tardo antica o altomedievale. Nel mese di giugno sono stati effettuati degli interventi di restauro dei tre altari interni, il maggiore e i due laterali. I lavori sono stati autorizzati e sorvegliati da Mariella Nuzzo della Soprintendenza BSAE del Lazio ed eseguiti dagli allievi del III anno dell'Istituto Professionale per il Restauro Arslabor di Roma, da me diretto, sotto la guida della restauratrice Josefina Marlene Sergio. Gli interventi hanno principalmente riguardato le decorazioni policrome in stucco e gli intonaci dipinti, fortemente de-gradati dal tempo e dal microclima esistente all'interno. Grazie anche al determinante aiuto di alcuni volenterosi del luogo, è stato possibile risolvere vasta parte dei problemi causati dalle risalite di umidità che per lungo tempo hanno danneggiato il muro

prossimo all'altare laterale sinistro, consentendone così la bonifica e il ripristino. L'altare laterale di destra presentava alcune parti realizzate in legno di castagno, che sono state risanate, come pure l'ancona della pala e la cornice lignea dell'altare maggiore. Dopo una serie di saggi, effettuati per ricercare l'originaria cromia, sui fregi e sulle decorazioni in stucco ed intonaco sono state effettuate le necessarie operazioni di pulitura, disinfestazione e reintegrazione strutturale e cromatica; i manufatti sono certamente meritevoli di cura ed attenzione e si sono mostrati di buona fattura e tutti risalenti ai secc. XVIII e XIX».

Al momento non è ancora possibile visitare la chiesa perché non è stato ancora effettuato il collaudo previsto per legge, ma dopo aver aspettato tanto per vederla rinascere, qualche settimana in più non spegnerà davvero il nostro entusiasmo e la nostra curiosità.

OVUNQUE SEI dai uno sguardo al tuo paese cittareale. It

LE API DI SAUZZA

una magia che appassiona



TANTI ANNI FA, GIULIO CAMPONESCHI, HA RACCOLTO UNA DOLCE EREDITÀ E, ANCORA OGGI, CON CAPACITÀ E DEDIZIONE PROSEGUE QUELL'ANTICA TRADIZIONE DELLA NOSTRA VALLE

urante una passeggiata, un giorno d'estate di qualche tempo fa, arrivo a Sauzza, sopra Conca e mi presentano Giulio, Giulio Camponeschi. Un caffè, due chiacchiere e scopro così la sua passione: le api. Parlare con lui di api è stato come aprire un'arnia e scoprire un tesoro misterioso, un mondo a me, e credo a molti, sconosciuto.

Per Giulio Camponeschi aprire un'arnia, osservare e studiare le api, capire le leggi della loro 'società' è da anni una passione. Il suo entusiasmo è affascinante. Da qui l'idea di intervistarlo.

Buongiorno signor Camponeschi, io sono un'immigrata da Roma, e lei come è capitato qui a Sauzza? Sono nato a Cittareale e sono vissuto qui fino a 6 anni quando i miei si sono trasferiti a Roma. Da ragazzo tornavo tutte le estati dai miei nonni e il legame con questi boschi non si è mai spezzato tanto che ho contagiato anche la mia famiglia.

Lei è cresciuto e vissuto a Roma e si è impegnato in diversi campi, come e quando è nata questa sua passione per l'apicoltura?

Tanti anni fa acquistavo miele da un vecchio apicol-

tore, Mario Rinaldi di Ara dei Colli. Un anno rimanemmo a secco, senza miele voglio dire, le api, mi disse Mario, erano tutte morte e mentre lui parlava e spiegava, cominciò a nascermi dentro la curiosità di saperne di più, di capire. Mario forse intuì le mie capacità, forse sperò che io potessi continuare la sua attività, tenere viva la tradizione del fare miele e da lì iniziò uno scambio di conoscenze, di informazioni, di entusiasmo che aprirono la strada alla mia attività di apicoltore. Mi regalò un'arnia vuota, la portai a Sauzza, la lasciai sul prato di casa e poco dopo scoprii che uno sciame vagante vi aveva trovato riparo. Mario morì poco dopo e io continuai da solo. In effetti non proprio da solo perché con altri appassionati formammo, a Roma, un'associazione di apicoltori. Ci riunivamo tutti i venerdì sulla via Casilina, ci ospitava un parroco, anch'egli appassionato di apicoltura, per discutere, confrontarci, imparare.

Quanto tempo dedica alla sua attività?

Mi lascia libero solo l'inverno; le api sono insetti autonomi e se la cavano bene da sole. Ma la primavera e l'estate sono un impegnato a tempo pieno, a volte devo fare anche gli straordinari!

Se un giovane volesse iniziare questa attività, quali risorse economiche dovrebbe mettere in bilancio? Quali cautele dovrebbe prendere e quali rischi potrebbe correre?

Per gestire un apiario è indispensabile avere un laboratorio attrezzato e l'autorizzazione della Asl. Il laboratorio è essenzialmente composto da uno smelatore, una centrifuga elettrica, recipienti in acciaio - i maturatori - e tanti tanti barattoli di vetro sterilizzati. Un'arnia vuota con telaini, completa, costa mediamente 130 euro a cui bisogna aggiungerne 80 per l'acquisto di una famiglia di api. Un laboratorio base, con solo l'attrezzatura essenziale può richiedere l'investimento di circa 3/4 mila euro. L'attività in sé non presenta rischi significativi. Le difficoltà possono nascere dalla mancanza di correttezza, dal non rispetto delle regole. Basta il comportamento scorretto di un solo apicoltore per danneggiare tutti gli allevamenti della zona.

Quali sono le strutture pubbliche previste per il controllo e la tutela del miele prodotto?

La Asl ha un servizio predisposto, finalizzato al con-

trollo del miele prodotto nella provincia. I controlli sul territorio sono periodici e attraverso il prelievo di campioni si garantisce che il miele prodotto non contenga residui di medicinali o sostanze chimiche. Lo scopo è non solo la tutela del prodotto finale, ma anche quella reciproca dei singoli apicoltori.

Oltre a lei, ci sono altri apicoltori a Cittareale, nella valle?

Una volta l'allevamento delle api era un'attività diffusa in tutte le frazioni, ma poi nel tempo, diciamo negli ultimi 20 anni, l'apicoltura è andata progressivamente sparendo, è stata abbandonata essenzialmente per il diffondersi della peste americana, un bacillo che colpisce la covate e guindi lo sviluppo delle famiglie. Oltre me, c'è solo un altro allevatore venuto qui tempo fa da Amatrice.

Quali sono le caratteristiche 'tecniche' tipiche del suo miele e in generale di quello prodotto nella valle? La varietà dei fiori presenti in zona rende il nostro miele particolarmente gradito al palato; non è molto dolce e il gusto e il colore possono variare di anno in anno, a seconda della prevalenza di un fiore su un altro.

Crede possibile che in un futuro l'apicoltura possa interagire con altre attività imprenditoriali legate al territorio, come ad esempio la produzione della birra, per dare alla valle una spiccata connotazione 'bio'? È una previsione difficile anche se forse auspicabile. So per certo che avere la certificazione 'bio' è un'operazione lunga e complessa. In altre regioni dove gli apicoltori si sono consorziati, l'attività si è rivelata anche una fonte di reddito. La realtà della nostra valle non mi sembra al momento favorire questa scelta. Se ci fossero però abitanti della zona disposti a riprendere l'attività dell'apicoltura, sarei pronto a mettere a disposizione tutta la mia esperienza.

Se dovesse indicare le soddisfazioni maggiori che le ha regalato la sua attività, cosa sceglierebbe?

La prima, e forse la più importante, è lo straordinario carattere conoscitivo dell'esperienza. Se ti prende non ti molla più. C'è sempre qualcosa di nuovo, qualcosa in più da osservare, imparare. Studiare le api, allevarle, insegna il rispetto della vita: io provo un profondo rispetto per ogni singola ape.



AMARCORD Falacrinese



UNA CARRELLATA DI RICORDI PER RIVIVERE ALCUNI MOMENTI INDIMENTICABILI PER LA NOSTRA COMUNITÀ

di Maria Antonietta Ferrocci

ricordi affiorano dal cuore in forma incontrollabile, non li scegliamo noi: vengono su da soli... Ho l'impressione che il tempo qui, nella nostra val-lata, trascorra più lentamente di quello di una grande città come Roma.

Senza dubbio ci sono degli aspetti positivi in questo elogio della lentezza del tempo e mi accorgo che tutto è rimasto tale e quale o voglio pensare che sia così, che le lancette dell'orologio del tempo si siano fermate e il paesaggio sia popolato e salvaguardato, in nostra assenza, dalle persone che non ci sono più,

ma vivono nel nostro ricordo. Le Associazioni e Confrafraternite che, in questi ultimi anni, sono fiorite sono piccoli, ma importanti segnali delle iniziative che valorizzano il territorio. Questo concetto di territorio talvolta abusato, nelle nostre frazioni ha visto un fiorire di iniziative come il restauro della Rocca di Cittareale.

Nelle aree circostanti, intanto, sono continuati gli s cavi che hanno permesso di raccogliere e catalogare reperti che trovano una loro importante collocazione ed esposizione nel museo di Cittareale.

Un pezzo della storia dell'ultimo cinquantennio del secolo scorso va ascritto al signor Antonio D'Andreis: dal suo grande amore per la storia e lo studio del nostro territorio sono partite iniziative stimolanti di cui oggi, lentamente, vediamo i frutti.

Sempre dall'intuito del caro D'Andreis - una persona geniale che ha scoperto le enormi attrattive della nostra montagna e previsto le sue molte potenzialità -Selvarotonda con al sua stazione sciistica è oggi uno dei punti di forza della nostra vallata. Sono progetti, questi, che hanno trovato realizzazione grazie all'impegno di tutti gli amministratori che si sono alternati alla guida del Comune di Cittareale fino ad arrivare all'attuale sindaco, Giuseppe Fedele.

Ci tengo particolarmente a sottolineare la venuta fra di noi del nostro parroco, don Fabio Gammarota, la cui attività pastorale in questi ultimi cinque anni, nelle parrocchie di Cittareale e Posta, ha segnato un grande cambiamento che porta avanti con paziente tenacia.

A tal proposito, io, quale Priore della Confraternita di S. Giusta, con il supporto incisivo e paziente di tutti e specialmente di don Fabio, nostra guida illuminata, desideriamo crescere nell'assunzione di responsabilità come assemblea di fedeli laici (quest'anno ricorre il cinquantennio del Concilio Vaticano II) e nell'anno della Fede, portare avanti, insieme all'Associazione "10 Frazioni", un progetto che valorizzi il nostro luogo di culto a Santa Giusta in senso architettonico, storico - ambientale, di recupero delle tradizioni con attività di restauro, feste e mercatini locali.

L'opera di don Fabio, sicuramente innovativa e indiri

zzata alla conservazione del grande patrimonio religioso, culturale e geografico, è finalizzata al miglioramento dello stesso con una ricaduta a beneficio di tutti i parrocchiani, piccolo gregge di tutte le fasce di età. Le sue molteplici iniziative sono per tutti noi motivo di aggregazione e unione di comunità parrocchiali perché favoriscono un clima di maggiore e serena condivisione.



sopra: il monumento ai Caduti a sinistra: la Chiesa di Santa Giusta

È IN FASE DI ULTIMAZIONE LA **DIGITALIZZAZIONE DI TUTTI I NUMERI** DI FALACRINA, DAL PRIMO DEL 1974 ALL'ATTUALE. LE COPIE DELLA RIVISTA VERRANNO PUBBLICATE ON LINE SUL SITO WWW.FALACRINA.IT E VERRANNO RACCOLTE IN UN DVD CHE VERRÀ DISTRIBUITO **GRATUITAMENTE AI SOCI DELLA PRO LOCO**

ISCRIVITI ALLA PRO LOCO

sosterrai questa rivista e l'attività dell'Associazione CHIAMA AL 3351639311 o scrivi a proloco@cittareale.it QUOTE ASSOCIATIVE DA 15 A 50 EURO

www.cittareale.it



LEGIO II AVGVSTA la legione del Velino



IL GRUPPO DI RIEVOCAZIONE STORICA SI PROPONE DI STUDIARE E DI RICOSTRUIRE L'ESERCITO ROMANO DEL I SECOLO D. C.

di Pietro Nelli

l 21 aprile di quest'anno è nato il gruppo di rievocazione storica del Velino "Legio II Avgvsta", un' associazione senza scopo di lucro. Si prefigge, attraverso iniziative d'intrattenimento e di formazione con personaggi in abiti storici appropriati e allestimenti appositamente realizzati, di operare un'efficace azione di promozione della cultura e della civiltà di Roma antica del I sec. d. C., in particolare dell'epoca Flavia. Tale attività è caratterizzata da una fase preliminare di studio, ricerca, approfondimento, sperimentazione pratica e/o apprendimento di nozioni desunte da fonti archivistiche, ambientali, iconografiche, orali, ecc. Proponendo, quindi, al pubblico in modo fondato e attendibile avvenimenti militari e civili,

personaggi, mestieri artigianali, rituali civili e religiosi. Si possono iscrivere tutte le persone di ogni età che vogliano approfondire e sperimentare in prima persona tali conoscenze, contribuendo a far apprezzare la tradizione romana antica operando nel campo della ricostruzione storica e dell'archeologia sperimentale. Il gruppo prevede di realizzare, con il supporto

autorevole dei dipartimenti scientifici delle università e dei beni culturali eventi e manifestazioni di rievocazione storica a carattere culturale e didattico nelle aree private e pubbliche, nelle sedi mu-Soprintendenze seali delle archeologiche nel territorio italiano ed all'estero. Perché LEGIO II AVGVSTA? Perché è stata la legione che si è distinta nella conquista della Britannia sotto il comando del futuro imperatore Vespasiano; la legione fu costituita nel 43 a.C. con il nome di II Gallica, soprannominata Sabina per l'elevato numero di militari reclutati nelle nostre zone. La nostra Legione, per commemorare la fondazione di Roma avvenuta 2766 anni fa, è stata invitata ufficialmente dal Gruppo Storico Romano organizzatore dell'evento di Roma Capitale, insieme a circa 70 associazioni (per 2.500 partecipanti in costume) provenienti da molte parti del mondo. Il nostro gruppo, in via di ampliamento, si è esibito in parata nelle vie di Roma tra Circo Massimo, Colosseo ed Altare della Patria riscuotendo al suo passaggio applausi, foto e filmati a non finire. La nostra legione ha portato le proprie insegne tenendo alto l'onore della provincia di Rieti a Ladispoli, Roma e a breve sfilerà a Vacone e Pompei ed in alcuni comuni della nostra provincia. Una menzione particolare meritano Gabriele Carlo e Luca, tre bambini di 7 anni che hanno sfilato con noi nella capitale. Nel nostro gruppo, come si può notare da alcune foto, è possibile entrare a qualsiasi età. Sarà un modo per aggregare persone impegnandole a realizzare, con le loro esperienze pratiche, oggetti di uso comune e facendoli crescere anche sotto il profilo culturale, cercando, con l'aiuto dei più anziani, di scoprire le conoscenze dei nostri avi. La costruzione di una lucente armatura può essere realizzata con pochi denari e con la pazienza, l'esperienza, e la forza dei giovani. Sono sei le legioni che, insieme alla nostra, sono rappresentative di epoche diverse: quella di Fano, di Vacone, ma sono presenti anche fuori dai confini nazionali come quella inglese di Portsmouth, l'olandese di Edam e quella di Auckland in





Nuova Zelanda. Faremo un gemellaggio con tutte per scambiare cultura e tradizione. Tutte le foto, progetti, informazioni, eventi proposte e filmati possono essere visti partecipando al gruppo facebook Legio II Avgvsta.

Gruppo rievocazione storica LEGIO II AVGUSTA **PER INFORMAZIONI E PER ASSOCIARSI TELEFONARE** 339 2922168 - 348 3310400



ARMATI DI 'MAZZOLE', PUNTE 'BUGIARDE', METRI **PINCIOTTI** E POLVERE DA SPARO, GLI SCALPELLINI...

LO SCALPELLINO e i segreti della pietra

di Agostino Taliani

apita, non di rado, che camminando nei centro storici delle nostre città, talvolta senza accorgercene, passiamo davanti a portali di pietra lavorata finemente, a colonne con capitelli intarsiati, a stipiti scolpiti da maestri. Queste opere in pietra sono manufatti che non solo abbelliscono e classificano gli antichi palazzi ma ne determinano l'armonia e la bellezza dell'insieme. Secoli addietro tutto doveva essere di pietra, più o meno pregiata: i davanzali, le cornici alle finestre, le soglie alle porte, i gradini, le balaustre. Anche nella Valle del Velino c'era un'antica tradizione di quest'arte.

Provenendo da Antrodoco, al km 6,7, ancora nel comune di Posta, si incontra la prima delle grandi rupi incise a scalpello: è a sinistra e, a monte della via, c'è anche un muraglione realizzato con la tecnica dell'opus incertum, a sostegno di blocchi colossali scalpellinati, appartenenti ad epoca preromana che poi Augusto, nell'anno 738 - 9, fece probabilmente restaurare da tagliatori di pietra sabini, 'romanizzati'.

Come scrive Nicolò Persichetti in 'La Via Salaria nel circondario di Cittaducale': «Questo Masso dell'Orso (Contrada) fu tagliato a prezzo di profusi sudari e lunghe fatiche da parte degli scalpellini e nella fronte della facciata porta impresso il suggello dell'arte e della potenza degli antichi lavoratori di pietra. La rocca calcarea in questione è un masso d'un sol pezzo alto m. 30 e lungo m. 21; ci sono, inoltre, sulla parete, degli incassi che fanno pensare che ci fosse posizionata una lapide con un'iscrizione celebrativa, dei lavori di sistemazione della Salaria antica.

In altri tratti della Salaria antica ci sono evidenti segni, ancora tutt'oggi (1821) degli scalpellini o tagliatori di pietra che hanno lavorato la pietra realizzando sulla parete rocciosa un taglio enorme e l'esempio è in località Aquilino e in località Vene Rosse, subito dopo il caseggiato di Sigillo, lungo le perigliose gole del Velino; la tradizione locale vuole, invece, che quell'enorme taglio delle Vene Rosse sia stato fatto, con l'aiuto del diavolo, da Cecco d'Ascoli

(alias Francesco Stabili)». Questa è una storia popolare che i lettori di Falacrina già conoscono perché ampiamente trattata nel numero di agosto 2004. Gli scalpellini sono stati maestri spesso sconosciuti che con il loro lavoro hanno lasciato manufatti incredibili e maestosi, ma non hanno quasi mai lasciato traccia di sé. Dico quasi mai perché ce n'è uno, in epoca medioevale, che invece la sua firma l'ha lasciata: è Gislebertus (Gilberto) che, terminata la sua opera, al centro del grande portale della cattedrale di San Lazzaro a Autum, in Borgogna, incise questa frase: "Gislebertus hoc fecit".

Esempi di valenti scalpellini si possono ancora vedere nel recente, e parziale, restauro della rocca triangolare di Cittareale: loro hanno contribuito, con maestria, alla riedificazione di parte della rocca, distrutta nel 1479 dagli amatriciani (con l'aiuto degli ascolani) e da loro restaurata grazie all'intevento rdegli aquilani, alleati, sostenitori e difensori della popolazione cittarealese. A guardar bene si possono ancora notare, su blocchi di arenaria conservati sotto terra magnificamente, come gli artigiani locali, con lo scalpello dentato (a tre o due denti), hanno creato blocchi su blocchi, ridando vita, nel tardo '400, alla rocca. Sono evidentissimi sulla roccia arenaria, i segni della rigatura scalpellata, segni inconfondibili di quell'arte militare applicata sia all'edificazione delle rocche ma anche dei castelli. Oggi, l'arte degli scalpellini è merce rara e non soltanto nell'alta Valle del Velino.

Del loro lavoro ormai non c'è quasi più bisogno e non è difficile comprenderne il motivo: tutto si è meccanizzato, industrializzato, tutto è uguale e perfetto. Nonostante l'oblio, però, c'è ancora chi conserva i ricordi di un tempo ormai lontano ma vivido nella memoria. E' Ilario Bucci che mi parla di Secondino Salera «che abitava a Santa Croce ma non era di gui». 'Secondino lo scalpellino' era un tagliatore di pietre di professione. «Si vedeva la mattina presto uscire di casa, con il suo grembiule di cuoio pesante, e andare in bottega a preparare i blocchi cavati, staccati e scalpellati nella cava di 'Passostrittu' (località situata prima di arrivare a Santa Croce venendo da Bacugno). Per il buon Secondino quella era una buona zona e la cava dava del buon materiale per essere lavorato».

Nella sua bottega santacrociara, Secondino non si limitava solo a costruire opere per l'edilizia, ma anche tutta una serie di manufatti per l'uso più disparato: mortai, pestelli, macine, vasche e vaschette, abbeveratoi per animali, canali di scolo, bacili di raccolta erano normalmente di pietra e di usuale necessità. Ma Secondino non era l'unico scalpellino della zona. Come scrive Alessandro Caso in 'I mestieri di ieri e di oggi... lo scalpellino', articolo uscito nel 2000 in occasione della festa religiosa dedicata a S. Maria della Neve, «nei primi decenni del 1900 il lavoro degli scal-



sopra e sinistra: testimonianze delle opere a Santa Croce

pellini locali incontrò il momento di maggiore fulgore e vide nella famiglia D'Adamo, dai capostipiti Daniele e Giovanni, sino ai rispettivi figli (Tancredi, Vinicio, Goffredo per l'uno; Giuseppe, Quinto, Orazio, Sesto per l'altro), la migliore interprete della valle Vacunea».

Anche i D'Adamo, armati di mazzole, punte bugiarde, metri pinciotti e polvere da sparo, di buon mattino si recavano a 'Passustrittu'. «Di solito per ritagliare blocchi di piccola o media grandezza, gli scalpellini si avvalevano delle punte, dei pinciotti o della mazza...». Con la prima intaccavano il blocco sino a scavare una piccola sezione nella quale inserivano i pinciotti (elementi in ferro assimilabili alle ogne pri-



vate del taglio) che, a loro volta, venivano battuti con la mazza fino al distacco del blocco stesso. Il pezzo così ottenuto veniva quindi squadrato e rifinito con l'ausilio di mazzette, scalpelli ed infine la 'bugiarda', per realizzare disegni e decori ornamentali. «Quando invece sorgeva la necessità di ritagliare blocchi di maggiori dimensione prosegue Caso - gli scalpellini facevano uso della polvere da sparo.

Questa era posizionata all'interno di fori profondi circa un metro, appositamente praticati sulla superficie di pietra e tufo, con degli scalpelli di pari lunghezza. Altri fori, più profondi, venivano realizzati quali 'paramine'. Con il 'cucchiaiotto' l'interno dei fori veniva ripulito dalle schegge e residui dovuti alla perforazione degli scalpelli. Quindi si posizionava la polvere da sparo, si collocava la miccia e si riempiva, con materiale di risulta che veniva appositamente compresso con lo stampo (un palo di ferro con testa piatta) che doveva garantire una efficacia detonazione con conseguente elevata forza d'urto. Staccato il blocco a seguito dell'esplosione, lo si lavorava secondo le esigenze della committenza». E se noi, ancora oggi, possiamo ammirare tante opere disseminate per castelli, ville e città, è grazie all'abilità dei maestri scalpellini.

Lo Scalpellino

NE SONO ANCORA PIENI TANTI MURI CON I SASSI CHE ORAZIO LAVORAVA E CON LUI ARTISTI ALTRETTANTO SICURI CUI LO SCALPELLO DA VIVERE DAVA. DAI BLOCCHI PIÙ MALFATTI ED I PIÙ DURI LA FORMA GIUSTA PIAN PIANO OUADRAVA. MANI GENTILI NON GLI ERAN CONCESSE Ancor più dure delle pietre stesse

PIETRO DE ACUTIS

«Ecco Nostro Signore» a Cittareale la presentazione del libro di Vincenzo Di Flavio

di Giuseppe Fedele

Lo scorso sabato 3 agosto a Cittareale, l'auditorium di Santa Maria ha ospitato la presentazione del libro del prof. Vincenzo Di Flavio "Ecco Nostro Signore -Il Miracolo Eucaristico di Cittareale", pubblicato dalla Diocesi di Rieti. Il lavoro nasce dal rinvenimento, presso l'Archivio Vescovile di Rieti, di un fascicolo inerente al prodigio che ebbe luogo a Cittareale il 17 agosto del 1683. A seguito di un incendio divampato nella chiesa di S. Antonio, andò distrutta la pisside che conteneva le ostie consacrate per la comunione dei fedeli, ma non le ostie stesse, che, inspiegabilmente, furono ritrovate intatte. Vescovi e sacerdoti del tempo, dopo aver effettuato numerose indagini e ricognizioni in cui esaminarono attentamente gli eventi, riconobbero il carattere soprannaturale del fatto. A seguito del terremoto del 1703 la pisside subì varie peripezie e viene trasferita, in circostanze poco chiare, prima a S. Giusta di Cittareale e di qui a Leonessa, nella chiesa di S. Francesco. Alcuni anni dopo, grazie alla mobilitazione delle autorità e del clero locale, le ostie vennero restituite a Cittareale e riportate nella chiesa di S. Antonio, dopo aver sostato per una notte a Posta, esposte alla venerazione dei fedeli nella chiesa di S. Francesco. L'evento venne celebrato a Cittareale per alcuni decenni e poi cadde in



oblio. L'opera fornisce una meticolosa ricostruzione dei fatti, corredata da numerose testimonianze di sacerdoti, frati e cittadini, da cui emerge uno spaccato interessantissimo della vita del nostro paese sul finire del seicento. Opera impreziosita dalla ricostruzione della storia del Convento di S. Antonio a Cittareale e del monastero scomparso di S. Angelo delle Vene, riportate in appendice. Del Parroco Don Fabio Gammarrota la presentazione del libro a cui ha partecipato l'autore.



Cent'anni di vita, <mark>Quindalina</mark> Barberi Chieroni ha festeggiato il suo primo secolo

di Agostino Taliani

Ha tagliato l'invidiabile traguardo in piena forma Quinta Barberi (così la chiamano tutti anche se il suo vero nome è Quindalina). A far festa con lei ci sono i figli, Paola e Amedeo, più un bel numero di parenti e amici. Ha vissuto due guerre mondiali Quinta, ha conosciuto la paura e le tribolazioni di quei decenni, ma anche le gioie e le soddisfazioni di un'esistenza semplice condotta, però, con la consapevolezza di chi ha una forte tradizione alle spalle.

A Quinta piacciono gli gnocchi e la pastasciutta (poca), disdegna la minestrina («scrivilo», mi ha detto) e quando era giovane preparava gli 'stisilli' (gli attuali bucatini). «Ai miei figli piaceva il 'pangajardo': sbattevo le uova, immergevo il pane fatto in casa, poi lo friggevo in padella. Quanto era buono, dava energia ai figlioli».

In ricordo di Frullo un amico che non c'è più



Di nuovo la tristezza e la malinconia la fanno da padrone a Santa Croce

di Tiziana Moriconi

nche tu Nico, te ne sei andato; sì... per me, per Luca, per Noemi, per mamma Assunta, per Antonella eri Nico, per i tuoi amici eri Frullo, per chi ti conosceva di meno eri Nicola Scalla. L'11 febbraio, la mattina intorno alle 7, il telefono di casa mia ha squillato, ero a letto ed ho sentito ri-

spondere mia madre, dopo lunghi silenzi interrotti da qualche lacrima ho capito che era successo qualcosa, ma quando ho sentito pronunciare il tuo nome intorno è ritornato il buio...

Il mio primo pensiero è stato immaginare l'estate a S.Croce senza la tua presenza; tu con Rossana, tua moglie, spesso anche durante l'inverno tornavate al paese, ma la tappa fissa era dal primo agosto fino ai primi giorni di settembre. Tutti ti aspettavamo perché la tua solarità, la tua allegria, la tua voce forte quando chiamavi qualcuno faceva rivivere un paesino per troppi mesi caduto nell'inevitabile silenzio, dovuto alle poche persone che siamo rimaste a viverci per tutto l'anno.

Passavi e ripassavi venti volte al giorno sotto casa mia per andare alla "capanna", la tua "capanna"; quanto tenevi a quel posto, quanto lo curavi, quanto tempo passavi li a pulire, riordinare, occuparti del giardino e dell'orto e tutti i giorni lì andavi a fare la pennichella dopo pranzo; lì stavi al fresco e io fuori dal cancello a prendere il sole ed ogni volta mi chiedevi come facevo a resistere con tanto caldo...

Dopo un'oretta cominciavano ad arrivare i tuoi amici: Toto e Angelo i primi, poi arrivava Massimo, Maurizio e Giggi, l'ultimo era sempre Marchella (Gianmarco), allora vi spostavate sotto il gazebo per giocare a carte. Urla, grida, qualche parolaccia, ma pure tante risate, scherzi e prese in giro; ogni tanto a metà pomeriggio una merenda a base di vino e formaggio, ma per organizzarla ogni volta c'era bisogno di un arbitro per farvi arrivare alla conclusione migliore per tutti.

L'organetto, la ruzzica, le bocce, il motorino erano le altre tue passioni; il primo non ti riusciva tanto bene diciamolo, ma con la ruzzica hai vinto tante volte e con Maurizio, il tuo amico di viaggio, ogni estate sceglievate un giorno per fare una gita con i vostri motorini d' epoca.

Da giovane ti eri trasferito a Roma ed eri diventato un vigile urbano, un bravo marito ed un ottimo padre, un amicone per tutti; ma un cordone ti ha sempre tenuto legato alle tue origini e a Santa Croce, prendendoti amorevolmente cura di quello che i tuoi genitori ti avevano lasciato: la casa e i piccoli terreni vicini.

Santa Croce sentirà la tua mancanza e spero che queste poche righe ti abbiano fatto piacere e ora immagino tu voglia darmi lo stesso pizzicotto sulla guancia che mi davi ogni volta scrivevo su Falacrina qualcosa che ti piaceva davvero...



Birra artigianale

Alta Cittareale Rieti

