

**DISTRIBUZIONE GRATUITA**

**PERIODICO DI INFORMAZIONE  
dei Comuni dell'Hinterland Pescara**  
Iscritto al Registro Nazionale della Stampa n° 1/54-38 del 19.11.96  
Anno XII - N° 61 - Dicembre 1999

Direttore Editoriale: **Luigi Ferretti**  
Direttore Responsabile: **Gianfranco Fumarola**  
Autorizzazione Tribunale di Pescara N° 15 del 22.12.1987  
Spediz. in a.p. 45% - Art. 2 comma 20/b L. 662/96 - Filiale di Pescara  
Tipografia F.lli Brandolini - Chieti Scalo

## Pianella, due pesi e due misure: Centro Storico a rischio

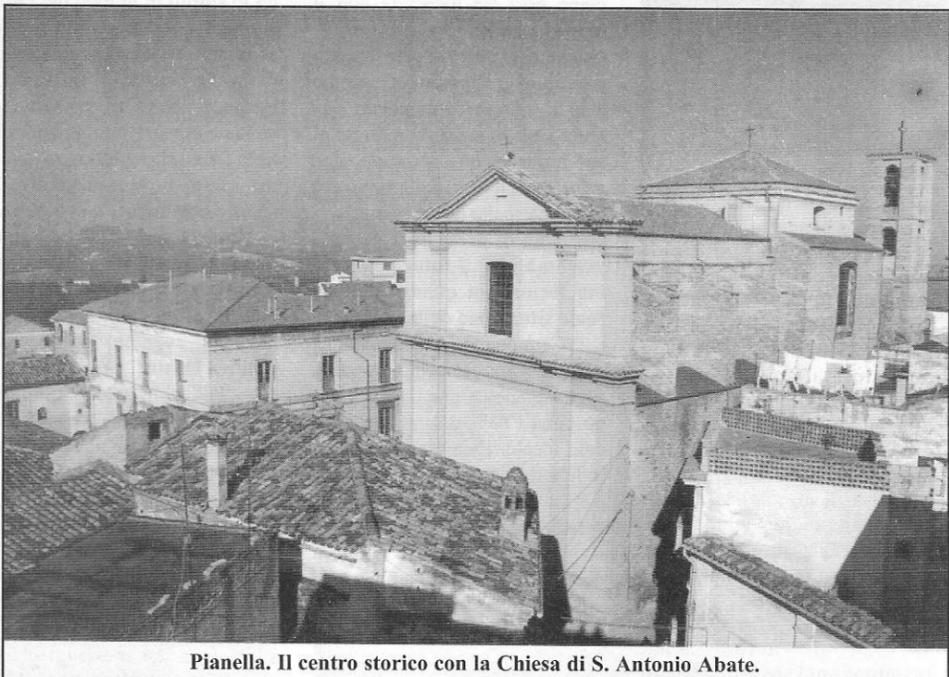
*Favoriti i più ricchi per le maggiorazioni di altezze e volumetrie:  
la Provincia bocchia la Variante per il Recupero del Centro Storico*

di Luigi Ferretti

Il Consiglio Provinciale, nella seduta del 9 dicembre scorso, ha formulato consistenti osservazioni alla variante normativa al Piano di Recupero (P.d.R.) del Centro Storico di Pianella e di Cerratina adottato dall'Amministrazione Comunale di Pianella l'8 giugno 1999 e trasmessa il 4 agosto 1999 alla Sezione Urbanistica Provinciale (S.U.P.) per l'esame di competenza e l'espressione del relativo parere.

In quel periodo la S.U.P., che aveva esaurito il suo mandato in seguito alle elezioni provinciali del 13 giugno scorso e non era ancora stata ricostituita, e quindi non era in grado di esaminare la Variante normativa al P.d.R. Fatto questo che non ha impe-

(continua a pag. 3)



Pianella. Il centro storico con la Chiesa di S. Antonio Abate.

## Benvenuti alle... "Terme" di Moscufo

*Forse non tutti sanno che a Moscufo esiste una sorgente di acqua solfurea già usata in passata per curare le malattie della pelle*

E' noto ormai d'antica data l'impiego dello zolfo e dell'acqua solfurea in medicina. Oggi tale impiego è di molto allargato, applicandosi con successo a vari altri gruppi di malattie, grazie al progresso tecnico e scientifico che ha reso possibile l'uso di strumenti perfezionati e redditizi per le ricerche diagnostiche e per la guida e il controllo dei percorsi morbosi.

Per cui l'acqua solfurea offre oggi efficace rimedio non solo alle tradizionali malattie cutanee, ma anche a quelle del fegato, dello stomaco, dell'intestino, delle vie respiratorie e di altre ancora interessanti ogni parte del corpo.

Ond'è che presso le sorgenti d'acqua minerale (ne esistono in Italia circa tremila di cui solo 400 ammesse all'utilizza-

zione, comprese le solfuree) sono sorti stabilimenti idroterapici frequentati da numerose persone che vi trovano deciso giovamento.

L'unico stabilimento d'Abruzzo è finora quello in Caramanico Terme, la cui acqua solfurea salso-bromoiodica è adoperata con successo in bibite, bagni, inalazioni e fanghi in molte malattie interne e della pelle, compresa la sordità rinogena.

La medesima acqua è la seconda d'Italia per contenuto di acido solfidrico: cmc. 67,68 per mille, dopo quella di Tabiano che ne contiene 75,50.

Presso Popoli esistono tre sorgenti solfuree, abbandonate dopo i bombardamenti aerei dell'ultima guerra.

(continua a pag. 7)

## Nei bar di Cepagatti...

di Luigi Ferretti

L'inchiesta de l'Officina sul mestiere del barista approda con questo numero anche a Cepagatti con le interviste agli esercenti del bar Amato e del bar Fortuna.

Per la sua collocazione nel territorio Cepagatti svolge un ruolo di raccordo fra l'area metropolitana e l'entroterra della provincia di Pescara. Per questa ragione, probabilmente, anche la funzione del bar una valenza più ampia come luogo in cui si incontrano persone che abitano in paesi diversi. La nostra indagine, dunque, si arricchisce di un elemento importante che analizzeremo con i diretti interessati.

Cominciamo dal bar Fortuna intervistando Costantino Fortuna, titolare dell'e-

servizio insieme al fratello Luciano.

"Dopo una prima esperienza tentata nella città di Silvi - dice Costantino - 22 anni fa decidemmo di aprire questo bar, nel nostro paese. Inizialmente lo conduceva

(continua a pag. 6)

**CATIGNANO**  
**Il Presepe**  
**Vivente**  
**pensando**  
**al Giubileo**

di Giuliano Colaiocco  
a pag. 12

## Sulla storia di Cappelle

di Luigi Di Francesco

Spesso dalle persone anziane sentiamo molte notizie e racconti, sull'origine di Cappelle, sulle sue vicende e sui suoi monumenti. Confrontandoli però tra loro, si riscontrano inesattezze.

"La verità ha i suoi diritti" diceva Orazio De Michele nelle sue "Memorie" su Cappelle, (pubblicato nel 1905) e principalmente, aggiungo, quella di essere conosciuta così com'è.

Sapendo naturalmente di muoversi in un campo difficile e incerto, questo articolo cerca di riparare facendo un po' di chiarezza.

Curiosando allora tra i libri che esistono su questo argomento, sono riaffiorate notizie che in parte erano dimenticate.

Dal libro di F. Cirelli "Il Regno Delle Due Sicilie" del

1853 si descrive Cappelle come villaggio facente parte di Montesilvano, comune di seconda classe, testualmente riporta:

"Cappelle è alle spalle di fiorentissima collina e la via distrettuale che passa, e il dolce e delicato cielo, e qui

(continua a pag. 11)

**ROSCIANO**  
**Il bilancio**  
**della**  
**stagione**  
**olivicola**

di Peppino De Micheli  
a pag. 12

## Il Coro di Nocciano

di Peppino De Micheli

Quando qualche settimana fa avvicinai in chiesa la signora Teresa Nanni Pietrangeli per chiederle notizie sul Coro di Nocciano, di cui è stata per anni presidente, mi sentii rispondere che parlare di una cosa temporaneamente congelata le sembrava fuori luogo.

Ma io, da giornalista tenace, non disposto a cedere facilmente le armi, sono tornato ripetutamente all'assalto e la signora Teresa ha acconsentito all'intervista. Ed ecco, cari lettori, cosa sono riuscito a sapere su questo "glorioso coro" che per oltre una quindicina d'anni ha fatto parlare di sé in termini sempre lusinghieri.

"L'idea di fondare a Nocciano un gruppo corale folkloristico - esordisce la signora Teresa - venne lancia-

ta, nell'ormai lontano gennaio 1981, da Giuseppe Fusilli, meglio conosciuto come Don Peppe, e dal giovane professore Piero D'Agostino di Collecervino, allora valente insegnante di musica nella scuola media locale.

La proposta arrivava a me nel momento giusto poiché proprio in quell'anno avevo lasciato l'insegnamento e il pensiero di ritrovarmi tra ragazzi e giovani (tra cui i miei quattro figli e tanti ex alunni) per un fine piacevole ed istruttivo, mi entusiasmo.

Ci demmo subito da fare, promuovendo riunioni ed incontri, e nel giro di un mese il Coro era legalmente nato con nome di Gruppo Folkloristico Nocciano, cambiato in seguito dalla sotto-

(continua a pag. 8)

**LAVORI E INFISSI IN LEGNO**  
**FRATELLI PROVINCIALI**  
Vico 1° Via S. Lucia, 4 - Tel. 085/971518  
**PIANELLA**

**VISION OTTICA**  
di Stella e D'Alimonte  
P.zza Garibaldi, 7  
Tel. 085/972474  
**PIANELLA**

**AZIENDA AGRICOLA CHIARIERI**  
VINI D.O.C. E DA TAVOLA  
SPUMANTE BRUT  
OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA  
Via S. Angelo, 10 - PIANELLA  
Tel. 085/971365 - 971891

*Buone Feste*

**CALZATURE ORTENZIO**  
*Il binomio di comodità ed eleganza*



Via Roma, 64/66 - Tel. 085/9749441

**CEPAGATTI**

**orlando del biondo**

**orlando del biondo**

TENDAGGI: REALIZZAZIONE E POSA IN OPERA  
BIANCHERIA PER LA CASA - RICAMI A MANO  
Telerie in lino, misto lino e cotone  
TAPPETI - COPERTE - COPRILETTI

Via S. Lucia, 29/4 - Tel. 085/972362 - PIANELLA

# Professione barista: Pianella, la parola a "Tuc-tuc"

Intervista di Francesco Baldassarre

Continua il viaggio a tappe de L'Officina tra i bar dei vari Comuni.

Adesso è la volta di Pianella ed anche in questo caso non potevamo non cominciare la nostra rassegna dando la precedenza ai locali più "anziani", ecco perché il primo ad aiutarci a ricostruire la situazione pianellese sarà Rino Provinciali, uno dei titolari del bar D'Amico e Provinciali.

**Quando hai iniziato l'attività?**

"Nel settembre del 1972. All'epoca rilevammo un altro bar, il Bar D'Urbano, che era lì (nei locali dell'attuale sala giochi ndr) da tempo memorabile, anzi se non ricordo male il locale per il bar fu uno dei primi ad essere ricavato dal terrapieno. Sì, quando si decise di ricavare dei locali dalle vecchie mura di cinta uno dei primi fu proprio il bar gestito dalla famiglia D'Urbano".

**Qual era la situazione dei bar all'epoca?**

"Noi eravamo l'unico bar pubblico del paese. Per il resto c'erano solo circoli privati: la Società operaia, l'Enal, in piazza, ed il Circolo di Conversazione. Il Circolo degli amici invece aprì dopo".

**Quindi una situazione completamente diversa da quella attuale?**

"Senz'altro, per tanti motivi. Diciamo che era diverso anche il modo di lavorare, all'epoca, oltre ad esserci meno concorrenza fra esercizi pubblici, non c'erano neanche i grandi supermercati, il negozio più grande a Pianella era l'alimentari di Alceo Manella, di conseguenza al bar si acquistavano anche bottiglie di alcolici, confezioni regalo, ecc. Eravamo più competitivi sotto molti punti di vista".

**Avevate un tipo di clientela particolare?**

"No, penso di no. Da noi venivano anche quelli che frequentavano i Circoli, lo spirito però era diverso. Da noi si faceva la «scopetta» tra amici, nei Circoli si giocava forte, anche gioco d'azzardo, al bar invece le carte erano la scusa per fare due chiacchiere.

Da noi veniva anche una clientela femminile, che invece nei circoli era rigorosamente esclusa".

**Anche all'epoca gestivate una ricevitoria del totocalcio?**

"Sì, presso di noi si poteva giocare anche la schedina del totocalcio, anche questo



Mimmo D'Amico e Rino Provinciali

però era un passatempo, non eravamo ritrovo di giocatori incalliti, certo probabilmente si giocava di più perché non c'erano altri giochi".

**Quando sono cominciate a cambiare le cose?**

"Poco dopo, gradualmente, i vari circoli hanno aperto bar in cui era consentito l'accesso al pubblico. Contemporaneamente hanno avuto successo i primi grandi supermercati. In più sono cominciate ad aumentare le tasse, prima, se non ricordo male, si pagava solo l'ICE, che era una specie di abbonamento annuale dal costo molto limitato. Di conseguenza le cose sono cambiate".

**Solo dal punto di vista economico o anche da quello della tipologia dei clienti?**

"La clientela più o meno rimase la stessa, semplicemente un po' più rarefatta. D'altra parte noi fin dall'apertura scegliemmo di puntare sulla qualità e da allora abbiamo cercato di restare sempre su alti livelli, sia come prodotto che come servizi, quindi col passare degli anni non abbiamo fatto altro che migliorare questo aspetto".

**Una delle tappe di questo miglioramento coincide con il trasferimento dei locali nella sede attuale?**

"Sì, noi ci trasferimmo nel 1989, facendo una scelta ben precisa: eliminare il gioco delle carte, che all'epoca era ancora la caratteristica dei vari bar, per puntare su una clientela diversa, in cui potevano avere un ruolo da protagoniste anche le donne. Indubbiamente precorremmo i tempi, francamente all'epoca realizzammo un locale

al livello dei migliori bar di Pescara e la scelta fu vincente, tanto che in seguito altri hanno seguito il nostro esempio.

Il risultato è che attualmente Pianella può vantare un settore altamente qualificato. Senza ombra di dubbio non c'è nessun paese nei dintorni che ha tanti locali e di qualità così elevata come Pianella. E non solo a livello di bar, anche come ristoranti, pizzerie, pub.

Ricordo ad esempio che quando aprì il pub di Silvestro si trattava di uno dei primi nella zona. Insomma nel settore siamo sempre stati all'avanguardia".

**E adesso per restare al passo con i tempi occorre fare altri cambiamenti?**

"Attualmente il ruolo dei bar sta cambiando di nuovo. Prima erano il punto di ritrovo soprattutto per i giovani, oggi invece questi si ritrovano in altri generi di locali.

Noi ad esempio adesso lavoriamo soprattutto con le colazioni al mattino. Poi la sera abbiamo il gelato e nei periodi di festa vendiamo confezioni regalo di qualità.

Il problema però è che c'è stato un generale livellamento verso il basso, dal punto di vista dei guadagni dico. Anche perché ci sono troppe tasse, troppe spese".

**Insomma sembra quasi che potendo cambieresti mestiere?**

"No, cambiare mestiere no. Di sicuro però non rifarei l'investimento fatto dieci anni fa. A limite cambierei genere di locale, varrebbe la pena forse provare con la musica, con un disco-bar, per cercare di attirare nuovamente i giovani".

# Pianella, un giovane alla guida della Coldiretti

Intervista di Francesco Baldassarre

Il 10 luglio scorso la sezione di Pianella della Coldiretti ha provveduto a rinnovare le cariche del direttivo del Consiglio di Zona, come aveva già preannunciato su L'Officina il presidente uscente Giuliano D'Antonio ha lasciato ed il suo posto è stato preso da Antonio Lauducci. In occasione della prima uscita pubblica, la festa del Ringraziamento di domenica 12 dicembre, il nuovo presidente ci illustra la situazione attuale della sezione e il suo programma per il futuro.

"Vorrei partire proprio dalla mia elezione - precisa il nuovo presidente - per sottolineare come essa sia avvenuta con il totale accordo fra gli iscritti. Giuliano D'Antonio ha lasciato per impegni personali, come aveva già preannunciato da tempo ed io sono stato eletto al suo posto, mentre per quello che riguardava il resto del gruppo si è fatta una scelta di continuità".

**Prima di presentare il programma per il futuro, possiamo fornire un quadro dell'attuale situazione della sezione?**

"Certamente. Attualmente la sezione conta seicento tesserati, solo a Pianella, che rappresenta circa l'83% del mondo agricolo locale. Essa rappresenta un indubbio punto di riferimento per tutte le problematiche dell'agricoltura, sia dal punto di vista tecnico, sia dal punto di vista dell'assistenza fiscale, sia dei servizi per la richiesta di contributi comunitari o altri servizi in genere".

**Una realtà di rilievo dunque. Che per la prima volta ha un giovane come presidente, se non sbaglio?**

"No, non sbaglia, si tratta della prima volta che la sezione sceglie un presidente relativamente giovane, anche se da tempo impegnato nel settore. Si tratta di una scelta che affonda le sue radici a livello nazionale e fa parte di una strategia globale di ringiovanimento del mondo agricolo per cercare di dare nuovi impulsi e stimolare la nuove generazioni".

**L'obiettivo è identico anche a Pianella?**

"Pianella rientra perfettamente nella media nazionale: coloro con meno di 40 anni che si occupano di agricoltura a tempo pieno sono circa il 25%. Dunque anche a Pianella c'è bisogno di trovare dare un segnale di rinnovamento. Questo anche perché il settore agricolo ha bisogno di crescenti capacità culturali. Solo così sarà possibile interloquire alla pari con le varie istituzioni. L'esperienza dei vecchi agricoltori è insostituibile, però in determinati casi le competenze possono mancare o l'impulsività può giocare brutti scherzi".

**Questo come orizzonte generale, invece per quello che riguarda più nello specifico la situazione pianellese?**

"Subito dopo la mia elezione la sezione ha approvato all'unanimità anche un programma d'azione fino al 2002. Consolidata la situazione tesserati è necessario ora risolvere il mondo agricolo pianellese a tutti i livelli.



Antonio Lauducci

Ciò sarà possibile solo rafforzando lo spirito di gruppo dei nostri associati, in modo da essere compatti nelle scelte ed avere maggiore capacità d'influenza e maggior potere al momento di vendere i nostri prodotti agricoli. Solo così riusciremo ad avere maggiore influenza a livello sociale e politico".

**Alla luce di quella che è stata anche la storia pianellese degli ultimi anni, questo significa che la Coldiretti tornerà ad essere un soggetto attivo della politica locale?**

"Per non essere frainteso voglio partire con un esempio che riguarda la situazione attuale: una realtà come quella di Pianella, in cui l'agricoltura rappresenta la forza trainante, al momento vede l'assenza in Consiglio Comunale di qualsiasi forma di rappresentanza diretta degli agricoltori. Ciò non è possibile. Uno dei messaggi che il mondo agricolo deve dare subito, a tutti i livelli, è quello del voler essere coinvolto in prima persona. L'agricoltore non deve più delegare altri per la rappresentanza dei suoi interessi, questo in tutti i settori, dalla politica all'economia, quindi ad esempio anche in una banca locale che cura gli interessi di molti agricoltori è giusto che essi siano rappresentati direttamente.

Ritornando alla politica l'unica cosa certa quindi è che in futuro se la Coldiretti scenderà in campo lo farà solo per appoggiare se stessa e non persone terze. Oggi la rappresentanza a livello politico, nelle stanze dei bottoni di Comuni, Province, Regioni, è decisiva per la tutela degli interessi degli agricoltori. Lo ripeto, ciò sarà possibile innanzitutto se si supererà quello scollamento che negli ultimi anni ha fatto sì che ognuno andasse per conto suo. Proprio per questo le prime iniziative in programma vanno nel senso di un recupero della nostra identità".

**Quali sono nell'immediato queste iniziative?**

"Innanzitutto la Festa del Ringraziamento, celebrata in accordo con la Parrocchia, come festa autentica di tutto il mondo agricolo.

Sempre in occasione della festa ci sarà poi una cena sociale, mentre da gennaio partiranno altre iniziative. Innanzitutto metteremo una bacheca come punto di riferimento per i nostri associati e subito dopo partiremo con una serie di incontri nelle varie zone per monitorare la situazione,

sentire direttamente gli agricoltori, sia per quanto riguarda la parte più tecnica, sia per raccogliere pareri sulla situazione in generale".

**A tuo avviso com'è questa situazione?**

"Di certo a livello generale le cose non vanno più bene come fino all'inizio degli anni novanta. C'è stato purtroppo un calo generalizzato dei prezzi dei prodotti agricoli, per metterci al pari del resto della Comunità Economica Europea. Tra l'altro a livello comunitario l'Italia è meno forte rispetto agli Stati del Nord, indubbiamente favoriti. Ne consegue che se per seminativi e viticoltura le cose vanno ancora bene ed il mercato regge ancora, per l'olivicoltura la situazione è veramente difficile".

**Quali sono i problemi principali che affliggono il settore?**

"Diciamo che il principale è che l'olio è una sostanza facilmente sofisticabile, di conseguenza arrivano prodotti non buoni che fanno concorrenza agli oli di qualità come il nostro. Da una parte forse i controlli sono troppo blandi e qualcuno fa finta di non vedere, dall'altra è proprio la dicitura olio extravergine che non tutela più la qualità".

**Adesso però sono arrivate le denominazioni di origine controllata e protetta per il nostro olio, qualcosa cambierà?**

"Sicuramente la speranza è quella di valorizzare al meglio il nostro prodotto e conquistare una fascia di mercato superiore, d'altra parte Pianella è il principale produttore della zona aprutina-pescarese, che è stata la prima in Europa ad ottenere la dicitura DOP, quindi dobbiamo pur sfruttare questa ricchezza.

Diciamo che l'olio DOP si vende a circa duemila, tremila lire in più al litro, anche se il mercato per ora è ristretto".

**Per concludere vogliamo tracciare un bilancio della stagione olivicola?**

"La stagione è stata indubbiamente negativa, non dal punto di vista della qualità intendiamoci: l'olio di quest'anno sarà altrettanto buono di quello dell'anno scorso. Però la cattiva stagione, con un'estate che è mancata, le temperature basse e le continue piogge, ha causato rese molto basse, intorno ai 13 chilogrammi di olio per quintale di olive. Di conseguenza, pur a parità di quantità complessiva prodotta e pur di fronte ad una sostanziale tenuta del prezzo dell'olio, che non dovrebbe diminuire di più di 500 lire al chilogrammo, gli agricoltori hanno perso circa il 30% rispetto alla scorsa stagione".

Il resto dell'organico della sezione di Pianella è così composto: Vicepresidente: Ferrone Antonio, Consiglieri: Di Giacomo Gabriele, Scorrano Eligio, Merlenghi Alberigo, Speciale Gianfranco, Chiarieri Giovanni, Fi-nocchietto Antonio, Miani Ivaldo. Collegio sindacale: Polidoro Massimo, D'Antonio Donato, Di Massimo Domenicantonio (supplenti: Di Giacomo Sandro, D'Ad-dario Emilia).

**FOTO EGIZII**  
V.le R. Margherita - Tel. 085/971794  
**PIANELLA**

SERVIZI FOTOGRAFICI AD ALTA PROFESSIONALITA'  
SERVIZI VIDEO PROFESSIONALI IN BETACAM  
VENDITA ARTICOLI E ACCESSORI FOTOGRAFICI

VENDO - COMPRO - PERMUTO  
MATERIALE FOTOGRAFICO USATO

**LE OFFERTE DI NATALE**  
NIKON F60 con ZOOM 35/80..... £ 760.000  
NIKON F60 con ZOOM 28/80..... £ 849.000  
YASHICA Brava ZOOM 38/70..... £ 215.000

**OREFICERIA  
OROLOGERIA  
RIPARAZIONI  
CREAZIONI**

*Di Mascio  
Johnny*

P.zza Garibaldi, 28  
Tel. 085/972506

**PIANELLA**

dal  
1981

**AUTOCARROZZERIA  
DI GIORGIO  
& FIDANZA**  
VERNICIATURA A FORNO  
BANCO DI RISCONTRO  
Cicli di verniciatura SIKKENS  
B.go Carmine - Tel. 085/972508  
**PIANELLA**



**Emmegi  
Market**

Via Verrotti, 4  
Tel. 085/971878 **Pianella**

## Pianella, centro storico a rischio: il Comune usa due pesi e due misure

di Luigi Ferretti

(continua dalla prima pagina)

dito al Comune di Pianella, passati i 60 giorni previsti dalla legge urbanistica regionale, di approvare la Variante normativa al Piano di Recupero anche senza il parere della S.U.P. e di trasmettere la relativa delibera alla Regione per la pubblicazione sul Bollettino Ufficiale.

Tuttavia, quando la Sezione Urbanistica, è stata ricostituita i nodi sono venuti al pettine e la Variante ha subito una serie di consistenti osservazioni.

E' bene premettere che per avviare concretamente il recupero dei centri storici l'orientamento delle Amministrazioni pubbliche è quello di consentire interventi che assicurino ai proprietari delle abitazioni buoni margini di convenienza e che quindi siano incentivati a ristrutturare potendo aprire finestre, elevare tetti, sostituire infissi, adducendo migliorie che rivalutino il valore dell'immobile.

Questo, tuttavia, non significa che non esistano più regole alle quali doversi attenere perché la libertà e la convenienza del privato cittadino debbono sempre coniugarsi con l'interesse pubblico a non stravolgere i centri storici, che invece devono essere salvaguardati nelle loro caratteristiche urbanistiche ed architettoniche perché possano rappresentare per ciascun paese e per il proprio territorio una forma di riqualificazione, di attrazione turistico-culturale, e soprattutto di nuove opportunità residenziali.

Il Comune di Pianella, con l'elaborazione della sua Variante normativa, si è mosso sicuramente in questa direzione ma è andato oltre, troppo oltre, proponendo interventi che denotano una carente attenzione all'equità sociale ed una approssimativa visione del risultato finale del piano che potrebbe, se lasciato in balia del solo interesse privato, risultare di scarsa qualità e imbruttire il centro storico, anziché recuperarlo armoniosamente.

Il primo rilievo mosso dalla Provincia alla Variante normativa riguarda la possibilità di incrementare l'altezza e la volumetria degli edifici: l'amministrazione comunale di Pianella ha previsto l'elevazione delle altezze ad un massimo di 140 cm per il capoluogo e di 150 cm per Cerratina per tutti quei cittadini che realizzassero gli interventi nel primo anno dalla decorrenza della Variante; fino a un massimo di 110 cm per il capoluogo e di 120 cm per Cerratina entro il secondo anno.

Discorso simile per le volumetrie in caso di demolizione e ricostruzione degli edifici: le maggiorazioni, che in questo caso sono state previste nella stessa misura sia per Pianella-capoluogo che per Cerratina, sono pari al 30% per il primo anno e al 20% per il secondo anno.

La Sezione Urbanistica Provinciale ha espresso il seguente parere:

"Che il Consiglio Provinciale formuli osservazione ai sensi del comma 4° dell'art. 20 della Legge Urbanistica Regionale, in ordine alla Variante normativa del Piano di Recupero del Comune di Pianella, con il seguente testo:

RILEVATO CHE

a) l'incremento di altezza consentito, consistente, per il primo anno, in cm 70 (60 per Cerratina) e per il secondo anno in cm 40 (30 per Cerratina), anche se poco significativo (come entità) comporterà nell'attuazione progressiva:

- una diversificazione di altezza contrastante agli obiettivi di "unità formale", perseguiti in generale dai Piani di Recupero e anche da quello in questione;

- una condizione di disparità tra i cittadini interessati, per i quali può verificarsi l'impossibilità economica di intervenire nel periodo in cui l'incentivo è richiesto.

Sarebbe opportuno valutare la possibilità di consentire una maggiorazione (anche media tra le due indicate) e tuttavia "a regi-

me", sempre in coerenza con il valore architettonico tipologico dei manufatti destinati a ristrutturazione.

b) La maggiorazione del volume, limitata nel tempo, determina una condizione di disparità tra i cittadini interessati, per i quali può verificarsi l'impossibilità economica di intervenire nel periodo in cui l'incentivo è richiesto.

Sarebbe opportuno valutare la possibilità di consentire una maggiorazione (anche media tra le due indicate) e tuttavia "a regime", sempre in coerenza con gli obiettivi di tutela e valorizzazione del patrimonio storico-ambientale e di corretto inserimento nel contesto (soprattutto in riferimento alle altezze degli immobili circostanti).

SI CHIEDE

1) Di verificare la possibilità di incrementare, senza limiti temporali, l'altezza consentita negli interventi di ristrutturazione edilizia, ove necessario per stimolare l'intervento nel Centro Storico, se non in contrasto con la necessità di evitare lo "sconvolgimento dei caratteri storico-testimoniali del Centro Storico", già segnalata dalla Sezione Urbanistica Provinciale nel parere n° 19/1 del 1.7.97.

2) Di verificare la possibilità di eliminare i limiti temporali, per l'incremento volumetrico consentito per la demolizione e ricostruzione di edifici ruderezzati, tenendo conto della necessità:

- di non alterare il dimensionamento di Piano Regolatore Generale;

- di garantire, in ogni caso, il corretto inserimento nel contesto (soprattutto in riferimento alle altezze degli immobili circostanti)

Un altro intervento previsto dalla Variante elaborata dall'Amministrazione Comunale di Pianella prevede la possibilità da parte dei cittadini di demolire edifici privi di valore formale o contrastanti con il tessuto circostante, di cedere l'area che deriva dalla demolizione al Comune per essere destinate a sistemazione con verde e arredo urbano, e di ricostruire l'edificio due o tre volte più grande fuori del Centro Storico.

Anche in questo caso si tratta di un buon intervento, capace di dare maggiore "respiro" e vivibilità al centro storico, ma anche in questo caso l'Amministrazione Comunale di Pianella è incappata nelle osservazioni della Provincia.

La Sezione Urbanistica, infatti, ha espresso il seguente parere:

RILEVATO CHE

il trasferimento delle volumetrie viene consentito senza affrontare la questione delle previsioni del PRG vigente per le "aree" su cui potrà essere proposto il trasferimento di volume, e quindi in termini di assoluta generalità, che potranno determinare incertezze in sede attuativa e difficoltà di valutazione delle proposte che comportino Variante al PRG. Anche per questa possibilità si determina la disparità sopra indicata.

SI CHIEDE

di introdurre nell'art. 35 delle Norme Tecniche di Attuazione del Piano di Recupero idonee precisazioni in riferimento alla destinazione urbanistica delle aree su cui si ritiene ammissibile il trasferimento del volume ed in particolare:

- se e con quali limitazioni il trasferimento non comporta variante al PRG (ad esempio altra zona residenziale a parità di densità edilizia...);

- se e con quali limitazioni il trasferimento di volumetria possa avvenire "in variante al PRG" precisando i casi non ammissibili che possono derivare da esigenze di tutela (ed esempio: aree geologicamente instabili) ovvero manifesta incompatibilità con le destinazioni di PRG (ad esempio: artigianale/industriale) ovvero con gli obiettivi strutturali del PRG medesimo.

La S.U.P. ribadisce altresì che quanto sopra non può essere previsto in assenza di contestualizzazione, sulla base degli elabora-

ti di analisi del Piano di Recupero, e della esigenza di salvaguardare i caratteri storici, tipologici ed ambientali, nonché la progettazione unitaria delle fronti, già stabilita in sede di prima adozione.

Per quanto riguarda quest'ultimo aspetto di linguaggio tecnico della S.U.P. si traduce in questi termini: l'Amministrazione Comunale prevede la possibilità che un cittadino demolisca il proprio rudere compreso all'interno del centro storico per ricostruire un'abitazione nuova due o tre volte più grande in un'altra area del territorio comunale. Quali possano essere queste aree non viene detto. Il provvedimento adottato si rivela in questo modo inutile.

Ma se questa parte della Variante può essere licenziata con un giudizio di incompletezza ed approssimazione, la prima parte, quella riguardante la possibilità di elevare le altezze e ampliare le volumetrie in misure diverse a seconda che lo si faccia nel primo o nel secondo anno dalla entrata in vigore dello strumento urbanistico è assolutamente inaccettabile.

In pratica l'Amministrazione Comunale guidata da Manuela Pierdomenico discrimina i cittadini di Pianella in "figli e figliastri" usando dichiaratamente il metodo dei "due pesi e due misure": chi ha più soldi e più dunque effettuare i lavori di ristrutturazione entro il primo anno può elevare fino ad massimo di 150 cm le altezze e ampliare del 30% il volume dell'edificio, chi di soldi ne ha di meno e non può intervenire subito potrà elevare di 120 cm e ampliare del 20%.

Ma che regola è questa? E a che logica risponde? Quale giustizia sociale interpeta e applica?

In qualità di Presidente della Commissione Urbanistica della Provincia non posso che esprimere il mio disappunto ed il mio rammarico per il fatto che proprio dal mio Comune arrivino proposte di tale livello che certo non qualificano l'azione degli amministratori di Pianella.

Considerando poi la mortale ferita che già stanno per infliggere al territorio con la realizzazione della discarica consortile emergenziale in Contrada Morrocino, non posso che esprimere e partecipare ai concittadini la forte preoccupazione per il destino del centro storico del nostro paese.

E' necessario vigilare sul loro operato ed è ancor più importante preparare una classe politica che sia più capace di progettare uno sviluppo efficace e giusto per il nostro paese, che sia capace di spendere il proprio impegno, il proprio tempo ed il denaro pubblico più a risolvere i problemi concreti della gente che ad allestire palcoscenici e passerelle.

### AVVISO DELLA CROCE ROSSA DI PIANELLA

Si informano i Cittadini di Pianella e di Moscufo che il Gruppo Volontari del Soccorso della Croce Rossa di Pianella procederà ad una raccolta di fondi finalizzata all'acquisto di una ambulanza attrezzata e di materiali di cui il Gruppo necessita.

La raccolta di denaro sarà promossa dal Comitato Pro Croce Rossa Italiana appositamente costituitosi ed effettuata tramite la procedura ritenuta più idonea, quella detta "porta a porta" che avverrà dalla seconda settimana di Gennaio 2000 e tramite il rilascio di regolari ricevute.

E' possibile contribuire in qualsiasi modo, anche collaborando alla raccolta fondi. A tal proposito gli interessati potranno rivolgersi al Presidente del Comitato, Sig. Spacca Franco al tel. 085/972695 e 0329/4339883.

## Pianella, occhi puntati sulla "Torcida" calcio

di Francesco Baldassarre

Nello scorso mese di settembre, da un'idea venuta ad alcuni soci del Club Juventus "Giovanni Alberto Agnelli" di Pianella, è nata in paese una nuova squadra di calcio amatoriale.

Subito dopo i primi incontri, i soci fondatori hanno scelto di chiamarla "Torcida", prendendo spunto dal settore più caldo e caratteristico della tifoseria del Brasile. Di conseguenza la scelta dei colori sociali è inevitabilmente caduta sul giallo e sul blu, colori sociali della pluridecorata nazionale sudamericana.

Il campionato al quale la "Torcida" prende parte è il campionato organizzato dall'A.S.I. (Alleanza Sportiva Italiana), iniziato il 25 settembre, che vede la compagine allenata dal veterano Di Nicolantonio Concezio in quarta posizione, con 7 vittorie 1 pareggio e solo 3 sconfitte. Una posizione di classifica brillantissima, soprattutto se si considera che molti giocatori non sono sempre disponibili per impegni di lavoro e che la squadra non sostiene alcun allenamento settimanale.

Cercare di individuare con esattezza i punti di forza della compagine giallo-blu è un'impresa ardua, visto che essa è completa ed efficace in ogni reparto. Proviamo tuttavia ad abbozzare qualche giudizio più dettagliato:

- tra i pali, oltre alla serietà ed alla continuità di Passeri ed alla vivacità di Micucci, è ora disponibile per la squadra l'esperienza e la classe di un portiere ormai collaudatissimo, Maccarone;

- sempre in difesa risalta la sapiente maestria dalla coppia centrale Pace-Ronca;

- per quanto riguarda il centrocampo spiccano, invece, le doti di corsa e di sacrificio di Manella, le geometrie di Appignani, le "sgroppate" di Sandro Mariotti e il fair-play di Pierdomenico;

- in attacco, per contro, non sono certamente da meno i dribbling e i goals di un bomber di razza come Andrea Scorrano e gli assists illuminanti di gente come Masciovecchio e Di Pentima.

- infine, la vera arma segreta, le pagelle del segretario Sergiacomo Andrea, che tutti fingono di snobbare, ma a cui tutti pensano quando entrano in campo: disposti a dare l'anima pur di vedere un bel voto ed un giudizio lusinghiero sull'immane pagella che dopo ogni partita appare nell'artigianale bacheca del bar DAP.

Il plauso va però rivolto all'intero team, dirigenti e sponsor compresi, ecco nell'ordine la rosa e la compagine sociale.

Squadra: portieri - Ermanno Maccarone, Carlo Micucci, Alfonso Passeri; difensori - Domenico Ronca, Gianni Pace, Enrico Scorrano, Mirko Mariotti, Paolo Gilberti, Giuseppe Di Francesco, Sandro Di Girolamo, Emiliano Di Massimo, Daniele Cicconetti, Mario Sebastiano, Daniele Di Matteo; centrocampisti - Paolo Manella (capitano), Riccardo Puca, Luca Appignani, Sandro Mariotti, Marco Di Giampaolo, Piero Pierdomenico, Mirco Minetti; attaccanti - Francesco Di Pentima, Andrea Scorrano, Giampiero Barbone, Riccardo Masciovecchio, Cristian Cutilli; Allenatore - Di Nicolantonio Concezio;

Dirigenza: Presidente - Pierluigi Di Mascio; Vice Presidente Gianluca Di Giacomo; Segretario - Andrea Sergiacomo; Consiglieri - Luciano Viola, Stefano Battistelli; Sponsor - Vittorio Spacca, Fabio Finocchio.



La squadra della "Torcida" di Pianella.



In viaggio di nozze certi dettagli non si dimenticano

Johana VIAGGI

...SPECIALISTI DI PROFESSIONE

Johana Viaggi - Via Roma, 32 - Tel. e fax 085/9769022  
CEPAGATTI

# Breve storia del Circolo di Conversazione di Pianella

di Gino Mario Marinelli

Stimolati anche da remote iniziative risalenti al periodo del dominio borbonico, al quale si faceva una certa fronda con il paravento delle attività ricreative, e riallacciandosi ad analoga istituzione esistente prima dell'avvento del Fascismo (assorbito nel ventennio dal "Dopolavoro"), nell'immediato dopoguerra, quindi oltre cinquant'anni fa, quattro professionisti costituirono il Circolo di Conversazione. Il fine era quello di ritrovarsi nel tempo libero, oltre che per scopi ludici, anche

per dialogare sull'attualità cittadina e nazionale onde riappropiare al meglio la recente libertà ristabilita. Perciò il salotto ne è stato sempre il corredo integrante.

Le firme dei quattro soci fondatori, il dr. Salvatore Galeota, il dr. Celestino Cipollone, il dr. Ettore Delfino e l'avv. Ovidio Ciarrapico, fanno tuttora bella mostra di sé in calce al primo statuto da essi elaborato.

Nel primo decennio si ebbero molte adesioni, sebbene vi fossero sbarramenti selettivi ed onerosa tassa d'ingresso. Col trascorrere del tempo le votazioni assembleari per l'ammissione dei soci talvolta davano risultati assurdi e si ricordano clamorose bocciature faziose, quando l'ingresso del nuovo aspirante socio era ritenuto prestigioso.

Le conseguenze non tardarono a farsi manifeste. Seguì pertanto un periodo di crisi che fu superato alla fine degli anni Cinquanta, quando ne assunse la presidenza il dott. Vincenzo Faieta, coadiuvato da un nuovo gruppo esecutivo. Fu durante questa gestione che si apportò la prima e fonda-

mentale modifica allo statuto, che demandava al Consiglio Direttivo, anziché all'assemblea, la decisione dell'ammissione di nuovi soci.

Così si verificò un rifiorire del Circolo che attraversò un periodo di massima espansione e floridezza.

Successivamente subentrò alla guida l'avvocato Cesidio D'Aloisio, la cui gestione è da ricordare per alcune significative iniziative culturali, come il Premio di Pittura Estemporanea sulla paesaggistica cittadina, che ebbe particolare successo per numero e qualifica degli artisti partecipanti.

I quadri premiati costituiscono oggi il patrimonio più significativo del sodalizio. Quasi come la Fenice, ancora un lungo periodo di precarietà dal quale adesso sembra si stia risolvendo grazie all'impegno e alla tenacia degli attuali dirigenti i quali non disperano di ricondurlo a quello che per tanto tempo è stato tra le migliori istituzioni cittadine.

Questa è l'ambizione dell'attuale staff dirigenziale così composto: Giulio Filardi, presidente, Rino Fortuna, vice, Marco Pozzo, segretario, Arnaldo Di Leonardo, cassiere, Gustavo Vicario, consigliere.

## HUMANA a Cepagatti

La Società HUMANA People to People con sede a Stoccolma e con sedi in tutto il mondo ha messo a disposizione del Comune di Cepagatti tre cassonetti per la raccolta di vestiti e scarpe usate. Gli articoli migliori saranno venduti, gli altri andranno al mecerò: il ricavato sarà utilizzato per realizzare interventi umanitari in Africa.

I cassonetti sono stati dislocati a Cepagatti nei pressi della scuola elementare, a Villanova in Via D'Annunzio e a Villareia nella piazza-parcheggio.

Tutti i cittadini sono invitati a contribuire rispondendo al motto dell'organizzazione HUMANA che dice: "VOI date una parte del vostro surplus, NOI lo portiamo nei paesi più poveri del mondo, INSIEME sosteniamo Scuole Professionali, Progetti Agricoli, Programmi Sanitari, Aiuto all'infanzia..."

## Cepagatti e la prima edizione del Mercantico

Circa 40 espositori hanno partecipato al primo Mercantico di Cepagatti svoltosi il 4 dicembre scorso. Un mercantico dell'antiquariato, di articoli da collezionisti, curiosità difficili da trovare sul mercato, visitato da un pubblico numeroso nonostante in contemporanea un'iniziativa simile si sia svolta nella vicina Francavilla al Mare.

L'intenzione dell'amministrazione comunale è quella di ripetere il Mercantico con cadenza bimestrale.

A questa edizione hanno partecipato espositori provenienti da tutta Italia: Napoli, Cesena, Lecce, Forlì, ed anche locali.

## Notte di S. Silvestro: i fuochi di Cepagatti

La notte di S. Silvestro Cepagatti saluterà in piazza il Millennio che va via per salutare quello in arrivo.

Tutti i cittadini sono invitati a recarsi in Via D'Ortenzio, davanti al Municipio, dove verrà allestito un palco con un'orchestra e dalle ore 22 in poi sarà possibile stare tutti insieme mangiando castagne e dolcetti natalizi e brindando alla mezzanotte il fati-

dico passaggio al 2000 nello scenario fastoso dei fuochi pirotecnici incendiati dalla ditta Di Giacomo di Città S. Angelo.

Il giorno della Befana sarà festeggiato insieme a tutti i bambini per ricordare quella che per loro era, fino a qualche tempo fa, la ricorrenza più attesa dell'anno. Nell'occasione avrà luogo anche l'estrazione di una lotteria e si esibirà la banda di Cepagatti.



Cepagatti, 4.12.99: Prima edizione del Mercantico.

## I soldi degli sponsor: una precisazione

di Luigi Ferretti

Ne l'Officina di Novembre 1999 il sottoscritto ha realizzato un'intervista agli amministratori di Cepagatti dal titolo "Cantò: "Sborgia non ha ancora capito la lezione del voto '98"", pubblicata a pag. 5.

Alla domanda "Quali sono gli altri aspetti che secondo voi qualificano l'azione di questa maggioranza?" aveva risposto il sindaco Lino Cantò dicendo, fra l'altro: "...A tal proposito va detto che anche loro, quando erano in maggioranza, prendevano soldi dagli sponsor, ma mentre noi li abbiamo messi a disposizione di un Ente preposto alle iniziative culturali e ricreative, loro cosa ne hanno fatto?" ma il suo nome, a causa di un refuso nella impaginazione, era stato ommesso. In questo modo al lettore è sembrato che la risposta fosse stata data dal consigliere Alfredo Di Marzio che aveva invece risposto alla domanda precedente.

Richiesto di rettifica provvedo e mi scuso con i Lettori e con gli interessati per l'errore e pubblico la lettera fattami pervenire per conoscenza dal consigliere Alfredo Di Marzio e indirizzata al Direttivo della Sezione di Cepagatti dei Democratici di

Sinistra.

In riferimento a quanto da voi contestatomi con raccomandata da me ricevuta in data 11.12.99, tengo a precisare che la frase erroneamente attribuitami, non è stata pronunciata da me, come si può chiaramente evincere dalla registrazione dell'intervista collettiva effettuata dal diretto dell'Officina.

Comunque in qualità di Capogruppo posso affermare a nome della intera maggioranza che con quella frase non si intendeva offendere nessuno ma semplicemente dire che negli anni passati, secondo il nostro punto di vista, i soldi messi a disposizione dagli Sponsor sono stati utilizzati male. Un esempio per tutti il Criterium d'Abruzzo, che in poco più di quattro ore di un solo giorno bruciava decine e decine di milioni, senza dare ritorni di immagine per il nostro paese e bloccando tutte le attività commerciali.

Tanto vi era dovuto"

Distinti saluti.

Alfredo Di Marzio

Per dare ulteriore soddisfazione ai richiedenti la rettifica ho chiesto al sindaco Lino Cantò di specificare cosa intendesse dire con quella frase. Lino Cantò ha

affermato: "Quando mi sono chiesto "loro cosa hanno fatto con i soldi degli sponsor?" ho inteso dire "quali iniziative hanno fatto con i soldi degli sponsor" senza alcun altro tipo di riferimento ma semplicemente riferendomi alle affermazioni fatte nel numero di Luglio/Agosto 1999 de l'Officina dall'ex sindaco Aldo Giammarino quando nel corso di una intervista aveva detto: "...un Ente Manifestazioni Cepagattesi costituito nel chiuso del Comune senza che la cittadinanza ne sia stata informata preventivamente e coinvolta, forse per poter gestire i contributi che provengono da certi sponsor per i quali noi fummo accusati a suo tempo e che oggi invece sono diventati un fatto normale".

Adempiuto in termini di legge al mio dovere, ed effettuate le precisazioni, colgo l'occasione per rivolgere all'intero Consiglio Comunale di Cepagatti gli auguri per le Festività di Fine Anno affinché possano attingere dalla serenità di questi giorni la carica per affrontare il prossimo millennio con la determinazione e l'impegno di cui sono capaci per assicurare il meritato progresso al paese.



Foto strane, foto che raccontano, foto da ridere, foto che ricordano. Inviatcele, le pubblicheremo.



Il bue, il gatto e l'asinello.

**ASSOCIATO FIAP**  
**FEDERAZIONE ITALIANA AGENZIE IMMOBILIARI PROFESSIONALI**

## Immobiliare TUCCI S.a.s.

Via Piave, 27 - CEPAGATTI - Tel./Segr. Tel. 085/974892

**VENDITA APPARTAMENTI**  
**CEPAGATTI** appartamento composto da cucina, ampio soggiorno, 3 camere, 2 bagni e garage (rif. 15)  
**CEPAGATTI** centro appartamento composto da cucina, soggiorno, 4 camere, 2 bagni, balcone perimetrale e garage. (rif. 16)  
**CEPAGATTI** centro appartamento composto da: cucina, soggiorno, 3 camere, 2 bagni, ampi terrazzi e garage. (rif. 18/D)  
**VILLANOVA** appartamento composto da: cucina, soggiorno, 3 camere, 2 bagni, terrazzi, taverna e garage (rif. 31/C)  
**VENDITA CASE SINGOLE E SCHIERE**  
**CATIGNANO** casa singola disposta su tre livelli, con annesso giardino esclusivo (1/B) vedi FOTO

posto da ingresso, soggiorno, cucina abitabile e bagno. 1° piano composto da 2 camere, bagno, balcone e terrazzo. Oltre a ripostiglio e posto auto. (rif. 8)  
**CEPAGATTI**: Porzione di fabbricato completamente ristrutturato disposto su due livelli per complessivi mq 140. P.T. composto da cucina, soggiorno, bagno. P.1° composto da 3 camere, bagno (rif. 10).  
**CEPAGATTI** fabbricato comprendente: laboratorio ai piani seminterrati e terra; n° 2 appartamenti al piano 1° allo stato rustico; n° 2 appartamenti al piano 2° (sottotetto, di cui uno ultimato. Tratt. ris. (rif. 21)  
**NOCCIANO** casa singola da ristrutturare di tre vani più accessori. (rif. 23/A2)  
**NOCCIANO** villetta a schiera con sviluppo su tre liv. di mq 52 ciascuno e giardino. (rif. 24)  
**ROSCIANO**: Villa singola disposta su tre livelli: appartamento al piano primo ultimato, piano terra e piano seminterrato da ultimare. (rif. 28/C)  
**VILLA BADESSA** casa singola ristrutturata disposta su due livelli di mq 100 ciascuno con ampio giardino e possibilità di terreno fino a mq 22.000. (rif. 30/B)

**TERRENI**  
**CEPAGATTI** terreni edificabili da mq 800 a mq 1000  
**CEPAGATTI** terreni agricoli da mq 10.000 a mq 30.000 (rif. 52)  
**NOCCIANO** terreni edificabili da mq 800 a mq 1000

**CEPAGATTI**: Centro storico - Casa singola su due livelli per complessivi mq 100. (rif. 4/E)  
**CEPAGATTI** casa singola bifamiliare disposta su 3 liv. con annesso giardino (rif. 18)  
**CEPAGATTI** porzione di bifamiliare ottimamente ristrutturato disposto su due livelli di mq 60 a piano. P.T. com-

# OTTICA MEDORI

Per Natale scegli regali utili e che facciano bene... ai tuoi occhi o a quelli dei tuoi cari. Regala o regalati un nuovo paio di occhiali e ricorda: un regalo utile è sempre gradito! Ti aspettiamo presso il nostro centro ottico per scegliere insieme a te i tuoi regali di Natale...

**OTTICA MEDORI**  
**WEB/TIN.IT/EVOLUZIONE**  
**E-mail: evlution@tin.it**

Amici per la vista

**SOLA OPTICAL**

**Via A. Forlani, 5 - Tel. e fax 085/974641**  
**CEPAGATTI**

**SUPER CRAI SUPERMERCATO**  
 di G. Di Lorito & Figli  
 V.le R. Margherita, 83  
 Tel. 085/972590  
**PIANELLA**

**MACELLERIA CERASA SILVIO**  
 V.le R. Margherita, 50  
 Tel. 085/972553  
**PIANELLA**

dalle colline d'Abruzzo...  
**GUSTAROSTO**  
**LAVORAZIONE CARNI ARROSTICINI**  
**CARNINDUSTRIA**  
 dei F.lli Di Leonardo  
 C.da Pagliarone - Tel. 085/972590  
**PIANELLA**

**Ditirambo Bohèmien**

Orma lasciata su lidi solitari,  
albero muto ed impassibile,  
foglia vagante nel vento,  
fiorile luna caduca e pallida,  
cuore struggente e malinconico.

Siamo i ribelli della vita,  
quelli che non accettano,  
quelli che si disperano  
e che poi si frantumano nella loro  
inquietudine:  
nella loro solitudine.

Siamo alberi abbattuti,  
chiome cadute prima dei petali;  
siamo onde spumeggianti nel cielo,  
figli delle stelle cadute.

Un pugno di polvere  
fra le mani di un cieco.

Angela Di Domenico  
Moscufo

**Geografia minima**

Chi mi assicura  
che oltre a questo muro  
di terra  
a questo mare chiaro  
alle mie spalle  
ci sia  
altro muro  
altro mare  
altre spalle  
curve  
in battaglie quotidiane  
lontane?

Io che non amo viaggiare  
e sono radicata ormai  
nella mia minima geografia  
dove mi muovo sicura  
non credo ci sia  
nulla  
oltre la terra mia.  
Ma come vorrei avere  
invece di un mare chiaro  
alle mie spalle  
un mare aperto davanti.  
Basta che mi volti?

I.S. - Pianella

**Idilio d'introspezione**

E' l'ora del giorno che muore.  
Madide di sudore  
le nostre anime sembrano evaporare  
al suono crepitante delle cicale.

Giù, nella valle  
il fumo caliginoso della terra,  
si unisce ai profumi dell'aria  
in una danza d'incastri e movenze.

Per il cielo assonnato s'innalza  
un grido senza nome  
che si perde, anonimo,  
tra la vellutata frescura dei pini.

E' il vuoto di un'anima  
che nelle penombre assondate  
e silenziose,  
smarrisce la sua voce,  
fra la melodia senza parole  
del vento.

Angela Di Domenico  
Moscufo

**La luce de la Majelle**

Fosse fosse, la nebbia se n'arecale  
e, nu poche a la vote, s'arescoprene  
le case, le piante e le strade.  
Lu monne s'aresveje de bbotte  
e lu sole già sta àvete.

Arrète lu colle, a la lundane,  
la luce bbianche de la neve,  
come nu riflesse de sole,  
t'acceche e t'allampe.  
E' la Majelle.

Tutte le matine,  
pe' lu corre e lu scappà,  
non ce si date maje rette.  
E mo, pe' na vote che te fermate  
e le huardate,  
te se ne esce da lu core  
(e ne' pu' fa a mmene):  
"quant'è bbelle, quant'è bbelle!"

Antonio Mezzanotte  
Rosciano

**Lu mestiere**

Nin sacce che mestiere pozze fà:  
lu sarte nin ci-a-riesce, è npo' 'ntrecciate,  
lu muratore 'n'ze n'ha da parla'  
picchè po' sciuvila da la bancate.

Stenghe a penza' di fa lu manovale  
ma mi dà 'mpicce pale e callarelle;  
lu curridòre casche e si fa male,  
perciò nin mi v'è 'bbone manche quelle.

Lu falegname nin mi sa da dice,  
pericole di pialle, di martelle...  
Po' lu pittore: addore di vernice,  
la notte je v'è n'sonne lu pennelle.

Lu putatore: "bella professione",  
ma je po' casca' sopra cacche rame,  
lu stradarole è nu mistiere 'bbone,  
ma 'rvà 'lla case sporche di catrame.

Tutta 'llu 'cchiù putésse fà lu coche  
ma tè lu rischie de l'acqua bollente,  
lu pescatore ca guadagne poche,  
fatije 'mmezze all'acque e sott'a vente.

Lu poste a sta 'ssettate mi 'ntrambisce,  
'nnaja sta ritte ca li pite dole,  
nin pozze fatià dentre, m'ammuffisce,  
nemmene fore 'nbacce a che lu sole.

Allore ci vulesse nu padrone  
che dà le ferie senza fatijà;  
è queste nu lavore che va 'bbone  
che sempre so cercate di trovà.

Perciò che cerche ancora stu mestiere  
sicure, che mi piace, ch'è perfette,  
che si guadagne 'bbone, ch'è leggere,  
che sa da puté fà da nna 'llu lette.

Antonio D'Alfonso  
San Salvo

**Scirocco**

Il mio grande nemico  
il vento  
che gonfia le chiome degli ulivi  
e le confonde.

Shiaffeggia l'amor mio  
il mare  
che nesuno mai  
difende.

Mi porta via gli affetti  
ad uno ad uno  
dandomi in cambio il niente  
sostituendoli con nessuno.

S'infila dappertutto  
scompiglia i miei capelli  
e i miei pensieri  
getta sabbia nei miei occhi  
e m'impedisce di vedere chiaro  
dove andare.

Lottiamo sempre  
io e il vento

e mentre con le mani  
e con i denti  
stringo forte ciò che ho  
lui passa e ridendo  
vince e strappa via.

Ma quando sarò polvere  
costretta a riposare  
lo so, mi sarà amico  
e mi costringerà a volare.

I.S. - Pianella

**L'anestesia**

Tu quando entrasti in me così silente  
sembravi come fossi una carezza,  
ti ospitavo e non sentivo niente  
mentre m'addormentavo con dolcezza.

Fenomeno potente senza uguale  
sei tu virtuosa e forte anestesia,  
mi cancellasti i sensi in generale  
mentre il chirurgo aprì la pancia mia.

Io per tre ore non vissi la vita  
perché era così: non esisteva  
quando l'operazione era finita  
non mi rendevo conto, non sapevo...

Svegliandomi pensai: "devo andare  
ad operarmi in sala operatoria"  
invece era già fatto, "regolare",  
mi avevi messo in tilt la memoria.

Meriterebbe il monumento d'oro  
chi t'ha inventato, "gran benefattore",  
il medico può fare il suo lavoro  
col bisturi in assenza del dolore.

Il popolo ognor dice: "Benvenuta  
a che sei di più d'una magia"  
e quella gente che t'ha conosciuta  
ti benedice, o grande anestesia.

Antonio D'Alfonso  
San Salvo

Poesie

**Abbandonati al destino**

Abbandonati al destino,  
spingiamo l'uscio di una porta,  
che decrepita ed invisibile,  
non si aprirà mai.

E nella vita qualcosa si perde,  
e nella morte qualcosa si cerca.  
Ma il silenzio,  
ammonisce ogni cosa.

Angela Di Domenico  
Moscufo

**Ad una ragazza**

Pensando a te  
vorrei amarti, oggi,  
ma non lo faccio.  
Pensando a domani  
per te, all'infinito,  
vorrei amarti più di oggi,  
ma non lo faccio.  
Così il mio amore per te  
diventa più forte.  
Vorrei stare con te,  
ma non lo faccio.  
Così il mio amore per te  
diventa sempre più lontano.  
Non faccio nulla  
per questo amore  
impossibile ed eterno.

Otello Fabucci  
Pianella

**Nella penombra**

C'è un vuoto impalpabile  
nella penombra della sera,  
che s'infrange contro gli scogli  
luminosi del cielo.

Cala a picco e sprofonda  
aurea, una stella,  
che si spegne pian piano  
senza più lasciare traccia,  
e par che perfori  
il manto corvino  
del silenzio notturno.

UN BAMBINO per strada,  
la palla sotto il braccio,  
e quanti desideri,  
sopra quel firmamento di vel-  
luto.

Angela Di Domenico  
Moscufo

**La bella Cepagatti**

Fidatevi di me che ve lo dico  
perché a Cepagatti sono nato  
appena giri un po' trovi l'amico,  
la pizza ed il caffè va per scontato.

Parliamo d'altra cosa importante:  
conoscono tutti già la "Torre "Antica"  
e le belle chiese in zona circostante  
per visitarle non si fa fatica.

Poi se dalla Torre guardi intorno  
vedi i grandi cedri e il giardino  
la gente lì si ferma tutto il giorno  
ci va anche di sera ed al mattino.

Appena ti allontani dalle case,  
e vuoi veder qualcosa grande e bella,  
ti vien la rima, fai anche la frase,  
vedi il Gran Sasso e la Majella.

Quando vuoi un poco contemplare,  
perché la vita ne ha sempre bisogno,  
scopri anche Pescara e vedi il mare,  
guardi ancora e dici: "E' un sogno!?"

Il centro storico è bello visitare  
esso ti fa ricordar la storia  
c'è anche il Castello da ammirare  
le vie, meglio conoscerle a memoria.

Cepagatti ha tante cose belle,  
da splendidi Paesi è circondata  
come attorno al sole, son altre stelle,  
da tutti i cittadini viene amata.

Bruno Vallorea  
Cepagatti

**L'antichità**

Chisà se ci si crede quande diche  
ca spese vaje a 'ffà le caminate  
na nu quartiere a 'ddò sta 'n'arce antiche  
che su 'ddù mure vecchie è fabbricate.

Sta fatte ngli li prete e li matùne;  
ere berdasce sciòre ere a 'ccuscì;  
quante n'ha viste a cresce di guajùne...  
duvintà vecchie e dopo a scumpari.

Na chi li prete vide lu passate,  
lu tempe di miserie, di sciagure...  
gne quante stesse tutte aritratate  
'nbacce a chell'arce e chi li vecchie mure.

Sti mure, se tinésse la parole,  
le cose che putésse mò 'rcuntà,  
pe' quanta vote ha viste a sci lu sole,  
pe' quanta coppie ha viste de vascià.

Gna scumparisce sta generazione  
e 'n'atre ne ve' appress'a rimpiazza'  
e, pure tra cent'anne le persone  
vede chell'arce che sta sempre 'llà.

Che le bellezze di l'antichità  
ngli lu silenzie dice li sigrite;  
le guerre, li brigante, lu scappà,  
e tutte l'atre scene de la vite.

Na cose nin sa dice chi li mure:  
di quelle c'ha penzate a 'llu 'ttaccà  
li file 'nbacce a hìsse e la paure  
quanda 'rrivate la littricità.

Antonio D'Alfonso  
San Salvo

Invia le tue poesia  
a L'Officina  
Via S. Angelo, 54  
65019 Pianella - Pe

## Scuola di Musica

### M° Franco D'Ettorre

#### Pianoforte - Fisarmonica - Tastiere



Il maestro Franco D'Ettorre ha conseguito gli studi di pianoforte presso il Conservatorio "D'Annunzio" di Pescara. Vanta un'esperienza decennale di insegnamento in scuole statali e private svizzere dove ha impartito lezioni teoriche e pratiche di pianoforte, keyboard (tastiera) e fisarmonica nonché l'approfondimento dello studio dello strumento prescelto.

Alla suddetta scuola possono accedere alunni senza limiti di età. Le lezioni vengono impartite una volta a settimana con la durata di 30/40 o 60 minuti, i frequentanti potranno inoltre scegliere liberamente l'orario e la durata delle lezioni.

Il mestro adotta per l'insegnamento dei sopra citati strumenti, metodi classici, abbinati a melodie moderne di vario genere musicale, dando all'alunno la possibilità di raggiungere lo scopo personale. La scuola, inoltre, dispone di alcuni strumenti che vengono messi a disposizione dei principianti permettendo così di non accedere a spese incerte o premature.

Via Duca degli Abruzzi, 87  
**CEPAGATTI (PE)**

Via Madonna delle Grazie, 9  
**CATIGNANO (PE)**

Tel. 085/841476  
Cell. 0349/4780841

# Professione barista: i bar Fortuna e Amato di Cepagatti

Interviste di Luigi Ferretti

L'inchiesta de L'Officina sul mestiere del barista approda con questo numero anche a Cepagatti con le interviste agli esercenti del bar Amato e del bar Fortuna.

Per la sua collocazione nel territorio Cepagatti svolge un ruolo di raccordo fra l'area metropolitana e l'entroterra della provincia di Pescara. Per questa ragione, probabilmente, anche la funzione del bar una valenza più ampia come luogo in cui si incontrano persone che abitano in paesi diversi. La nostra indagine, dunque, si arricchisce di un elemento importante che analizzeremo con i diretti interessati.

Cominciamo dal bar Fortuna intervistando Costantino Fortuna, titolare dell'esercizio insieme al fratello Luciano.

"Dopo una prima esperienza tentata nella città di Silvi - dice Costantino - 22 anni fa decidemmo di aprire questo bar, nel nostro paese. Inizialmente lo conduceva solo mio fratello Luciano, ma successivamente, visto il notevole impegno che richiedeva, entrò in società e cominciammo a lavorarci in due.

**In questi locali esisteva già un bar?**

No, lo abbiamo creato noi. Nei locali c'era un'abitazione che noi abbiamo adattato perchè potesse ospitare il bar. Adesso stiamo per avviare nuovi lavori per rendere gli ambienti più funzionali e confortevoli.

**Come mai questo intervento? Sono cambiate le esigenze della clientela oppure è solo una "riverniciata" agli ambienti?**

A parte le esigenze della clientela che sono sicuramente cambiate ma è anche perchè Cepagatti è cambiata, non è più il paesino di una volta, si trova in un punto strategico, ha il mercato domenicale, e quindi per poter lavorare meglio e offrire migliori servizi abbiamo bisogno di spazi più ampi. Per fare questi interventi ci avvarremo anche di opportunità da "rottamazione" che lo Stato mette a disposizione di chi vuole rinnovare la propria attività commerciale.

**Che tipo di clientela avete? Del tipo "mordi e fuggi" oppure una clientela "stanziale"?**

Anche se può sembrare "mordi e fuggi" i clienti sono sempre gli stessi: vengono anche dal circondario, Catignano, Nocciano, giovani, anziani, ecc.

**Ma vengono, consumano e se ne vanno oppure si intrattengono nel bar in quanto si conoscono fra loro?**

Si fermano perchè trovano un rapporto di cordialità e sono coinvolti in clima di accoglienza e di partecipazione: si parla di tutto, di politica, di sport, qualcuno si fa la partitella. Noi stessi abbiamo voluto che il bar assumesse una dimensione di familiarità...

**La specificità del vostro bar qual'è. Quali sono le caratteristiche più originali?**

La specificità di una bar dipende molto dal tipo di persone che lo frequentano. Qui posso dire che si parla molto di politica, evidentemente perchè è frequentato da chi coltiva questo interesse, come pure per lo stesso motivo si parla molto di sport.

**E' esagerato dire che questo bar contribuisce in qualche modo a formare ed informare l'opinione pubblica cittadina? Le grosse notizie, i fatti impor-**



Cepagatti. Costantino Fortuna.

**tanti del paese e del circondario, passano qua dentro?**

Sinceramente credo di poter essere un po' il "termometro" della situazione, perchè sono gli stessi politici che a volte chiedono il mio parere e dalle mie risposte si fanno un'idea degli umori o dei malumori della gente. Io vengo coinvolto indirettamente nella discussione della problematiche, ma non è che io possa influire in alcun modo sulla formazione dell'opinione pubblica. Diciamo che dai dibattiti della gente è come se si potesse rilevare un sondaggio, una specie di mini referendum sulle questioni che maggiormente interessano il paese.

**Dunque, facendo riferimento a questa funzione di "termometro" politico-sociale, in 22 anni, dal banco del bar come hai visto cambiare Cepagatti?**

La cosa che mi dispiace di più è l'allontanamento dei giovani da Cepagatti, forse comportato dall'arrivo di persone che non rientrano nel nostro contesto paesano e che hanno condizionato negativamente l'ambiente. Oggi i giovani per passare il loro tempo libero vanno a Pianella o scendono a Pescara.

La lagnanza che negli ultimi anni il nostro giornale ha più volte registrato da parte della popolazione riguarda proprio il fatto che Cepagatti avrebbe perso la sua connotazione di paese diventando più che un luogo dove "si vive", un luogo dove "si passa". Un paese dove, ad esempio, non esiste il passeggio, il cosiddetto "struscio"...

Questo è vero. D'estate io preparo i tavoli all'aperto, preparo i cocktail, faccio di tutto per favorire un uso stabile del paese, ma vedo che invece prevale sempre il "mordi e fuggi", ed è veramente difficile trattenerne qui la gente.

**Quindi nemmeno il bar riesce a sostituire la funzione di ritrovo che di solito svolge la piazza?**

Prima era diverso perchè il paese era più tranquillo, adesso invece prevale l'idea del "passaggio". Io cerco di mettere sempre tutti a proprio agio, sono disponibile con sponsorizzazioni verso tutte le iniziative che vengono prese in paese, e non pensando al ritorno, ma perchè anch'io vorrei vedere il mio paese più vivo, con più occasioni di incontro.

**Cosa dovrebbe accadere perchè Cepagatti possa tornare ad essere un paese da vivere?**

Per me non ci vuole molto, perchè le persone si conoscono tutte. Basterebbe, ad esempio, che il Comune acquistasse le palazzine Marramero. Oppure è importante continuare a prendere iniziative come è stato fatto l'estate scorsa e

a coinvolgere la popolazione. Oppure aprire qualcosa per i giovani, un luogo di incontro, anche un pub, una discoteca.

**Sul piano economico, sempre guardando dalla tua "postazione" al banco, ritieni che Cepagatti sia un paese ricco?**

Siamo fortunati per avere come paese una posizione strategica ed il mercato domenicale, anche se ultimamente, con l'apertura di tanti centri commerciali, un po' di risorse sono venute a mancare.

**Dunque esercitare la professione di barista a Cepagatti è ancora redditizio?**

Beh ogni attività può essere redditizia, bisogna sempre darsi da fare. Noi siamo attivi 24 ore su 24 proprio per assicurare il massimo alla clientela.

**C'è stato un cambiamento nei consumi dei clienti rispetto a 22 anni fa?**

Sicuramente c'è stato un calo del consumo di liquori. Prima dovevo fare rifornimento in continuazione, adesso una fornitura mi basta per un intero anno. Vanno di più sugli aperitivi, la birra, i gelati.

Il consumo è cambiato sulla qualità, prima si consumava di più ma pochi prodotti. Oggi ognuno ha le sue preferenze e sceglie il bar a seconda se deve consumare il caffè, l'aperitivo, il gelato: va dove trova una qualità migliore.

**Nel tuo bar sono avvenuti episodi curiosi, fatti importanti, cose da raccontare, qualcosa che ricordi in particolare?**

Beh ricordo il proprietario del locale, Giuseppe Rapattoni, che gestiva il distributore qui davanti. Aveva sempre qualcosa di divertente da raccontare, faceva battute con tutti, ed il tempo passava in fretta. Lo considero un po' come il mio padre putativo e mi manca molto. Oggi invece si passa il tempo a parlare soprattutto di bollette da pagare...

Il bar Amato di Cepagatti si trova in Via Duca degli Abruzzi lungo la strada che porta verso l'entroterra. Incontriamo la mamma del titolare.

**Da quanti anni esiste il bar Amato?**

Da tanti anni, nel 1908 già esisteva...

**Dunque è il più antico di Cepagatti?**

Probabilmente sì. E' la stessa famiglia Amato che da generazioni si tramanda questa attività. A cominciare dalla nonna di mio marito, che poi la lasciò a mio suocero, successivamente fu rilevata da mio marito ed oggi la gestisce mio figlio.

**In tutti questi anni quindi forse più di ogni altro da questo bar avete potuto assistere al cambiamento di Cepagatti? Per quelli che sono i suoi ricordi quali sono stati i cambiamenti più vistosi del paese e del modo di svolgervi l'attività di barista?**

Quando io mi sono sposata, nel 1966, il bar lavorava molto di più. All'epoca si trovava in piazza nel locale che oggi ospita il negozio di scarpe. Ma da allora la frequentazione del bar è diminuita di anno in anno.

Non so da che cosa possa dipendere. Forse sono cambiate le abitudini, al bar prima ci andavano molto di più mentre oggi invece i giovani vanno altrove. Il nostro bar all'epoca era sempre pieno di giovani. Oggi vanno in altri luoghi di divertimento.

**Il bar quindi ha perso un po' la sua funzione di luogo d'incontro?**

Sì penso che sia un fatto generale. Già fino al 1974, quando abbiamo riaperto il bar, i giovani erano tantissimi...

**Riaperto nel 1974?...**

Sì perchè dopo che eravamo andati via dalla piazza per un periodo di quattro anni siamo stati chiusi, eravamo indecisi se riaprirlo o no. Poi abbiamo deciso di riaprirlo qui a casa nostra.

**Ma perchè questa scelta di spostarvi?**

Non è stata una scelta. Il locale dove avevamo il bar non era nostro, ma di un anziano signore, Antonio Rapattoni. Noi ci stavamo in affitto e per una storia un po' particolare un giorno ci siamo ritrovati a dover sloggiare...

Attualmente, è opinione comune, Cepagatti non ha più tutta quella presenza di gente, nemmeno in piazza. A parte il giorno del mercato...

Ma direi che nemmeno il gior-



Cepagatti. I coniugi Amato.

no del mercato. La domenica, nell'anno in cui abbiamo riaperto il bar in questa via, c'era sempre tantissima gente, adesso invece la gente bisogna tirarla con le pinze perchè è stato spostato tutto dall'altra parte e in questa via vengono solo a parcheggiare le auto...

**Prima mi diceva che la maggior parte dei clienti erano i giovani. Successivamente com'è cambiata la clientela, ci sono quelli affezionati o soprattutto quelli di passaggio?**

Abbiamo qualche cliente affezionato ma la maggior parte sono clienti di passaggio. Persone che vengono dai paesi interni e si fermano a consumare...

**Il vostro bar offre qualche prodotto particolare?**

Abbiamo i gelati di nostra produzione, si lavora abbastanza bene e ci si tira avanti anche d'inverno.

**Quindi gelato artigianale, fatto in casa. Da molto tempo?**

Sì dal 1984. Per dieci anni l'ho fatto io e adesso lo confeziona mio figlio Antonio Quintilio.

**Lo fate anche da asporto?**

Sì, prepariamo le vaschette, come si usa fare...

**I clienti di 30 anni fa spendevano di meno o di più dei clienti di adesso?**

Adesso è tutta un'altra cosa, ognuno ha più soldi da spendere, ma prima si andava più spesso al bar.

**Prima che prodotti si consumavano di più rispetto ad adesso?**

Qui da noi si consumavano molto le paste alla crema perchè a Cepagatti non c'erano ancora le pasticcerie. Si bevevano più liquori e più birra.

**Il vostro bar è stato mai sede di iniziative politiche, sociali, culturali?**

No, è stato solo un bar, anche

perchè lo spazio è abbastanza limitato.

**Quale virtù bisogna esercitare più di ogni altra per fare il mestiere di barista?**

La gentilezza e capacità di svolgere il proprio servizio sempre nel miglior modo possibile.

**L'atteggiamento del barista può essere importante nel selezionare il tipo di clientela?**

Nel nostro caso, visto il posto, questo problema non si pone. Forse accade di più in piazza, qui da noi cerchiamo di fare del nostro meglio, poi chi viene viene.

**Per una donna è più difficile stare al banco di un bar?**

Certo è più sacrificato, perchè una donna deve accudire anche alle faccende di casa. Del resto io ho avuto l'esperienza di mia suocera che gestiva il bar quando era in piazza e ci riusciva molto bene. Poi quando siamo venuti qua...

**Ma cosa si dovrebbe fare per portare un po' di gente in questa parte del paese? Bisognerebbe inventarsi qualcosa? Mettere qualche gioco come il Totocalcio...**

Mah, è difficile avere questi giochi. Noi non l'abbiamo chiesto ma credo che sia molto difficile riuscire ad ottenerli.

**Rispetto ai vecchi tempi la gente di Cepagatti esce di più o di meno? Il cosiddetto passeggio è cambiato rispetto a prima?**

No c'è di più, è finito completamente. D'estate almeno in piazza c'era gente, adesso l'ambiente dicono che sia un po' peggiorato e quindi non esce più nessuno. Io sono di Pianella e posso dire che anche se il centro di Cepagatti non era frequentato come lo era e lo è tutt'oggi Pianella, però era molto meglio di adesso...

## AUSER-Cepagatti: "Educare alla pace"

Dopo le esperienze positive delle scorse edizioni l'AUSER di Cepagatti saluta il passaggio al nuovo millennio con una iniziativa di grande spessore tematico: "Educare alla pace".

"L'idea è nata - dice il coordinatore Costantino Di Giandomenico - dalla considerazione delle troppe guerre alle quali negli ultimi anni abbiamo dovuto assistere, e pensando che forse in qualche caso i potenti che guidano gli Stati non sono altro che "bambini troppo cresciuti" che giocano con il potere e con le armi senza rendersi conto dei danni che causano.

Allora con la collaudata formula degli anni scorsi abbiamo voluto lanciare questo tema affinché possa essere sviluppato con i mezzi dell'arte e della scrittura: pittura, scultura, fotografia, poesia, commenti, articoli..."

L'edizione di quest'anno potrebbe cambiare sede e dal Castello Marcantonio essere spostata in locali al centro della piazza di Cepagatti per consentire una più immediata e vasto fruibilità delle opere esposte.

La mostra probabilmente presenterà anche una cruda documentazione sulla guerra utilizzando il

notevole materiale raccolto dall'associazione per l'occasione. Durante i giorni dell'iniziativa, a cavallo del millennio, il tema

"Educare alla pace" sarà approfondito anche con una tavola rotonda riferita in particolar modo alla Seconda Guerra Mondiale.

**BAR TRATTORIA MARZAROLO**

**RICEVITORIA**

Super

Endlotto

GIOCO NORMALI E SISTEMI INTEGRALI

totip

COMPUTER

Totosei

Totocalcio

"AL SERVIZIO DELLO SPORT"

TRIS

Totogol

Si può giocare fino alle ore 12 di Domenica

"Vieni a pescare nel Cestino della Fortuna"

Via Dante Alighieri, 108 - Tel. 085/974144

CEPAGATTI

La Bottega del Fotografo

Tel. 085/9749641 - Via Roma, 17 - CEPAGATTI

CENTRO DANZA ARTE E SPETTACOLO

Fantasie

di Antonella Del Giudice

Via Cav. Vittorio Veneto, 3  
Tel. 085/97.31.12 - 0871/34.92.64

PIANELLA

## Moscufo: "Insieme aspettando il 2000"

di Luigi Ferretti

"Insieme aspettando il 2000": Moscufo festeggerà con questo motto il passaggio dal vecchio al nuovo millennio. E lo farà in un modo tutto particolare, tutto suo, tanto "insieme" che più insieme sarebbe difficile immaginare, con tutti gli enti e le associazioni riunite, come fuse in un'unica grande associazione, ad organizzare l'evento millenario: il Comune, la Pro Loco, la Polisportiva, il Circolo Anziani, il Comitato Feste, il Gruppo Scout, la Parrocchia di S. Cristoforo, la Filarmonica, il Gruppo Sportivo Ciclismo.

Tutto il paese, insomma, raccoglierà in piazza la sua storia, le sue tradizioni, le sue capacità, per presentarsi al nuovo millennio che arriva, adorno di tutti i suoi gioielli, della comune ricchezza che generazioni dopo generazioni hanno saputo accumulare e tramandare e che oggi formano l'anima e l'identità del suo popolo.

Formidabile Moscufo, che ad ogni iniziativa sa aggiungere quel tocco di originalità che la contraddistingue, quel pizzico di sentimento, di idealità, che tutti si ritroveranno a condividere nella notte più importante, con una gioia festante, rumorosa, e nello stesso tempo intima, familiare.

Ed è giusto anche che questo avvenimento il paese, tradizionalmente aperto ed ospitale, lo viva con la sua gente, senza "estranei", per raccogliersi come attorno al proprio focolare cittadino e prepararsi nella serenità, forte delle sue possibilità e delle sue speranze, a continuare insieme il cammino.

Io rispetto e condivido questa scelta, cittadini di Moscufo, ma vi confesso che il calore di quel focolare un po' mi mancherà, perchè da voi ho ricevuto tali segni di stima e di amicizia da farmi sentire sempre uno della vostra comunità.

Saremo idealmente insieme, allora, perchè insieme svolgeremo nel nuovo anno e negli anni a venire, il compito ed il servizio che anche voi mi avete affidato.

Faremo in modo che lo spirito di unità che così bene oggi esprime, e che il nostro giornale, l'Officina, cerca di promuovere da anni fra tutti i Comuni del circondario, diventi un manifesto ideale per una sempre più ampia comunità di paesi, serena, laboriosa, solidale.

E' questo l'augurio che rivolgo a voi e a tutti i cittadini dei Comuni de l'Officina, perchè nell'impegno e nella collaborazione, nel cammino che sapremo percorrere insieme, è riposto il nostro futuro migliore.

Buon Anno 2000

### IL PROGRAMMA DELLE MANIFESTAZIONI DI FINE ED INIZIO MILLENNIO A MOSCUFO

31 dicembre 1999

Veglione di fine secolo nel teatro tenda riscaldato allestito presso la scuola media.

Ore 20,30: ritrovo

Ore 21,00: saluto delle autorità civili e religiose

Ore 21,30: Inizio dello spettacolo del Gruppo Musicale della Romagna "Caramel"

BUFFET

Il veglione è riservato ai soli cittadini residenti a Moscufo

1° gennaio 2000

Concerto di Capodanno della Filarmonica di Moscufo

2 gennaio 2000

Pomeriggio: Giornata dello scout  
Ore 21: "Danza di gruppo" a cura della locale scuola di danza

3 gennaio 2000

Ore 21: Teatro dialettale con la Compagnia "La Vilocche" di Cappelle sul Tavo"

4 gennaio 2000

Giochi di società e consegna del calendario ai Soci a cura della Pro Loco

5 gennaio 2000

Ore 20: Giornata dello sport a cura della Polisportiva Moscufo

6 gennaio 2000

Spettacolo circense per la Befana 2000

Per tutte le serate saranno a disposizione stand gastronomici.

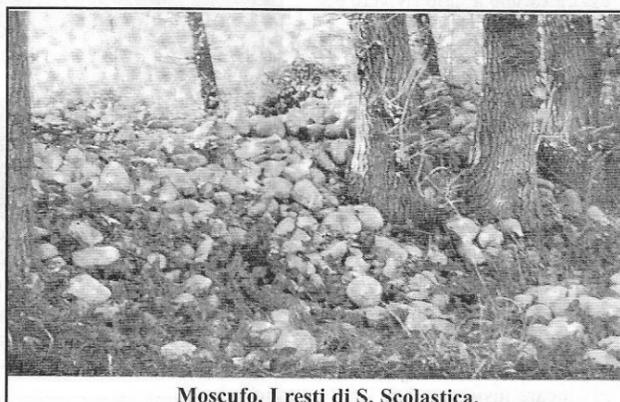
Prenotazioni presso i responsabili della Pro Loco.



Moscufo. S. Maria del Lago con la "vasca" misteriosa.

## Il tesoro maledetto di Santa Scolastica

Sulla riva destra del Tavo si trova la contrada Santa Scolastica. C'era qui un villaggio e un convento intitolato a questa santa; oggi non ne rimangono che alcune pietre rinchiusi in un cerchio di grossi olmi, i



Moscufo. I resti di S. Scolastica.

quali, insieme con i selvaggi arbusti, piangono questo sfacelo.

Qui facevano capo, fino a tempi molto recenti, le puerpere per pregare la santa a ottenere loro il latte sufficiente. Queste puerpere sedevano sopra una pietra speciale che da qualche tempo è scomparsa.

La distruzione di questo stabile è dovuta all'impeto del fiume senza freni nel suo corso e alla incuria dei cittadini, i quali, per di più, vi facevano scavi per trovarvi un presunto tesoro, che, come tanti altri, è circunfuso di leggende. Si dice infatti che una

volta quattro arditi uomini si recarono a Santa Scolastica per rapirne il misterioso tesoro. Ma, avvicinati, la terra tremò si forte che quelli fuggirono a gambe levate, uno a nord, uno a sud, uno a levante, uno a ponente.

Un'altra volta due uomini tentarono l'impresa. Scavarono e trovarono il tesoro. Ebbri di gioia, già si disponevano ad afferrarlo, quando dall'alto di un colle il diavolo mise un urlo spaventoso e sparò un colpo di cannone. Gli uomini furono colpiti e annullati; il terreno tornò come

prima, senza presentare tracce di scavo.

## La leggenda di Fonte d'Oro

Una leggenda popolare racconta che una donna, andata ad attingere acqua e riempire la conca, vide che l'acqua che aveva colta era color d'oro. La donna, impaurita, lasciò sul posto la conca e fuggì. Da qui avrebbe avuto origine il nome della fontana: Fonte d'Oro.



Moscufo. Fonte d'Oro.

## Benvenuti alle "terme" di Moscufo...

(continua dalla prima pagina)  
Recentemente l'Amministrazione comunale ha rimesso in valore queste sorgenti con la costruzione di una comoda via di accesso e di un moderno e capace edificio termale: opere queste che rilanceranno decisamente il turismo in questa zona.

Della sorgente di Moscufo P. Castagna, nell'opera citata, scriveva: "I Pianellesi ricorrono per molte malattie della pelle a quell'acqua e molti tengono da essa la guarigione. A consiglio del prof. Tornelli non vi ha più efficace rimedio a nettare di scabbie".

E Gustavo Strafforello parlava di "copiosa polla d'acqua solfurea della temperatura di 40" prescritta con profitto in bevanda e per bagno contro le malattie cutanee. L'analisi di una libbra di quell'acqua dava i seguenti risultati:

Gas idrogeno solforato:  
1/2 pollice cubico;

Ossicarbonato di calcio:

acini 4 1/2  
di terra argillosa meccanicamente sciolta: acini 2 1/2

Traducendo in termini attuali e prendendo per libbra quella romana (grammi 339) e il pollice inglese (inch = millimetri 25,399978) si ha che un litro contiene cmc. 24, 58 di gas idrogeno solforico. Ciò vuol dire che quest'acqua è superiore, per questo elemento, a quella dei Bagni di Tivoli (Roma) che ne contiene 10,49; a quella di Rapolano (Siena) che ne contiene 10,70; a quella di Acqua Santa (Ascoli Piceno) che ne contiene 11,59; a quella di Porretta Galleria (Bologna) che ne contiene 12,59; e a quella di Vinadio (Cuneo) e di Acqui Ranavasco (Alessandria) che ne contengono rispettivamente 15,70 e 19,58.

Se poi vogliamo prendere per unità di misura il pollice francese, che è più probabile, e che misura mm. 27,05, l'acqua di Moscufo supera anche quelle di

Arquà Petrarca (Padova) e di Riolo Breta (Ravenna) rispettivamente contenenti cmc. 25 e 25,34.

E' da osservare però che non è esatto commisurare l'azione specifica curativa di un'acqua solfurea (come di qualunque altra) soltanto alla stregua di un determinato componente, nel nostro caso lo zolfo; come nella stima di un vino non basta tener presente solo la sua ricchezza in alcool, ma occorre verificare tanti altri costituenti che concorrono armonicamente a formare gli innumeri e diversi tipi dei vini che si producono nel mondo.

La virtù di un'acqua si valuta, quindi, dalla somma delle proprietà specifiche dei componenti, che variano da sorgente a sorgente, tanto da potersi dire che non esistono due acque identiche.

Consegue la necessità, prima di scegliere un'acqua per la propria cura, di conoscerne l'insieme delle proprietà, le quali vanno messe in relazione col particolare stato patologico di ogni singolo paziente che dall'onda benefica attende guarigione o sollievo.

E tutto questo dev'essere opera esclusiva del medico curante, a scanso di pericoli e di spiacevoli sorprese.

L'acqua solfurea di Moscufo si trova nella contrada detta Sterpara dei Santi, a tre chilometri dal centro, e si dice che un

tempo fosse abbondantissima. Oggi l'incuria e l'abbandono ne hanno ridotta di molto la quantità, che affiora timidamente in più polle distanti tra loro; qualcuna di queste polle è stata ricoperta dal terreno in coltivazione.

Sembra che gli affioramenti abbiano origine, comune o no, a distanza di qualche centinaio di metri dagli sbocchi, e che perciò una parte del liquido sia assorbito dal suolo durante il percorso.

Di conseguenza questi affioramenti possono essere risaliti nel loro corso per ricercarne la precisa origine e fare opera di captazione e di convogliamento delle acque in un unico alveo. Così verrebbe finalmente a conoscersi l'entità di questo tesoro finora nascosto, il quale in passato non era punto disprezzabile, stando alla testimonianza delle memorie riferite e alla tradizione locale.

Da informazioni raccolte in detta contrada è risultato che l'uso di quest'acqua non è mai cessato completamente, e che si sono verificati casi anche notevoli di guarigione.

Un pozzo d'acqua è stato ricoperto da una frana del fosso che ha lasciato scoperto un pendio di oltre dieci metri, argilloso e stilante acqua dalle venature a cominciare da circa tre metri dal limite superiore. C'era un incanalamento che radunava parte dell'acqua, e la gente veniva ad

attingerne, malgrado la strada allora fangosa e scoscesa e tale rimasta fino all'ultima guerra.

Poi le polle sono state inconsapevolmente ricoperte, non ricordando i loro benefici dati alla popolazione attraverso i secoli.

Infatti si racconta, tra l'altro, che nell'anno 1930 circa, il medico di Cepagatti consigliò la cura dell'acqua di Moscufo a due ragazzi fratelli, il cui male era stato ribelle a tutte le altre cure. Costoro, accompagnati dalla madre, vennero e dimorarono nella Sterpara dei Santi nella casa di Annantonia Di Pasquale vedova Di Giampaolo, come riferisce Giovanni Di Giampaolo fu Andrea.

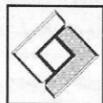
Dapprima le piaghe s'inasprirono, scoraggiando i pazienti; ma furono consigliati a continuare la cura, perchè quello era un fenomeno di reazione e che in seguito sarebbe venuto il risultato sperato. E così fu. Il male declinò rapidamente e scomparve.

Non sono mancati tentativi di valorizzazione.

Il farmacista di Pianella, Grandonico, compì vari sopralluoghi e studiò un programma di lavori, dopo aver fatto analizzare l'acqua; ma nel mentre si accingeva a mandare ad effetto il suo piano, fu colto da morte prematura, seguito a breve distanza dalla moglie.

Successivamente fu preparato un piano analogo dall'ingegnere Americo De Berardinis, Sindaco del Comune di Moscufo, il quale progettò anche la costruzione di un albergo nella Sterpara dei Santi; ma anche lui non ebbe il tempo per la realizzazione, perchè morì nel 1960.

Da questi dati di fatto si induce la convenienza della ricerca e messa in valore di quest'acqua, che finora è un capitale inoperoso. (Tratto dal libro "Gemma d'Abruzzo: Moscufo, storia, arte, folklore, turismo - Tipografia Ferretti - Pescara)



### Elettro Impianti Leone

del Per. Ind. C. Leone & G.

Via delle Contrade, 1 - Tel. 085/9700303 - Fax 9700244  
65010 VALLEMARE di Cepagatti (PE)

# UNIPOL ASSICURAZIONI

Agente Generale: ANTONIO CHIULLI

Via E. Casella - Tel. 085/9749343 - CEPAGATTI

# Il Coro di Nocciano

Intervista di Peppino De Micheli

(continua dalla prima pagina)  
scritta in Coro "Nocce d'Ore", affettuoso appellativo che si dà al nostro paese da sempre.

Vi aderirono con entusiasmo ragazzini di Scuola Media, studenti di Scuole superiori, giovani già inseriti nel lavoro e persino alcuni papà e mamme di famiglia, in tutto una cinquantina di elementi, che all'unanimità mi elessero loro presidente.

E fu tutto un fervore di opere. Prove serali per settori e d'insieme dirette con maestria e rigore dal professor D'Agostino e seguite con diligenza e profitto da tutti, per costituire in breve tempo un repertorio di base vario e divertente; raccolta di fondi per l'acquisto dell'impianto di amplificazione che fu una delle spese più rilevanti; ideazione e realizzazione di costumi; debutto in occasione delle feste patronali nella piazza del paese. Un vero trionfo!

Ebbe inizio così la nostra attività corale con feste e manifestazioni culturali, dapprima in ambito provinciale e regionale e poi, via via, in campo nazionale ed internazionale.

Alla fine dell'82 all'eccellente maestro D'Agostino, trasferitosi altrove, subentrò alla direzione del Coro l'illusore Maestro Pasqualino Santini di Atri che è rimasto con noi fino alla fine.

Tra le tantissime esibizioni mi piace ricordare una per una le molteplici partecipazioni all'Europeade, raduno di gruppi folkloristici, che si svolge in un paese d'Europa designato di anno in anno.

Siamo stati:  
- nell'83 a Vienna (Austria)  
- nell'84 a Rennes (Francia)  
- nell'85 a Torino (Italia)  
- nell'86 a Figueira da Foz

(Portogallo)  
- nell'87 a Monaco di Baviera (Germania)  
- nell'88 ad Anversa (Belgio)  
- nell'89 a Valladolid (Spagna)

Quanti canti, quante scenette divertenti, quante risate durante le lunghe trasferte in pullman, intervallate da pic-nic improvvisati e spaghetate al chiaro di luna!

E' doveroso inoltre citare la partecipazione a Folklorissima '85 che ci vide vincitori in un torneo di Cori regionali, la notturna al porto-canale di Cesenatico organizzata dalla locale sede RAI, la trasferta a Melfi, le ripetute presenze presso le Associazioni Abruzzesi e Molisane di Rho e di Roma dove il nostro Coro fu chiamato a rappresentare la nostra regione in occasione dei festeggiamenti a conterranei benemeriti, distinti in vari campi, dalla medicina all'arte, dalla politica alla tecnologia.

Ma i ricordi che si affollano in questo momento alla mia mente sono tanti, troppi per essere tutti menzionati, per cui mi limito a far rilevare come il nostro coro, pur avendo rallentato la propria attività, sia ancora una realtà presente, tant'è vero che le ultime manifestazioni hanno avuto luogo:

- ad aprile 96 in Venezuela, presso la numerosa colonia noccianese dalla quale ebbe accoglienze trionfali

- a settembre a Zielona Gora, in Polonia, dove unitamente ad una delegazione di funzionari amministrativi e di uomini politici, rappresentò ancora una volta la nostra regione in occasione di uno scambio culturale e commerciale.

- nel luglio 97 a Sanremo, invitato dal sindaco di S. Stefano a Mare, architetto Sergio D'Aloisio, originario di

Nocciano;  
- infine a dicembre 98 ancora una volta a Roma, su invito dell'avvocato Stella, presidente dell'Associazione Abruzzese e Molisana della capitale.

Sono stati anni meravigliosi per tutti. Si era instaurato fra noi un clima davvero familiare, tantoché all'interno del Coro sono nati diversi amori... coronati da altrettanti ben riusciti matrimoni.

Ma, come si sa, le cose belle sono destinate a finire e anche il Coro "Nocce Ore", pur non essendosi mai ufficialmente sciolto, da un po' di anni ha dovuto segnare il passo.

Siamo stati costretti a questa situazione - e lo dico con profonda amarezza - non per diserzione di coristi fedelissimi (un nucleo di una ventina di elementi è rimasto sempre attaccato all'istituzione e basterebbe tuttora un fischio per riunirli a fare una cantata...) ma per mancanza di nuove leve.

In paese non è stata forse compresa e pienamente recepita dai più la funzione sociale del Coro, la vitalità che esso portava con la sua gioiosa presenza. Eppure basterebbe rammentare le varie manifestazioni da noi organizzate nel corso di tanti anni, come recite natalizia, veglioni di fine anno, mascherate di Carnevale, spettacoli teatrali con la regia di Danilo Volponi, aperti sempre a tutta la cittadinanza.

Per concludere: la mia speranza per la rinascita di una istituzione così valida la ripongo in quei papà e mamme giovani che hanno fatto parte del Coro, con l'augurio che, ricordando quanto di buono, di bello, di sano hanno trovato in esso, riescano a farlo rivivere per i loro figli.

# "Il Bar Collina è la nostra vita"

Intervista di Peppino De Micheli

Anche a Nocciano l'Officina avvia il suo itinerario nei bar per conoscere da vicino i protagonisti di un mestiere che è un cocktail di storia e cronaca locale, a metà fra il commerciante e l'animatore, un po' amico, un po' confidente, un po' testimone delle vicende quotidiane del luogo e dei suoi abitanti.

Partiamo dal bar Collina incontrando i suoi gestori, i fratelli Paolo e Lolita, disponibilissimi a parlare con un pizzico di orgoglio del loro locale.

**Quando ha aperto il Bar Collina?**

Nel 1969, per iniziativa dei nastri genitori Ida Palumbo e Donato Scipione.

**Il nome del bar...**

E' stato intitolato alla nostra contrada. Il nostro bar è nato in un piccolo gruppo di case dove non c'erano negozi né luoghi di ritrovo. Alcuni, per fare la spesa, chiedevano a mia madre che si recava in paese di acquistare questo o quel prodotto. Fu così che a lei venne in mente di aprire qui un locale dove vendere generi alimentari e che fosse nello stesso tempo anche un bar.

Gli inizi furono difficili ma poi a forza di sacrifici, di intraprendenza e grazie all'anima commerciale di nostra madre l'attività prese piede e si affermò. Noi l'abbiamo ereditata.

Nella gestione cerchiamo sem-

pre di ispirarci a chi ha saputo tramandarci l'uso dei "ferri" del mestiere.

**Il bar è stato sempre così o ha subito trasformazioni?**

Ha subito diverse modifiche, l'ultima di pochi mesi fa con l'ampliamento dei locali.

**Resta tradizionale o offre nuovi servizi?**

Negli anni l'abbiamo sempre arricchito di nuovi servizi: prima il totocalcio, poi gli altri giochi e da poco anche il lotto.

**Siete soddisfatti della vostra clientela? E' tutta del posto o anche dei paesi vicini?**

Come frequentazione siamo enormemente appagati. La clientela non è solo del nostro paese ma, data la posizione, è soprattutto dal vicino comune di Rosciano che ne arriva una buona parte, soprattutto da Colle Mezzano e Villa S. Giovanni.

I nostri clienti, poi, sono uniti da una comune passione: la fede interista che qui trova un suo luogo di culto essendo il bar anche sede di un "Inter-club" intitolato alla memoria di nostro fratello, Antonio, scomparso prematuramente. Ma questo non vuol dire che non siano bene accetti i tifosi di altre squadre. Tutt'altro, proprio per il fatto di essere un club interista il bar è un luogo di allegri sfottò e di divertenti dibattiti calcistici.

**Com'è il rapporto con il vostro paese?**

Diremmo un buon rapporto, in quanto cerchiamo sempre di far sentire i nostri ospiti a loro agio mostrandoci serii, ospitali e, speriamo, simpatici.

**Sono più i giovani a frequentare il vostro bar o gli "attempati"?**

Un po' di tutte le età: dai ragazzini che affollano i videogiochi agli anziani che si dedicano alle carte e al vino, passando per i giovani richiamati, fra l'altro da un campo di calcio annesso al bar. Molte sono anche le ragazze che qui si incontrano e stanno insieme.

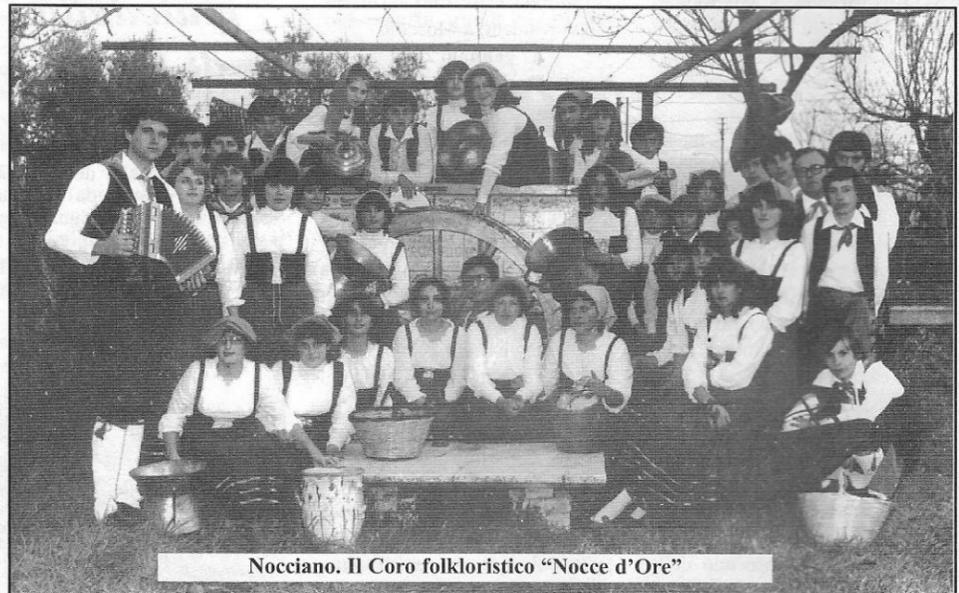
**Qual'è la consumazione più richiesta?**

Sicuramente la birra, particolarmente d'estate. Il suo consumo a volte è così alto che pensiamo di offrirgliela anche in forma promozionale.

**Quali sono gli orari di lavoro? Qualcuno vi dà una mano dietro le quinte?**

Il bar apre la mattina verso le sette per chiudere la sera tardi. Qualche volta ci dà una mano la "vecchia guardia".

Il nostro lavoro ci piace a tal punto che abbiamo sempre voglia di migliorarci e migliorare il locale perché per noi il nostro bar è la nostra vera "abitazione", il nostro svago, la nostra vita.



Nocciano. Il Coro folkloristico "Nocce d'Ore"

# Amatori-Nocciano, avanti a... tutta birra!

di Peppino De Micheli

Quest'anno Nocciano è stata di nuovo presa dal fervore calcistico. Ci sono sempre due squadre, quella di Seconda Categoria e quella "Amatori", ma sembra che fra loro si sia stabilito un sottile duello a distanza.

L'Amatori-Nocciano è l'altra faccia del calcio in paese, pronta a contendere all'altra squadra i favori del pubblico sportivo. Ha un nuovo presidente, una nuova dirigenza, per un nuovo campionato. Dopo 9 anni di partecipazione ai tornei UISP quest'anno l'Amatori Nocciano si è iscritta al campionato ASI.

Presidente della squadra è Aldo Rasetta, titolare di una ditta locale. I dirigenti sono Massimo Buccella, vice presidente, Elio Finocchio, Vincenzo D'Aloisio e Gabriele Di Simone.

"L'Amatori Nocciano è un

ottimo esempio di "giocatori-soci" che si sono autotassati per affrontare le spese societarie - afferma uno dei suoi dirigenti - La cosa più importante è l'amicizia che lega questo gruppo di ragazzi. Il calcio è più che altro un pretesto per stare insieme in allegria, spesso davanti a qualcosa da mangiare".

**La squadra è composta soprattutto da locali?**

Quasi esclusivamente da giovani e meno giovani di Nocciano che in questa squadra trovano la possibilità di giocare a calcio e che nell'altra squadra non avevano spazio.

Quest'anno è particolarmente importante perché la squadra si è data un nome, intitolandosi come atto di omaggio ad Antonio Scipione, validissimo come uomo e come sportivo, un modello come giocatore di calcio: bravo, leale e generoso.

Ha lasciato un grande vuoto e rammarico in tutti quegli amici che nelle tante squadre dei dintorni hanno avuto la possibilità di giocare insieme a lui.

**Le sorti agonistiche della squadra cosa fanno registrare?**

Quelle passano in secondo piano - aggiunge un altro dirigente - l'importante è giocare e divertirsi. Comunque in classifica occupiamo una buona posizione.

**Quali sono le caratteristiche e i "caratteristici" della squadra?**

Qualità e dinamismo sono le armi del collettivo per affrontare le partite, anche se le sedute di allenamento sono più che altro momenti di ritrovo per decidere dove si va a cena subito dopo.

Quanto ai singoli meritano attenzione Paolo Scipione, capace di collezionare veloce-

mente una squalifica in ogni situazione, e la nostra punta che non... punge e non segna, Massimo Buccella, che però gioca bene.

**Con la squadra di Seconda Categoria c'è un duello a distanza? Vi siete mai confrontati sul campo in un derby cittadino?**

No, con l'altra squadra non c'è nessuna competizione, anche se noi un'amichevole l'abbiamo proposta...

**Il paese vi è vicino?**

Sì, molto. Anzi, approfittiamo per ringraziare gli sponsor e i sostenitori per la generosità dimostrata. Speriamo di conservare questo gruppo per continuare a divertirci insieme nel segno del calcio.

## L'Officina

Redazione e amministrazione:  
Via S. Angelo, 54  
Tel. e fax 085/973260  
65019 PIANELLA (Pe)  
Autorizzazione Tribunale di Pescara n° 15 del 22.12.1987  
Iscritto al Registro Nazionale Stampa n° 1/54-38 del 19.11.96.

Direttore Editoriale:  
Luigi Ferretti  
Direttore Responsabile:  
Gianfranco Fumarola  
Hanno collaborato:  
Francesco Baldassarre  
Giuliano Colaiocco  
Peppino De Micheli  
Questo numero del giornale è stato stampato in 3.200 copie e diffuso gratuitamente nei Comuni di Cappelle sul Tavo, Catignano, Cepagatti, Moscufo, Nocciano, Pianella, Rosciano.  
ABBONAMENTI:  
Ordinario £ 15.000  
Sostenitore £ 30.000  
Estero £ 25.000  
da versare sul ccp  
N° 17746652



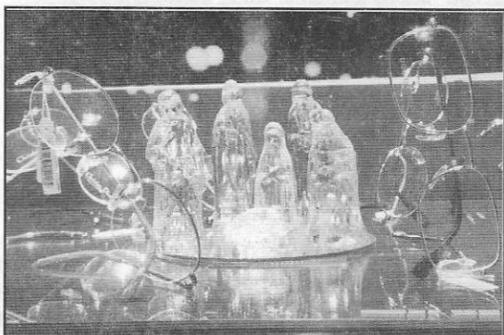
La squadra dell'Amatori Calcio Nocciano

**VideoMusic**  
di Maurizio D'Ovidio  
**VENDITA CD - MUSICASSETTE . NOLEGGIO FILM**  
**GAMMA VIDEOCASSETTE VHS-C e 8mm**  
Via Roma, 33  
Tel. e fax 085/9749374 **CEPAGATTI**

**XXXIII CRITERIUM D'ABRUZZO**  
  
I migliori auguri per il Natale e un felice Anno  
**Organizzazioni Sportive TORRE ALEX**  
Via Firenze, 4 - 65122 (PE) Tel. 0854 214 937



**BUON NATALE  
E FELICE ANNO NUOVO**



**OTTICA D'ALIMONTE CEPAGATTI**



# CAPPELLE NUOVA



Pagina autogestita del Gruppo "Cappelle Nuova" di Cappelle sul Tavo

## La Fonte Incantata

Vi riproponiamo, per intero, l'articolo sulla fonte che sullo scorso numero è stato pubblicato in forma incompleta a causa di un errore tipografico.

I cittadini di Cappelle, si sa, non possono essere fieri ed orgogliosi dello stato di degrado generalizzato in cui versa il loro paese, né giova qui ripetere la litania delle carenze strutturali di cui "gode"; ma un giorno (non è dato sapere quando...), i cittadini di Cappelle potranno gridare a tutti di avere la Fonte Incantata, una fonte miracolosa in grado di esaurire qualunque desiderio di tipo urbanistico, come ad esempio: un marciapiede oppure un giardino per i bambini.

Grazie a questa fonte, un qualunque cittadino potrà recarsi presso la medesima, abbeverarsi, chiudere gli occhi, esprimere un desiderio, e come d'incanto, far apparire un bel marciapiede in via Cocchione!

Abbiamo voluto iniziare in modo allegro questa nota per segnalarvi un'opera in fase di realizzazione che è un luminoso esempio di sperpero di danaro pubblico e di mancanza di programmazione.

Trattasi del progetto di ristrutturazione della "Fonte

Vecchia" sita in località Staffieri.

Tale progetto, emanato dalla passata amministrazione su proposizione di consiglieri di spicco presenti anche in quella attuale, è finalizzato e recuperare una fonte di acqua sorgiva.

In merito all'utilità dell'intervento ci permettiamo solo di segnalare quanto segue:

- se l'intervento vuole avere il senso di un recupero di tipo storico, sicuramente non può avere la priorità su opere di pubblica necessità attualmente carenti o mancanti;

- se invece l'intervento vuole essere finalizzato all'utilizzo di risorse naturali, la scelta operata è davvero grottesca; che senso ha, infatti, preoccuparsi di recuperare un rivolo di acqua sorgiva, quando le condotte comunali si rompono con una frequenza inquietante riversando in strada per giorni interi fiumane d'acqua pagate a caro prezzo (si chieda in proposito agli abitanti di Via Pignatarà).

L'intervento, che prevedeva in origine un importo di Lire 100.000.000, ha subito peraltro già una perizia tecnica di assestamento ed una successiva perizia tecnica di variante con il risultato che l'importo previsto inizialmente è già lievitato del 16%.

E' da sottolineare che alcune delle varianti introdotte potevano essere sicuramente previste nel progetto originario e che il progetto attuale dopo le varianti introdotte non contempla altre opere, quali ad esempio la sistemazione della via di accesso, che sicuramente si renderanno necessarie con conseguenti ulteriori aggravii di costi.

A questo punto ci chiediamo: quali sono i criteri adottati nel determinare le priorità di spesa quando ci sono sotto gli occhi di tutti delle opere assolutamente necessarie ed attese da sempre?

La presente amministrazione è chiamata a rispondere pubblicamente a questa domanda sia per le responsabilità maturate da alcuni suoi elementi di spicco nel corso della precedente amministrazione, sia per quelle attuali, relative alla deliberazione di ulteriori fondi da assegnare a quest'opera.

Cappelle Nuova, che oggi gioca un ruolo di opposizione, cercherà di svolgere questo ruolo sempre in maniera propositiva e costruttiva, nel contempo sarà altrettanto dura nel denunciare con puntualità situazioni analoghe a quella che qui abbiamo sinteticamente trattato.

**Il Gruppo "Cappelle Nuova"**

## Il Ponte Sospiroso

Molti cittadini di Cappelle Sul Tavo visitando la bella "Venezia" avranno certamente visto il "ponte dei sospiri", dove i condannati a morte vedevano per l'ultima volta la luce, per poi essere giustiziati. Ebbene, noi abbiamo il ponte sospiroso, un ponte malinconico e triste che aspetta da anni la sua sorte.

Scherzi a parte, fino al 1997 nello spazio su cui ora si ergono diversi metri cubi di cemento armato, vi erano: una fontanella, un bel giardino, una tettoia per fermata bus. Cosa c'è adesso lo sappiamo tutti.

Gentilissimi cittadini di Cappelle, in un articolo pubblicato su "l'Officina" del mese di Novembre ultimo scorso, avevamo promesso di non voler suscitare polemiche piccole o grandi, ma non possiamo tacere di fronte

ad un ennesimo esempio di sperpero di centinaia di milioni di denaro pubblico condito da un elevatissimo grado di disorganizzazione. Si ritiene che sia proprio maturato il tempo in cui la Giunta Comunale ci dia spiegazioni in merito alla realizzazione di diversi metri cubi di cemento armato, proprio all'ingresso del centro del paese, per due motivi: il primo perché ad essa è stato demandato dai cittadini il governo del paese ed il secondo, non meno importante, perché è la stessa (per stragrande maggioranza dei componenti) che dispose e deliberò la realizzazione della struttura. Non vi sembra che sarebbe ora che ci spiegassero come usufruire e comunque recuperare la struttura che ormai c'è e per la quale occorre trovare una soluzione? Il Gruppo "Cappelle Nuova" come la cittadinanza già

sa, nella precedente amministrazione non era presente neanche come opposizione. Nonostante ciò, è sin grado di osservare che comunque questa specie di "terrazza" realizzata, potrebbe almeno fare posto ad una panchina, a qualche vaso di fiori, ad una fontana e ad altre forme di utilizzo. Certo, per i nostri amministratori è prioritario il problema del PRG, ma anche in merito a tale argomento, vi siete chiesti a cosa servirà questo strumento Urbanistico se a monte non c'è capacità dirigenziale, manageriale ed organizzativa? Un cordiale saluto ed un invito sincero e trasparente a riflettere ed osservare diligentemente l'operato della Giunta Comunale. Osservare però e non lasciarsi ancora una volta convincere da spiegazioni prive di supporti concreti.

**Il Gruppo "Cappelle Nuova"**

## Alcune riflessioni...

Con questo articolo si esaminano alcuni aspetti della cittadina di Cappelle. Aspetti di vita quotidiana, le cui soluzioni e/o miglioramenti non richiedono delibere o finanziamenti di sorta, bensì una giusta valutazione e organizzazione a cura della nostra Amministrazione Comunale, insediata ormai da diverso tempo: manutenzione e pulizia di diverse vie cittadine.

Diversi cittadini ci hanno posto in evidenza che in diverse vie del paese (Staffieri, Pignatarà, ecc.) non avviene mai la pulizia da parte degli operai della civica amministrazione di Cappelle. Di contro gli stessi cittadini constatano come invece la Piazza antistante la sede municipale, Via Regina Margherita ed altre zone del paese, vengano spazzate quotidianamente. Il Gruppo "Cappelle Nuova", in merito, non può che rammentare che tutti i cittadini/contribuenti dovrebbero avere gli stessi servizi, con le modalità esecutive che spettano esclusivamente alla Giunta Comunale fissare e delineare. Infatti, anche se può sembrare ovvio ricordarlo, tutti i cittadini versano l'I.C.I. ed altre imposte (Bucalossi, tassa per smaltimento rifiuti, IRPEF Comunale, ecc.).

### Fermata scuolabus.

Il Gruppo "Cappelle Nuova", previa ricerca catastale ha riscontrato che una particella di terreno, avente una superficie di 240 mq. e limitrofa al semaforo di Via Staffieri-Cappelle Sul Tavo, è di proprietà Comunale (catastralmente contraddistinta al Foglio 5 - particella 34).

Una parte della particella è stata occupata negli anni ottanta con sede stradale, comunque la parte residuale (recuperabile) secondo una stima occhiometrica ha una superficie di circa 100 mq..

Le forme di utilizzazione per il quartiere "Staffieri" che non ha a disposizione un benché minimo spazio pubblico, potrebbero essere diverse, se ne indica una, peraltro segnalata da alcuni cittadini: spazio attrezzato (tettoia, segnaletica, ecc.), per fermata sia delle autolinee che dello Scuolabus. In merito si ricorda alla Giunta Comunale che: a) all'attualità i bambini del quartiere attendono lo Scuolabus sulla banchina della "Statale 151" in adiacenza dell'incrocio, in assenza della prevista segnaletica verticale e orizzontale e, con le sole garanzie costituite dalle raccomandazioni dei propri genitori; b) tutti i profili della discipli-

na del trasporto scolastico, in primo luogo quelli attinenti alle modalità di gestione e di organizzazione del relativo servizio, rientrano nella stretta pertinenza della sfera di attribuzione del Comune (Dpr 24 luglio 1977, n. 616) che, nell'offrire questo servizio in forma indifferenziata a una categoria di utenti particolari, ne deve determinare l'assetto organizzativo secondo logiche di efficienza, efficacia ed economicità (articolo 1 Legge 241/90), che comportano certamente l'osservanza di percorsi e fermate predeterminati nell'espletamento del servizio; percorsi e fermate andranno, poi, pubblicizzati adeguatamente tra gli utenti, con le modalità che l'amministrazione riterrà più opportune ed efficaci in rapporto agli obiettivi da conseguire, tra i quali deve necessariamente rientrare la soddisfazione del maggior numero di utenti possibile.

Per tale argomento il Gruppo "Cappelle Nuova" ha dato il proprio contributo effettuando anche la ricerca catastale. Adesso i Consiglieri di maggioranza residenti proprio nel quartiere "Staffieri", hanno il dovere sia morale che istituzionale di prodigarsi in merito.

**Il Gruppo "Cappelle Nuova"**



L'ingresso a Cappelle sul Tavo ieri. A sinistra il ponte.



L'ingresso a Cappelle sul Tavo con il ponte sulla sinistra com'è oggi.

*Auguri di Buone Feste  
dal Gruppo Cappelle Nuova*

## Sulla storia di Cappelle

di Luigi Di Francesco

(continua dalla prima pagina)  
pure il vario e bellissimo orizzonte fanno del villaggio un gradito soggiorno.

Origine: Cappelle vuol tradizione una colonia di zingari (Schiavoni) quivi fermata e dopo l'incostante vagare rianodotasi e convenuta, fosse l'originario ceppo del villaggio. Abitato: vi sono varie case a creta

Chiesa: è ampia ma brutta a vedere, e anche trascuratamente provveduta, e mantenuta.

Cappelle ha un curato con l'annuale di cento ducati e un coadjutore a cui anche il comune fornisce 50 ducati annui.

Questo comune ha pure cinque chiese rurali.\*

Commercio: in più felice condizione Cappelle per la strada che vi passa.

Qualità morali: taccio di Cappelle.

Qualità religiose: alle pratiche religiose adempiono con raccoglimento sì l'uno che l'altro dei villaggi. Frequenti in chiesa, guardano il meglio che possono, e secondo dà la miseria o ricchezza, il giorno del Signore Scuole: ve ne sono due

Feste religiose: niente da notare, banda musicale, processione, fuochi artificiali, globi areostatici, ed altri popolare-

schì divertimenti!"

Ancora dalla "Memoria" di Orazio De Michele già sopraccitata:

"Le abitazioni, alcune erano dette Pinciare, altre Pagliare, ed altre case, secondo che si appartenevano a contadini lavoratori su campicelli propri, o a contadini chiamati Vassalli addetti alla coltura delle terre della baronal Corte o a proprietari più o meno benestanti detti anche Magnifici, che avevano un cimitero a parte, nella chiesa stessa.

Le Pinciare erano costruite con massi di creta mista a paglia, con copertura di travi e listelli, canne intessuti con spago e tegole".

Le Pagliare invece avevano qualche trave di legno in più, comunque non erano solide." Da ciò la breve durata e la volubilità dei cambiamenti di sito di Villa Cappelle".

Dall'Annuario della Diocesi Vescovile Pescara Penne del 1957, risulta:

"L'origine di Cappelle si fa risalire al Mille. Ebbe la sua autonomia Comunale nel 1906. La chiesa odierna parte fu fabbricata nel cinquecento e parte nel settecento".

Anche se Cirelli descrive la chiesa come brutta e mal prov-

veduta, c'è da dire che l'aspetto era abbastanza pregevole, l'interno era tutto a volte incannuciate e De Michele afferma che "in una parte dell'antica cappella vi erano due affreschi del 1300" oggi però scomparsi insieme al cimitero interno dove venivano seppelliti i Magnifici.

La facciata di disegno barocco, purtroppo ha subito un brutto restauro negli anni 40 e 50 del novecento; questo, perché ormai durante la seconda guerra mondiale, era molto degradata, addirittura la chiesa fu usata come stalla per cavalli. Ciò ne ha cambiato completamente l'aspetto.

In quel periodo c'era una avversione verso lo stile Barocco, perché lo si riteneva osceno, sovrabbondante, e si preferiva il romanico Abruzzese, più sobrio, al quale la facciata attuale si rifà (lo stesso destino, anni prima era toccato alla basilica di Collemaggio a L'Aquila che da splendida chiesa barocca fu riportata all'originario stile romanico).

Continua....

Si ringraziano: il Sac. Don Gino Garlato; La Sig.na Elena Di Sabatino; la fam. Valeriano Di Giandomenico.

## Il Natale del Germoglio

Il clima delle feste è appena entrato nelle nostre case, le luci che incontriamo per le strade e nei negozi, creano un'atmosfera piacevole e tutto ci sembra più bello. E' un momento importante per la famiglia, sembra quasi che ne sentiamo maggiormente il calore, e forse mai come in questo periodo incontriamo gente felice, specie i bambini che più di tutti attendono con gioia il Natale. Forse però a volte l'aspetto mondano nasconde quello che è il vero e profondo significato del Natale. A questo proposito "Il germoglio", si sta adoperando per realizzare alcune iniziative. Nel pomeriggio del giorno 24 dicembre prossimo i genitori potranno accompagnare i loro bimbi a ricevere i loro doni da "Babbo Natale". Tutti coloro che desiderino farlo sono invitati a comunicarlo entro il giorno 23 al numero (0338 9628617).

L'incontro si svolgerà in Piazza Marconi alle ore 20. Inoltre, grazie anche alla collaborazione del nostro Parroco, il 29 dicembre prossimo nella chiesa di S. Maria Lauretana, alle ore 17 avrà luogo una funzione all'interno della quale avremo il piacere di ascoltare brani di musica classica e canti natalizi. Le offerte raccolte saranno devolute in beneficenza per la costruzione di una casa di accoglienza per senzatetto nella città di Pescara. Certi della vostra collaborazione e della vostra sensibilità, vi aspettiamo e vi auguriamo un felice Natale. Arriverci al 2000.

# l'Officina

la puoi ritirare gratuitamente presso:  
CEPAGATTI

\* TABACCHERIA Quisillo Augusto - Via Roma, 20 \* VIDEOMUSIC - Via Roma \* OTTICA Medori - Via A. Forlani, 5 \* FREE TIME - Via A. Forlani, 3 \* BLU EDEN - Via A. Forlani, 9 \* PARTENZA GUERINO - Via A. Forlani, 21 \* NIRO MARKET - Via Roma e Via Dante Alighieri \* BAR GELATERIA Fortuna - Via Roma, 82 \* GRAN BAR SPORT - Via Roma, 45 \* TABACCHERIA Primiterra Cesare - Via Duca Abruzzi, 72 \* BAR AMATO - Via Duca Abruzzi, 65 \* EDICOLA SANTAVENERE - Via A. Forlani \* PIZZERIA "La Sfogliola d'Oro" - Via A. Forlani, 26 \* LITTLE BAR - Via A. Forlani, 32 \* BAR ROMA - Via Roma, 38 \* BAR MISS TRIS - Via R. D'Ortenzio, 38 \* CIRCOLO "Il Ritrovo" - Via Dante Alighieri, 32 \* SUPERMARKET FILPA CRAI - Via Nazionale, 174 \* MARKET "La Bottega di Guido" - Via Santuocione, 26 \* EDICOLA BAR "Marzarolo" - Via Dante Alighieri, 106 \* La Bottega Del Fotografo - P.zza Roma \* OTTICA D'Alimonte - Via Roma, 7 \* G.A. Arredamenti Arte Povera - Via Dante Alighieri

## VILLANOVA - BUCCIERI

\* MP ORO GIOIELLERIA - via D'Annunzio, 8 \* EDICOLA "IL LEONCINO" - Via D'Annunzio, 32 \* BAR D'ANNUNZIO - Via D'Annunzio \* TABACCHERIA DI PAOLO Emanuela - Via D'Annunzio, 67 \* PANIFICIO D'ARCANGELO - Via D'Annunzio \* PANIFICIO CAPPUCCI - Via D'Annunzio \* BAR BARRERIA - Via D'Annunzio, 76 \* RISTORANTE LA ROTONDA - Via Nazionale \* BAR TRATTORIA MILU' - Via Nazionale, 220 - BAR RISTORANTE PAL-LADIUM - Via Nazionale, 47 \* SWELL TRICOT - Centro Commerciale MALL

## VILLAREIA - VALLEMARE

\* BAR PIZZERIA "ONDA BLU" - Via M. Serao \* BAR MILLY - Via M. Serao, 16 D'AMARIO GENERALSTORE - Via M. Serao \* BAR EUROPA - Via della Libertà, 5

## PIANELLA

\* VISION OTTICA - P.zza Garibaldi, 7 \* DEL BIONDO ORLANDO - Via S. Lucia, 29/a CRAI SUPERMARKET - Via R. Margherita, 83 \* MG MARKET - Via Verrotti, 4 \* MACELLERIA CERASA - Via R. Margherita, 50 \* Di Mascio Johnny GIOIELLERIA - P.zza Garibaldi, 28 \* Di Leonardo Dario Elettrodomestici - P.zza Garibaldi \* FOTO EGIZI - Via R. Margherita \* FIORI GIOIA - Via S. Nicola \* SOCIETA' OPERAIA - P.zza Garibaldi \* TABACCHI PINO - Via Roma \* ANTONUCCI Abbigliamento - Via R. Margherita \* BAR MICHELA - P.zza Vestini \* BAR DEGLI AMICI - P.zza Vestini \* BAR GARDEN - Via R. Margherita \* TABACCHI Di Marco - V. R. Margherita \* BAR DAP - V. R. Margherita \* Circolo di Conversazione - V. R. Margherita \* PANIFICIO DE IULIIS - Via M. Ungheresi \* PANIFICIO DI TONTO - Via R. Margherita \* PUB BARREL HOUSE - Via R. Margherita \* EDICOLA - Via R. Margherita \* EDICOLA - Via S. Lucia \* ALIMENTARI DI SANTO - Via S. Martino \* SPACCIO SAMBENEDETTO FABIO - Via S. M. a Lunga \* SPACCIO CHIAVAROLI - Via Collecinciero \* DI PENTIMA Arredamenti - Via S. Lucia

## CERRATINA - CASTELLANA

\* SUPERMARKET 2000 - Via Trieste \* BAR LUCIANI - P.zza del Sole \* CIRCOLO DI CONVERSAZIONE - Via Trieste \* MARKET RADUCCI - Via Provinciale \* BAR VERNA - Via Provinciale

## MOSCUFO

\* BAR DIODATI - \* SUPERMERCATO PINA \* PARRUCCHIERE GIORDANO - DA GIULIO TRATTORIA - Bivio Casone \* BAR GARDEN \* FARMACIA DOTT. VALLOREO \* EDICOLA FERRI ANTONIO \* ALIMENTARI FERRI/DE COLLIBUS \* CIRCOLO ANZIANI \* ALIMENTARI DI TONTO - Bivio Casone - CASEIFICIO DI MEMMO - MARKET SENARICA

## ROSCIANO

\* ALIMENTARI "IL MERCATINO" \* BAR "LA TORRE" \* PANIFICIO DI TOMMASO \* BAR SANT'ANTONIO \* MACELLERIA D'ANTONIO \* AGRI CASA SHOP \* MINIMARKET TROVARELLI KATIA \* MARKET D'ORAZIO MARTA - Villa S. Giovanni \* BAR FRANCA Villa S. Giovanni

## NOCCIANO

\* BAR COLLINA \* EDICOLA E MARKET CIPRESSI ANNAMARIA \* MACELLERIA RASETTA RITA \* BAR PELONE \* BAR CENTRO \* FARMACIA ANTINUCCI MARA \* COUNTRY PUB \* AGRICOLA TM \* BAR Distributore AGIP CERASA - OFFICINA Di Meo Franco -

## CATIGNANO

\* BAR COCO - C.so Umberto \* FARMACIA "ROSSANO" - C.so Umberto \* RISTORANTE "L'Hostaria di Catignano" - Via Belvedere \* BAR PIZZERIA "SPECIALE" - C.so Umberto \* BAR "L'ABRUZZESE" - P.zza Marconi - PANIFICIO ALIMENTARI F.LLI D'AMICO - Via Roma, 26 \* SEZIONE COLDIRETTI - Via M. Delle Grazie \* CROCE ROSSA - Via A. De Gasperi - RISTORANTE "PAOR" - C.da Cappuccini \* RISTORANTE "VILLA CLAUDIA" - C.da Paludi, 19 \* MACELLERIA DI GIANVITTORIO - Via Roma

## CAPPELLE SUL TAVO

CENTRO - Panificio Di Marzio - Di Michele Market - Di Giampaolo Frutta - Bar Tavo - Bar Universal - Edicola - Bar Café de la Paix - Minimarket - Cartoleria L'Angolo - La Bottega del Caffè - Emporio Vallata del Tavo - Elettrodomestici Antonio Ricci TERRAROSSA: Bar Sprint/Alimentari/Tabacchi - Edicola Charlie Brown - Panificio Foglietta - Market 3R - Bar Trattoria Terrarossa - P.zza al taglio Stella - Ristorante Bar Il Tratturo - Bar Futura



La Chiesa di S. Maria Lauretana com'è oggi.



La Chiesa di S. Maria Lauretana com'era ieri.

A tutti i Lettori gli Auguri più fervidi  
di Buon Natale e Felice Anno Nuovo  
dagli Sponsor, dai Collaboratori,  
dal Direttore.

# RICCI

## ELETTRODOMESTICI

Vasto assortimento  
di stufe a legna

...augura a tutta  
la gentile clientela  
Buon Natale e Felice 2000

Via R. Margherita, 40 - Tel. 085/4470007  
**CAPPELLE SUL TAVO**

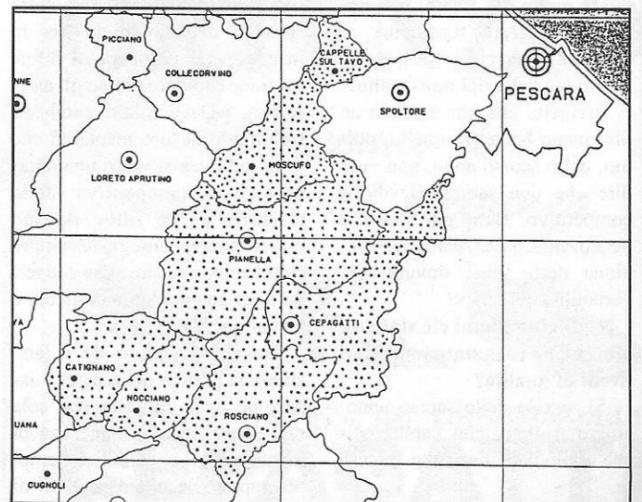
## l'Officina

ogni mese  
distribuisce  
gratuitamente  
3.200 copie.

Nei suoi Comuni  
è il miglior  
veicolo di  
pubblicità.  
Informazioni  
e contratti:  
telefonare  
0338/6117876

## I COMUNI DE l'Officina

CAPPELLE sul TAVO  
N° abitanti: 3.584  
CATIGNANO  
N° Abitanti: 1.585  
CEPAGATTI  
N° Abitanti: 8.915  
MOSCUFO  
N° Abitanti: 3.052  
NOCCIANO  
N° Abitanti: 1.633  
PIANELLA  
N° Abitanti: 7.548  
ROSCIANO  
N° Abitanti: 3.152  
TOTALE ABITANTI  
N° 29.469



## La "smoqata" culturale di Villa Badessa si rinnova e si prepara al 2000

di Peppino De Micheli

Alla fine del suo ottavo anno di vita l'Associazione Culturale Villa Badessa merita un attento e riassuntivo bilancio del suo operato. Ripercorriamo le sue tappe fondamentali partendo dai motivi che ispirarono la sua nascita: dare una voce, un punto di riferimento, essere un centro propositivo e propulsivo di attività socio-ricreative alla comunità di Villa Badessa. Oltre che tutelare la cultura ed identità originale della piccola frazione dalle ben note origini albanesi delle quali, oltre a quelle religiose del rito greco-ortodosso, sempre conservate, occorre un recupero ed una valorizzazione.

Negli anni l'associazione, pur navigando in acque non tranquille, è riuscita nei suoi intenti di rappresentare e servire la comunità organizzando apprezzabili manifestazioni come le due mostre sulle tradizioni del paese, e appuntamenti ricreativi diventati ormai stabili. Nello stesso tempo si è prodigata per difendere gli interessi della frazione segnalando problemi e difficoltà da risolvere se non addirittura muovendosi "in prima persona" per condurre battaglie

sociali, come quella che ha evitato la chiusura dell'ufficio postale, o per richiamare la considerazione delle autorità locali, come quella della Provincia che ha contratto precisi impegni per la valorizzazione di Villa Badessa come centro di particolare importanza storico-religiosa e culturale.

Si è accennato, poc'anzi, alle difficoltà incontrate dovute in parte alla scarsa collaborazione e presenza dell'amministrazione comunale, in parte al menefreghismo e alla diffidenza di parte della popolazione refrattaria ad ogni forma di coinvolgimento sociale.

A queste si sono aggiunte periodiche forme di ostruzionismo e di critiche pregiudiziali e disfattiste, simili probabilmente a quelle che incontrano le associazioni quando operano in piccoli paesi.

L'anno in corso si chiude con il rinnovo del direttivo e con un bilancio di cui poter essere fieri, specie in relazione all'impegno intrapreso per difendere il territorio dalla realizzazione di una grossa discarica di rifiuti, partecipando alle azioni del Comitato

antidiscarica di Pianella.

Da sottolineare anche, sul piano delle iniziative ricreative, lo straordinario successo ottenuto dalla commedia "Sette femmine sole" del Gruppo Teatrale pescarese "I giovani amici del teatro", che è stato capace di riempire la piccola piazzetta del paese con più di 700 persone!

La "smoqata" ("associazione" in albanese) continuerà a mantenere fede ai suoi principi ispiratori cercando di coinvolgere più persone, proponendo nuove iniziative, sperando in un maggiore interesse da parte dei giovani e di coloro che forse non hanno ancora ben compreso la missione sociale dell'associazione.

Auspiciando che i membri del direttivo e i soci sappiano sempre essere all'altezza del ruolo pubblico che l'associazione svolge concludiamo riconoscendo un doveroso attestato di merito al presidente Costantino De Micheli e augurando all'associazione culturale Villa Badessa di perseguire con la stessa determinazione e luminosità il suo impegno nel grigio contesto socio-culturale roscianese.

## Catignano, torna il Presepe Vivente

di Giuliano Colaiocco

Fervono i preparativi in paese per l'allestimento del "Presepe vivente".

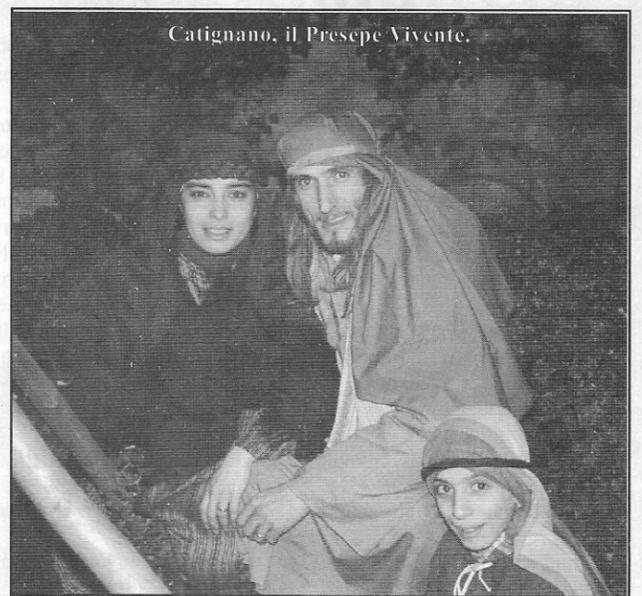
La manifestazione, promossa dall'associazione culturale "Catignanopolis", con il patrocinio del comune di Catignano e la compartecipazione della Provincia di Pescara è giunta alla sua quinta edizione e come per gli anni passati anche questa volta verrà realizzata in un posto diverso del paese, al fine di rivalutarne la sua bellezza architettonica ed ambientale.

La scorsa edizione, svoltasi nel parco De Joannes, su un'area di circa 6.000 metri quadrati, ha visto la partecipazione di oltre 100 figuranti, tante varietà di animali ed un'attenta cura dei costumi ed ambienti, ottenendo un notevole successo di visitatori, oltre 4.000 persone.

Quest'anno, in occasione del Giubileo, la manifestazione si terrà presso l'abbazia della "Natività di Maria Santissima", dove si trovano le spoglie di Santa Irene, alla quale l'associazione ha voluto dedicare questa edizione del presepe.

"L'associazione culturale Catignanopolis" dice il presidente Annalisa Piermattei "ha ideato e curato tutte le passate edizioni con notevole sforzo organizzativo ed economico, quest'anno abbiamo scelto di spostarci in contrada Cappuccini per rivalutare un bellissimo luogo di culto conosciuto, purtroppo da poche persone".

"Oltre alla sacra rappresentazione" continua Anna-lisa Piermattei "verrà allestita una mostra fotografica delle passate edizioni del presepe con proie-



Catignano, il Presepe Vivente.

zione delle relative videocassette e forse riusciremo anche a proporre una piccola mostra dedicata all'arte "presepiale".

Grazie al sacrificio delle tante persone del paese ma anche a quelle dei centri limitrofi, che lavorano a ritmo serratissimo, dedicando il loro tempo libero a questa iniziativa, le strutture del "Presepe vivente" sono quasi completate e già nei prossimi giorni si pensa di iniziare le prove per la rappresentazione.

Nel "progetto presepe", quest'anno sono stati coinvolti anche i bambini delle scuole elementari di Catignano che stanno facendo una ricerca accurata sul periodo storico in questione, insieme alle loro insegnanti.

"Vorrei approfittare dell'occasione" conclude Annalisa Piermattei "per ringraziare tutti coloro che ci stanno aiutando o che vorranno farlo. Un ringrazia-

mento particolare va fatto ai Frati Cappuccini che si sono dimostrati disponibili ad ogni nostra richiesta, al parroco don Alessandro che ci ha dato preziosi consigli e all'Amministrazione comunale che quest'anno ci è stata più vicina del solito".

Questi momenti di aggregazione sono molto importanti, perché non sempre per un giovane del posto è facile vivere la realtà dei piccoli centri, ci si annoia, ci si chiude in se stessi o peggio ancora si va alla ricerca di alternative non sempre sane come l'alcool o la droga, inoltre la voglia che contraddistingue i ragazzi di Catignano nel lavorare assieme, creare, discutere e divertirsi ci fa capire che il nostro è un paese ricco di potenzialità.

La sacra rappresentazione andrà in scena il 26 dicembre ed il 6 gennaio prossimo sempre dalle ore 17 in poi.

## Rosciano, il bilancio della stagione olivicola fra luci ed ombre

Intervista di Peppino De Micheli

L'eccessiva "generosità delle piante e le condizioni meteorologiche alterne hanno prolungato la stagione, ma la campagna olearia può dirsi conclusa e i frantoiani stanno smaltendo le scorte di olive e completando la produzione del nuovo olio. E' quindi il momento per stilare un primo bilancio ed effettuare alcune considerazioni sull'argomento "olio di oliva" che nell'agricoltura locale riveste ancora un'importanza primaria.

Abbiamo scelto un frantoio a caso nel roscianese, quello del sig. Ranieri, da considerare tuttavia come un simbolico rappresentante della categoria.

"Non è stata sicuramente un'annata memorabile a livello qualitativo - esordisce il giovane Alfredo Ranieri - a causa del concorso negativo della presenza di parassiti e di bizzarri mutamenti atmosferici".

**Cosa dire invece dell'aspetto quantitativo?**

La quantità è stata abbondante, anche troppo, al punto che molti frantoiani, vista la non eccelsa qualità del prodotto finale, hanno acquistato solo parte del raccolto.

**Quindi annata difficile per gli agricoltori?...**

Si per tutti, anche per loro, delusi dalla qualità delle olive, dalla loro resa piuttosto bassa e da una "diaspora" estenuante nel dover girare per frantoi per cercare di "piazzare" il raccolto.

**Quali dovrebbero essere le caratteristiche del nuovo olio?**

Premetto che pur essendo un olio meno buono di quello, ottimo, dello scorso anno, non vuol dire che non sarà gradevole e competitivo. Sarà più dolce e penalizzato dalla scarsa maturazione delle olive dovuta alla variabilità del tempo.

**Negli ultimi anni c'è stato un olio che ha raggiunto i massimi livelli di qualità?**

Sì, quello dello scorso anno: amaro fruttato, con caratteristiche organolettiche molto spiccate.

**Qual'è, in generale, la situazione nel settore della produzione di olio di oliva in riferimento alle decisioni degli organismi di politica agricola, all'andamento dei mercati, all'atteggiamento degli agricoltori e dei frantoiani?**

Da qualsiasi prospettiva la si guardi la situazione non lascia intravedere notizie liete. Innanzitutto mi soffermerei sul problema annoso della concorrenza sleale ed agguerrita che il nostro olio (quello della provincia pescarese) deve subire da realtà più avvantaggiate da costi di manodopera più bassi, più inserite e favorite nei mercati, e quindi più organizzate e tutelate. Un esempio è rappresentato dalla Puglia che da sola copre metà della produzione e che può fare della "economicità" del suo olio un'arma vincente. Noi possiamo rispondere solo con la qualità, puntando su un olio buono, con basso livello di acidità, quindi più leggero e più salutare.

Il nostro sistema produttivo e organizzativo non ci permette tuttora di essere competitivi nei prezzi. Questo per una serie di motivi che dovrebbero essere seriamente affrontati per far spiccare un salto di qualità all'olio abruzzese. "Referenti" agricoli come la Coldiretti che ci gestisce ed amministra devono prodigarsi per una benefica ed esemplificativa regolamentazione delle spese e degli obblighi per la manodopera, un'opera di informazione capillare presso gli agricoltori. Deve infatti cambiare soprattutto la loro mentalità che deve indirizzarsi verso una organizzazione competitiva della produzione. Le olive devono essere curate, consegnate sempre fresche dopo essere state conservate per una massimo di 48 ore e ben arieggiate.

Tra gli agricoltori deve farsi strada la pratica della meccanizzazione della raccolta che sola può sopperire alla mancanza di manodopera e garantire tempi più rapidi. Le organizzazioni di

categoria, dunque, più che informare noi, devono condurre campagne efficaci per rinnovare il modo di fare agricoltura e devono essere più incisive nella difesa del mondo agricolo sugli scenari economici nazionali.

Negli ultimi anni, comunque, qualcosa si è mosso, con il conseguimento della denominazione D.O.P. (origine protetta) dell'olio prodotto nella provincia aprutino-pescarese fino a Tocco da Casauria. Un marchio di distinzione che speriamo servirà al nostro olio per valorizzarne le sue genuine caratteristiche, un azzeccato passo promozionale che dovrà essere accompagnato da iniziative mirate alla commercializzazione.

In ogni caso anche fra i colleghi frantoiani deve verificarsi un cambiamento che porti i frantoi verso un servizio più moderno, qualificato, aggiornato. D'altra parte entro il 2002 vanno recepite obbligatoriamente le normative comunitarie per la tutela del consumatore.

**Quali canali segue oggi la commercializzazione dell'olio di oliva?**

E' fortemente condizionata dalla situazione generale che ho descritto. La produzione di olio abruzzese basterebbe a soddisfare il fabbisogno interno della regione ma i consumatori, complici la scorrettezza della concorrenza e l'ignoranza, sono fortemente tentati dall'acquisto di olio a più basso costo ma di provenienza esterna.

Noi spesso effettuiamo la vendita diretta, "porta a porta", ai privati, con una nostra clientela pressochè fissa. Diversamente non potremmo competere con l'olio che viene venduto nei supermercati.

Speriamo in un futuro in cui con le opportune modifiche ed i necessari progressi il prodotto delle nostre olive riesca ad ottenere il meritato riconoscimento per le sue qualità presso la grande massa dei consumatori.

## Quei pibe de oro della Torre Alex...

di Luigi Ferretti

Una nuova società di calcio è scesa in campo quest'anno a Cepagatti: si chiama Torre Alex e schiera una squadra di composta soprattutto da amici che hanno voluto arricchire il panorama sportivo del paese divertendosi per divertire.

Ce ne parla l'allenatore, Maurizio D'Ovidio, che prima di iniziare sottolinea proprio il segno dell'amicizia che lega tutti i componenti della società che si autofinanzia con i contributi dei soci e degli sponsor.

"La squadra è composta prevalentemente da giocatori di Cepagatti - dice il mister - con qualche elemento di Chieti Scalo e di Brecciarola. Partecipa al campionato di Terza Categoria, Girone A, nel quale sono presenti 9 compagini di Pescara ed altre dei Comuni vicini".

"La Torre Alex attualmente è seconda in classifica - prosegue D'Ovidio - grazie alla spinta propulsiva del gruppo che non si risparmia mai e che consente a qualche "fuoriclasse" di

esprimere le doti migliori: come nel caso del capitano Roberto D'Alessandro, Sandro Cesarone, che ha giocato con il Pianella anni fa, il presidente-giocatore Tiziano Cantò, i fratelli Fedele, per citare solo quelli forse un po' più conosciuti".

L'iniziativa riporta Cepagatti al centro del campo da gioco, se solo si pensa che fino a pochi anni fa il pallone di cuoio era stato quasi dimenticato dai giovani del paese. Poi, prima con il Calcio a 5, poi con la Società Sportiva Cepagatti Calcio 65 e adesso i veterani con la Torre Alex, questo sport ineguagliabile ha ripreso quota ridando impulso ad una tradizione che ha visto Cepagatti sempre fra le presenze più prestigiose.

"Noi - scherza il mister - siamo i parenti poveri del Cepagatti Calcio 65, ma fra noi non esiste competizione, vista anche la diversa categoria nella quale militiamo, loro stanno in Seconda. Abbiamo due sedute

settimanali di allenamento e giochiamo sul campo del "Marcantonio" di Cepagatti".

La struttura societaria è così articolata: presidente Tiziano Cantò; vice: Walter Monte, Erminio Cetrullo e Gian Alberto Gazzellini; direttore tecnico: Andrea Fedele; team manager: Daniele Di Cecco; pubbliche relazioni: Roberto Sborgia detto "Lu Scupate"; segretario: Sandro Cesarone; allenatore: Maurizio D'Ovidio; capitano: Roberto D'Alessandro.

"Nessuno dei giocatori - conclude Maurizio D'Ovidio - percepisce una lira, nemmeno un rimborso spese, anzi, esprimendo una nuova mentalità dello stare insieme, i calciatori pagano di tasca propria per giocare.

Un ringraziamento doveroso e sentito, infine, vogliamo rivolgerlo agli sponsor che ci hanno consentito di dotare la squadra di tutti gli accessori e dell'abbigliamento indispensabile".



La squadra della Torre Alex di Cepagatti.