

Associazione Pulsar

# Penne

Luoghi e occasioni di incontro e di ritrovo 1890-1940  
L'anno solare e la vita nelle campagne



SETTEMBRE MCMXXII

ARTE DELLA STAMPA - PESCARA





Associazione Pulsar  
Penne



# Penne

Luoghi e occasioni di incontro e di ritrovo 1890-1940  
L'anno solare e la vita nelle campagne



*Comune di Penne*

## QUADERNI DELLA PULSAR

- "Il passato nel presente" video del 1996 che rievoca alcune forme dell'artigianato locale.
- "Penne: luoghi e occasioni di incontro e di ritrovo dal 1890 al 1940" composto nell'anno 1999.
- "L'anno solare e la vita nelle campagne pennesi" testo di recitazione composto e rappresentato nell'agosto 1999
- "Il Rituale del Sant'Antonio Abate" testo recuperato e rappresentato secondo la tradizione pennese dal 1996.
- "La Passione di Cristo": testo recuperato e rappresentato secondo la tradizione pennese dall'anno 2000.
- "Sotto la live à 'rnate la pace" commedia in due atti composta e rappresentata nell'agosto 2005.
- "Nu ponce rotte sta a tutte li case": commedia in due atti composta e rappresentata nell'agosto 2007.
- "Li profume chi nin ci stà cchiù" raccolta di ricette, pubblicate nell'anno 2000.
- "L'amore per la propria città" raccolta delle poesie di Gaetano d'Aristotile a cura della Pulsar, pubblicato nell'anno 2001.
- "Magie, Superstizioni, Rimedi delle nonne e Canti narrativi nella terra vestina" testo pubblicato nell'anno 2004.
- Ristampa di "Li profume chi nin ci stà cchiù" con la versione in italiano; anno 2007.
- Penne: il telaio a mano, dalla tradizione all'Arazzeria Pennese, testo pubblicato nell'anno 2008.

COGECSTRE Edizioni  
C.da Collalto, 1 - 65017 Penne (PE)  
Tel. 085 8270862  
E-mail: edizioni@cogecstre.com

*Stampa*  
Arti Grafiche Cantagallo - Penne (PE)

*Finito di stampare*  
Marzo 2010

In copertina:  
*Penne, ai Gitanti del Touring Club italiano in ricordo della loro visita il XX settembre MCMXXII*

## Premessa

**L**a Pulsar, associazione socio-culturale e ricreativa, con la presidenza della signora Ornella Pasquini dall'ottobre 2007 all'ottobre 2009 e la presidenza della signora Graziella Notturmo Granieri dall'ottobre 2009, ha deciso di dare alle stampe i "Quaderni di ricerche" compilati negli anni 1999-2000 e integrati attualmente con notizie su "Penne, Città del mattone". I "Quaderni" furono diffusi all'epoca tra gli Amici e i Soci soltanto in fotocopia, mentre oggi con la stampa e quindi un maggior numero di copie si ha la consapevolezza di fare cosa grata a quanti amano custodire la memoria del nostro passato ricordando nel contempo le ripetute esortazioni dei Sindaci di allora Prof. Lucio Marcotullio e Ing. Paolo Fornarola tendenti allo sviluppo di un "Centro di raccolta delle memorie del passato" già intrapreso dalla Pulsar con le varie ricerche pubblicate.

Detta decisione è stata confortata anche dagli articoli apparsi su "Lacerba" nell'estate 1999 e nel novembre 2004 dello storico Prof. Candido Greco nonché in una nota del suo libro "Stanislao Cretara nelle opere in versi e in prosa" del 2009, in cui si ribadisce l'opportunità di pubblicare quei quaderni di ricerche coordinati e diretti dalla socia Teresa Cutilli. La Pulsar ringrazia il Prof. Greco che segue con simpatia l'attività dell'Associazione fin dalla sua fondazione. Hanno collaborato alla rielaborazione dei testi Etorina Colangelo, Anita Ciavattella, Alberto Di Fabrizio, Ornella Pasquini, Rosaria e Bruno Giovanetti.

Penne, dicembre 2009

La Pulsar .

# Luoghi e occasioni di incontro e di ritrovo 1890-1940

*“Penne, luoghi e occasioni di incontro e di ritrovo 1890-1940” è una ricognizione del costume di vita e degli avvenimenti che per gli associati più anziani si collocano tra il sentito dire e il vissuto adolescenziale. Una ricognizione non priva di divagazioni, però scaturite dalla curiosità e dal piacere di rivivere gli aspetti significativi del proprio passato. Un percorso di lavoro che ha coinvolto attivamente gli associati che, frugando nel proprio passato, hanno messo insieme i propri ricordi. D'altronde la Pulsar sin dal suo primo anno di vita, ha scelto come progetto d'interesse “Penne, passato e presente” nel tentativo di non far disperdere il passato per conoscere meglio il presente.*

*Fonti della ricerca:*

*i ricordi dei nostri Soci e di tanti altri Pennesi,  
i documenti dell'Archivio Comunale,  
i documenti dell'Archivio Diocesano.*

*Ringraziamenti:*

*al Sindaco di Penne Dr. Lucio Marcotullio per l'accesso all'Archivio Comunale;*

*all'Ordinario Diocesano Mons. Francesco Cuccarese per l'accesso all'Archivio Diocesano;*

*tanta gratitudine per la preziosa collaborazione dei due giovani dell'Archivio Comunale, Dr. Norma D'Ercole e Luciano Labricciosa e del Rev. Don Giuseppe Di Bartolomeo, Responsabile dell'Archivio Diocesano;*

*al Presidente Sig. Antonio Romano e al Direttore Rag. Euclide Di Donato del Banco Cooperativo di Castiglione Messer Raimondo e Pianella e al Presidente Geom. Sergio Violante e al Comitato di gestione della Comunità Montana Vestina per i contributi concessi che hanno permesso di stampare il Quaderno in un congruo numero di copie.*

*La Pulsar chiede scusa per le eventuali omissioni e, pur consapevole della modestia del proprio lavoro, spera che il risultato sia benevolmente accolto.*

*Relatrice e coordinatrice Teresa Cutilli.*

*Hanno collaborato: Teresa D'Angelo, Anna D'Angelo, Lina Core, Michelina Di Carlo, Donato Evangelista, Tosca D'Incecco, Doralice Giancaterino, Antonietta Di Zio, Maria Cristina Foschini, Maria Franca Mulciri.*

*Penne, marzo 1999*

*La Pulsar*

*Nella pagina a fianco: copertina dell'inserto del Touring Club su Penne.*

LE CENTO CITTÀ D'ITALIA ILLUSTRATE

# P E N N E

E IL GRAN SASSO D'ITALIA



La Porta S. Francesco all'ingresso di Penne.

Fot. Dalle Negare e Armetti-Milano.

Fascicolo **298**

CASA EDITRICE SONZOGNO - MILANO  
DELLA SOCIETÀ ANONIMA ALBERTO MATARELLI

Prezzo Lire **1.-**

*All'epoca che consideriamo, i luoghi e le occasioni d'incontro e di ritrovo per le persone erano innumerevoli, successivamente alcuni sono caduti in disuso, mentre altri sono tuttora attuali.*

*Elenchiamo sommariamente quelli più significativi per poi descriverne gli aspetti e le caratteristiche, nonché gli usi e le abitudini delle persone in base ai ricordi dei più anziani e ai documenti storico-amministrativi esistenti nella nostra città e dei quali riportiamo citazioni e stralci per la curiosità di chi vorrà leggere queste pagine.*

*Tratteremo delle cantine, delle trattorie, delle botteghe, dei caffè, del Teatro comunale, del "Circolo Vestino", del "Casino di conversazione" e della Società Operaia di mutuo soccorso.*

*Occasioni di incontro erano anche le feste religiose, le fiere, i mercati, nonché l'utenza delle fontane e dei fiumi che attraversano il nostro Comune.*

## **Cantine e trattorie**

Le cantine, luoghi di vendita di vino al minuto, erano frequentate quasi esclusivamente da uomini che vi trascorrevano, dopo il lavoro, intere serate.

Le cantine, attualmente scomparse, erano numerose e ubicate in molti punti della città, menzionate con il nome o in genere il soprannome del gestore. Diffusi erano i soprannomi, noi li riferiamo con il rispetto e stima per tutte le persone direttamente o indirettamente interessate e manifestiamo simpatia e chiediamo scusa di cuore se eventuali suscettibilità dovessero malauguratamente avvertirsi.

Le cantine erano contraddistinte da una insegna che reggeva due bottigliette, l'una di vino rosso l'altra di vino bianco. L'insegna portava scritte diverse, tutte di fantasia, esempio:

"Oggi non si fa credito, domani sì", come se in quegli anni si potesse non fare credito.

Per ragioni di pubblica sicurezza le cantine non potevano avere uscite secondarie e alla sera era obbligatorio avere la lampadina accesa sopra l'insegna.

In questi ritrovi si conversava, si beveva, si giocava a carte e spesso si facevano degli spuntini, dando luogo il tutto a dei briosi e simpatici quadretti di vita collettiva. Ma, non sempre la situazione era idilliaca.

A volte il gestore doveva intervenire per dividere quegli avventori che si azzuffavano per aver alzato troppo il gomito. Si poteva arrivare alla querela, ma prevaleva il buon senso del Pretore e "le chiacchiere di cantina restavano in cantina".

Alcuni gestori servivano anche minestre e pietanze casarecce e spillavano il vino direttamente dalle botti nel boccale o brocca di terracotta, "lu vicale".



Se la moglie del gestore era brava in cucina a preparare qualche piatto caratteristico, la cantina si trasformava in cantina-trattoria ed infine trattoria. In una delibera municipale del 1915, circa le tariffe dei dazi governativi e addizionali per le bevande, si legge che costituiva minuta vendita di vino quella fatta in quantità inferiore a litri 25.

Nel foglio n. 50, li 10 novembre 1921, firmato dal Sottoprefetto della R. Sottoprefettura di Penne, si legge: "... per la disposizione della legge 19 giugno 1913 contro l'alcoolismo, in quei Comuni dove è superato il rapporto limite di un esercizio per 500 abitanti non è consentito rilasciare nuove licenze".

Nell'elenco delle licenze dei pubblici esercizi con spèndita di bevande vinose e superalcoliche, redatto nel 1923, compare il termine "osteria".

Vi erano cantine anche in campagna nei punti di confluenza delle strade più frequentate. In quella in contrada Madonna della Pietà, si recavano nella giornata di riposo, artigiani e operai a giocare a bocce e bere un bicchiere di vino rosso; era la gita fuori porta. Le altre cantine erano frequentate esclusivamente dai contadini della zona, in alcune si vendevano anche generi di monopolio: sale e tabacchi, i sigari toscani e il trinciato forte per la pipa in terracotta. Citiamo le cantine di Colletrotta, Conaprato, Cupello, Baricelle, Colle Maggio, San Antonio, San pellegrino.

## **I Caffè**

Restando nel novero dei ritrovi, ricordiamo la funzione dei "caffè", oggi denominati bar.

I caffè erano frequentati dal ceto sociale medio alto, gente che gran parte della giornata, non altrimenti impegnata, vi trascorrevano molte ore nella conversazione e nel commento dei fatti di cronaca paesana e delle notizie che filtravano, con giorni di ritardo, attraverso la stampa e la radio.

Tutte le mattine, dopo aver tostato e macinato un certo quantitativo di caffè, i gestori preparavano la bevanda e la tenevano in caldo in una grande caffettiera e l'intero locale si impregnava del suo aroma.

I gelati venivano confezionati artigianalmente. Fragole di montagna per i gelati alla frutta; praline, cioè mandorle tostate e avvolte in zucchero cotto, dette "atterrate", poi tritate e mischiate a crema e cioccolato, per il torroncino. Il recipiente dove si mescolavano gli ingredienti, girando a mano un lungo cucchiaino nel composto fino a farlo diventare gonfio e spumoso, era immerso in un contenitore pieno di una miscela di ghiaccio pesto e sale grosso da cucina. Verso gli anni trenta, i locali si dotavano della macchina elettrica per gelati e questa era collocata sul bancone bene in vista con un grosso braccio metallico terminante in una pala di legno che roteava nell'impasto e lo sollevava mostrando la finezza e la cremosità del gelato.

Nel registro delle delibere della Giunta Municipale, anno 1919, si legge: "Nulla osta per l'apertura di esercizio vendita di pasticcerie in questa Città. Vista l'istanza prodotta dal signor Bonolis Domenico fu Paolo, il regio Commissario sig. Dr. Enrico Cavalieri, con l'assistenza del segretario, approva".

La macchina per il caffè espresso risale al 1928.

Nel 1929 sono approvate dalla Giunta Municipale le matricole delle tasse sulle macchine per caffè espresso.

Con delibera n. 40 dell'ottobre 1931 è istituita in questo Comune, a partire dal 1 gennaio 1932, la tassa sulle insegne, con le aliquote stabilite dall'art. 202 del T.U. Testo Unico per la Finanza locale.

## **Teatro, Circoli, Società Operaia**

Nella piazza Luca da Pennè era ubicato il pregevole Teatro Comunale dotato di due ordini di palchi e del loggione. Il colore dominante all'interno era il rosso.

Vi si rappresentavano opere ed operette in prosa e in musica con grande affluenza di pubblico proveniente anche da altri Comuni.

Nel periodo preso in considerazione, il teatro qualche volta restava chiuso per mancanza di fondi, infatti è del 1906 la ratifica n. 145 della delibera di Giunta circa un sussidio all'impresa cittadina per la riapertura del teatro.

Nel dicembre 1929, la delibera n. 31 circa i provvedimenti per i restauri del teatro: "... poiché le condizioni del bilancio comunale non consentono di provvedere direttamente ai lavori di restauro, si è ritenuto opportuno di concedere gratuitamente l'uso del Teatro stesso per la durata di 10 anni consecutivi e cioè dal primo gennaio 1930 al 31 dicembre 1939 alla locale Scuola di musica "Giacomo Puccini" e per essa al Consiglio di Amministrazione ... tenuto presente lo scopo filantropico della cessione in parola a beneficio di una nascente e fiorente Scuola di Musica".

Negli anni trenta e fino alla sua distruzione da bombardamento aereo, 24 gennaio 1944, vi si proiettavano anche film, ovviamente nazionali. Attigui al teatro vi erano i locali di proprietà comunale, ceduti in fitto al Casino di Conversazione. Nello stesso edificio, al primo piano era ubicato il Circolo Vestino. Nella delibera n. 126 del giugno 1936 circa la rinnovazione delle locazioni di fabbricati di proprietà comunale, si legge: "Casino di Conversazione del Littorio" e "Circolo Vestino del Littorio".

Nel novembre 1930, il Comune concede l'aula soprastante il Casino di Conversazione, alla Scuola musicale per archi "Giacomo Puccini" sorta nel 1927.

Nella delibera 270 del dicembre 1932 XI E.F., si legge: "... la scuola di musica, pur avendo raggiunto un notevole sviluppo, sia per il numero degli alunni che la frequentano, sia per i risultati conseguiti, si dibatte in

ristrettezze finanziarie” e viene aggregata e passata alle dipendenze del Comitato comunale dell’Opera Nazionale Balilla. Con l’approvazione del G.P.A. Giunta Provinciale Amministrativa, R. Prefettura di Pescara.

La Società operaia, fondata nel 1876 per il mutuo soccorso tra gli operai di Penne, ha sede nei locali donati dal marchese Diego Aliprandi, di cui il sodalizio porta il nome. Tra le realizzazioni di maggiore spicco della Società, nel corso di quegli anni, la Banca sociale, il forno comunitario per la distribuzione gratuita del pane agli indigenti e la Scuola serale. Nel periodo fascista si chiamò “Dopolavoro fascista”.

## **Le botteghe**

Molte le forme di attività artigiane svolte a Penne in quegli anni. Le donne, sarte, ricamatrici, tessitrici, “cucitrici di bianco”, lavoravano in casa. Molte donne si dedicavano all’allevamento del baco da seta, allevamento praticato a Penne fin dal basso medioevo. Tante erano le botteghe artigiane. Per bottega artigiana intendiamo il locale dove l’artigiano lavorava e vendeva i suoi prodotti. La produzione artigianale era stata sempre fiorente a Penne fin dai tempi antichi e resa più attiva dalla presenza della regia scuola d’Arte e Mestieri “Mario dei Fiori”.

La bottega era frequentata da giovani apprendisti ai quali il maestro artigiano insegnava sempre che l’amore per l’oggetto da realizzare deve guidare la mano dell’uomo. Verso sera le botteghe diventavano un punto di riferimento, quando andavano via gli apprendisti, arrivavano gli amici. Gli artigiani nell’esercizio della loro attività collegavano il mondo contadino a quello della città. Molti sarti, calzolai, ramai, muratori, nei mesi d’inverno quando c’era poco lavoro nella bottega, si recavano di buon mattino presso i casolari per eseguire le loro prestazioni a “staio”.

Questa specie di interscambio assicurava il mutuo soddisfacimento dei bisogni primari all’uno e all’altro mondo e permetteva scambi anche di tipo culturale, pur restando sempre una diffidenza di fondo, il cui superamento è avvenuto molto lentamente e con gradualità. Dapprima alcuni figli delle famiglie contadine, quasi sempre numerose, per alleggerire il carico familiare nell’azienda e alla ricerca di un avvenire meno faticoso, prendendo moglie, uscivano dalla famiglia patriarcale e andavano ad abitare nella periferia del centro storico, tornando saltuariamente e nel periodo di raccolta a dare una mano nel lavoro dei campi ai propri parenti, integrando con beni in natura il magro reddito offerto dalla città. Successivamente i figli venivano avviati nelle botteghe artigiane, accrescendosi così quel processo di osmosi culturale tra il mondo contadino e quello urbano, verso l’integrazione sociale di tutto ciò che da sempre erano stati due pianeti distinti e quasi del tutto incomunicabili.

## L'ITINERARIO DELLA MEMORIA

Per quanto riguarda le cantine, i caffè e le botteghe artigiane, nominarne alcune significa dimenticarne altri, essendo trascorsi tanti anni dalla loro trasformazione o scomparsa e poi a quale dare la precedenza?

Cercheremo di ometterne il meno possibile.

Pertanto iniziamo il cammino di ricerca nel fascino del tempo e dei luoghi della memoria, muovendoci dalla Piazza Luca da Penne, la piazza che aveva unito i due colli, due centri abitati, strutturalmente diversi e che si trova a metà del percorso principale che collega la Porta da capo a nord con la porta San Francesco a sud.

Era la piazza, ed è ancora oggi, il centro della vita cittadina, luogo del mercato e capolinea dei servizi di carrozze e automobili che collegavano Penne con i Centri montani e con Montesilvano e Castellamare Adriatico.

La piazza era il luogo di incontro per eccellenza, le poche macchine che circolavano in città non infastidivano i pennesi che scambiavano volentieri quattro chiacchiere passeggiando nel largo spazio di forma irregolare, interrompendo l'andirivieni quando volevano ristorarsi con una tazzina di caffè.

In piazza c'erano tre caffè, dove si potevano gustare caffè, liquori e cioccolata.

Sotto il loggiato del Teatro, vi era il piccolo caffè gestito da "di muccio", Di Blasie che passò poi a "mitruccio", Demetrio Dutilio. Mitruccio preparava anche gelati con una macchina moderna per quei tempi e forniva dolci per matrimoni e feste. L'edificio fu colpito durante il bombardamento del 24 gennaio '44 e, dopo la ricostruzione, la gestione del caffè fu assunta da Zelinda Di Virgilio, "la lazzarette" nonna di Carletto Spoltore. All'interno del loggiato, sotto l'orologio cittadino vi era la bottega del maestro sarto Vincenzo de Marinis, che spesso si vedeva lavorare seduto davanti alla porta. Molti dei giovani apprendisti di "maestro" Vincenzo spiccarono il volo verso Roma o Milano, dove fecero fortuna. Tra questi, giovanissimo, partì Nazareno Fonticoli che, poi, da Roma portò nella sua terra la prestigiosa griffe Brioni-Roman Style.

Risale al 1920 l'approvazione municipale per la costruzione di un balcone nella torre dell'orologio.

Sull'altro lato della piazza vi era il caffè, di "lu grasse", Donato D'Ignazio. A fianco del caffè, la Farmacia Barlaam, punto di ritrovo di un ristretto numero di amici. Seduta su uno sgabello, a volte c'era ad attendere, per celia, "due soldi di intrattenimento", una bambina esile, con due occhi vispi e tanti capelli neri e ricci. Sullo stesso lato vi era il caffè di De Nardis, con una balaustra in pietra che delimitava il terrazzo antistante verso via del Mercato. Il locale passò poi a "sciapplè", Nicolino Iannicari, che lo gestiva in società con il genero Nicola Berardi. Il caffè era arredato con gusto, un grande specchio, ancora esistente, copriva la parete di fondo.

A sinistra, entrando, il bancone dei gelati. Lo "squaglio" di cioccolata in tazza, aromatizzato con una buccetta di limone, veniva preparato in casa in grosse cùccume di rame, internamente stagnate, e poi tenuto in caldo: era così denso e cremoso da far pensare che nella sua preparazione ci fosse qualcosa che Marietta, la moglie di Nicolino, teneva segreto, forse pezzi di cioccolato al latte. Per non parlare delle paste alle mandorle, preparate dalla figlia Eleonora, un segreto portato da Loreto Aprutino.

Tra il palazzetto del Liceo e il palazzo Perrella, un vicolo arcato continuava in una stradina fino alla Portella dei "ferrari". In quel vicolo si apriva il trapeto D'Alfonso. Subito dopo, veniva il negozio, esposizione e vendita, dei ramai Andrea "cimine" e Michele Delle Monache. Michele aveva appreso l'arte da Mastro Cimine.

Sempre in piazza: la cantina-trattoria di "lu varviruccie", Emidio D'Angelo e la rivendita di giornali di Tomassino e Maria Toppeta.

Superato l'angolo, a fianco del negozio di ferramenta del "sansè", Petrucci, la cartolibreria di Cutilli Chicchino, dinanzi alla quale, nelle ore pomeridiane, si riunivano gli amici e, seduti conversavano e respiravano l'aria fresca che arrivava dal bosco Caracciolo.

Di fronte, sotto il palazzo Gaudiosi, la bottega da barbiere di Tomassino Toppeta, "la scocchietta". La porta ha ancora la sua bella cornice in legno, stile anni venti.

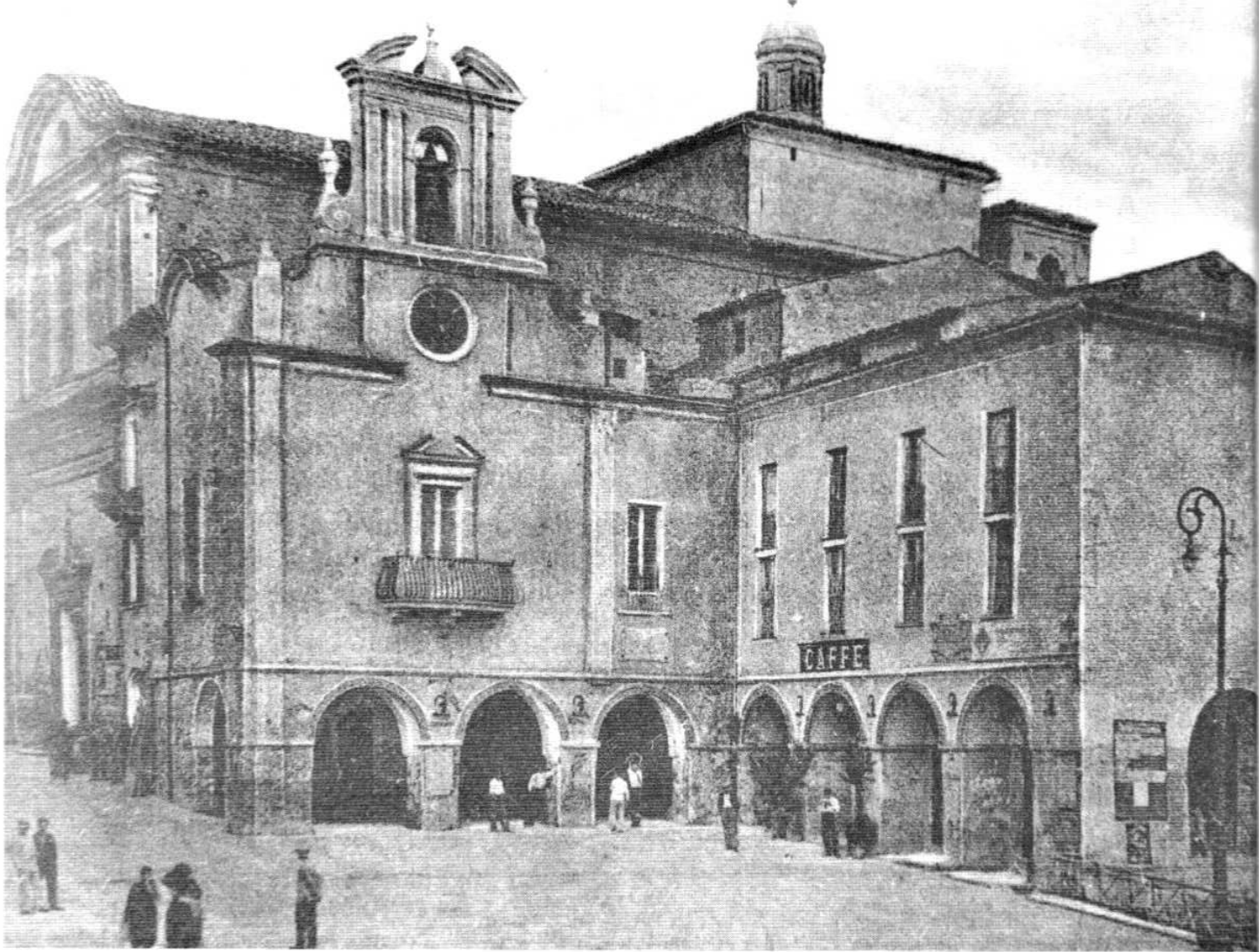
Dalla piazza si dipartono, a sud, via del Mercato, chiamata nel 1935, con delibera 120, Via Dante Alighieri e il Corso Umberto I, una volta Via dei Ferrari, poi Corso Italia ed oggi Corso Alessandrini.

Lungo via del Mercato vi erano gli scantinati e i fondaci del palazzo Gaudiosi, sotto la lunga terrazza merlata. Nei seminterrati vi era la bottega del fabbro "la moretta", Umberto Severo, a cui subentrò in seguito "lu ferruccio", Delle Monache e, a fianco, un ramaio.

Di fronte, la pescheria comunale per la vendita del pesce e di "lu cuatte", carne di bestie macellate a seguito di infortuni, vendita che veniva annunciata per le vie, a suon di tromba dal banditore "la picinelle", prima e da "Cordone" poi.

All'inizio del Corso si era trasferita negli anni trenta la farmacia Verrotti, dove non vi erano amici frequentatori perché don Fifi, il farmacista, era uomo solitario che tuttavia si interessava alle vicende della città. Quando Penne perse la sede vescovile, don Fifi scrisse un libello per la sua permanenza e si fece promotore della raccolta di firme per la relativa petizione da inviare al Papa. Ancora prima e lungo il corso vi era la Farmacia di Passeri Corradino che poi fu sostituita dallo studio fotografico di Passeri figlio; seguivano la sartoria di Francesco Cantagallo, "scattilone", la bottega del sarto Predale e, a pianoterra del numero civico 11, la cantina di "lu poce".

A destra, la bottega del barbiere "Bartulummè", Bartolomeo Antonioli.



*Piazza luca da Penne nel 1922.*

*Piazza luca da Penne negli anni '30.*



*15795 - Penne - Piazza luca da Penne*

I barbieri avevano molto lavoro la domenica mattina. Risale all'ottobre 1910 lo spostamento del riposo festivo dei barbieri al lunedì.

Sotto la casa, con bottega di "sarto fornitore" di Gaetano Valeriani fu Reginaldo, vi erano la cantina di Valentino Ambrosini e la bottega del "ferracavallo" "lu pesci". Sotto i portici Salconio vi era il caffè gelateria di "Sabbatino" Fornarola: vi si gustavano, in coppe d'argento, gelati confezionati artigianalmente da Domenico D'Angelo. Sabbatino aveva la parola facile ed incantava il pubblico che lo stava a sentire sorseggiando un caffè corretto con Centerba Toro, liquore che andava per la maggiore. Il locale era uno dei più eleganti di Penne, con tavolini e sedie di vimini, disposti lungo il porticato. Sempre sotto i portici, la bottega di scarpe di Giovanni Toppeta, la sartoria di Arturo Pantaleone, la bottega di Enrico Patelli che faceva scarpe su misura e la bottega da barbiere con vendita di chincaglieria, la prima a Penne, di Emidio D'Angelo che poi la spostò in piazza a fianco della cantina di sua proprietà.

Di fronte ai Portici vi era l'Albergo-trattoria "rancascione", di Giovanni Di Federico. L'edificio era ad un piano, completato da una fila di merli a due punte. Negli anni '37-'38 fu acquistato da Bettina Di Carlo, "la bubbù". Dopo il bombardamento, l'edificio fu ricostruito, perse i merli e acquistò un altro piano: diventò un buon albergo-trattoria frequentato, per la buona cucina e la cortesia, da romani, napoletani e bolognesi.

Sempre davanti ai Portici, al n. 17 per quei tempi, il ristorante "tatobbe" del "Re dei cuochi" Ernesto Morandini, forchetta d'argento nel 1953. Dal 1911, prima cantina e poi trattoria, era menzionata sulle guide turistiche e gastronomiche, ricordato da Guido Piovene in "Viaggio in Italia", da Mario Soldati in "Vino al vino", da Saverio Secchini nell'articolo "Da Pescara a Penne" del 1940.

Negli "Itinerari della buona tavola", annuario dell'Accademia italiana della cucina del 1967, il dott. Antonio Montefredine, Direttore dell'Istituto d'Igiene di Pescara, nonché accademico della cucina, scriveva: "Visitando l'Abruzzo è d'obbligo una visita al vecchio "tatobbe" di Penne; egli vi ammannisce un piatto di leggerissimi maccheroni alla chitarra, fini come un capello, leggeri come una piuma, profumati come un fiore" e noi aggiungiamo: conditi con un sugo, di cui non si è mai appurata la vera ricetta, perché ci sono troppe versioni in giro.

Molto divertenti erano gli scherzi che si scambiavano Tatobbe e Sabbatino, gestore del Caffè sotto i Portici. Una sera, negli anni in cui era legge chiudere gli esercizi alle ore 22, Tatobbe, vedendo le luci ancora accese nel Caffè, approfittando che nella sua trattoria stava cenando un Appuntato dei Carabinieri e che questi aveva lasciato la mantella e il cappello nell'ingresso, senza pensarci tanto su, si presentò in divisa davanti a Sabbatino e con voce stentorea: "Come mai questo locale è ancora aperto?" Sabbatino si

mise sull'attenti: "Chiudo subito, Maresciallo!" ma, mentre il falso militare si allontanava ne notò la corporatura fuori dell'ordinario e, rinfrancatosi, replicò all'amico frasi colorite che noi non osiamo ripetere.

Di fronte alla trattoria, una strada in salita porta alla chiesa di San Giovanni Battista con a fianco l'ex convento delle Gerosolimitane, dove aveva sede la Regia Scuola d'Arte e Mestieri sorta nel 1888 come scuola serale in Piazza "Luca da Penne".

Il corso continua in salita verso le botteghe dello stagnino Rosati, del calzolaio Di Liberato "lu generale" e la farmacia Verrotti, poi sostituita con una oreficeria. Di fronte a via Pultone, nel palazzo Del Bono, abitava Filomena Bongrazio Granieri, "la culionde", brava tessitrice. La famiglia di Filomena era originaria di Loreto Aprutino, un paese circondato da colline coperte di uliveti e noto per i suoi trappeti e l'olio buono. Tra il portone del palazzo Del Bono e l'ingresso ad una cantina c'era, ogni mattina, la bancarella di verdure di Teresa Della Valle, detta affettuosamente "Taresa la barona".

In via Pultone il sarto Di Giovanni e figlio, la cantina di "lu mandò", Domenico Foschini che era subentrato nella gestione alla famiglia della moglie, Cristina Bongrazio: ottimi lo stoccafisso, la trippa e i peperoni e pomodoro.

Nei giorni di festa e di mercato era un via vai di gente, di pellegrini che frequentavano la cantina di lu mandò. In seguito, appena finita la guerra, il locale passò a "la cania", Antonio Valentini.

Sempre in via Pultone, la cantina di Gigino "lu nese", Luigi Pilone. Il primo novembre, Gigino metteva sulla balaustra della gradinata nel cortile medioevale, una zucca svuotata e intagliata, con dentro una candela accesa: faceva molta impressione ai ragazzini del quartiere.

Lungo la via vi erano la tipografia di Fifi Volpe, la bottega del fabbro maestro Chicchino D'Assergio e, in fondo al largo San Comizio, il laboratorio delle sorelle Farinacci, Margherita ricamatrice e cucitrice di bianco e Aida sarta e, in fondo al vicolo, il forno di Olimpia Morricone. Sulle pagnotte in vendita era impressa una bella "O". Olimpia cuoceva anche il pane fatto in casa dalle famiglie del rione e, dopo la sfornatura, i pan di spagna, i biscotti tagliati, le pizze bianche di pasta di pane e i polli. Prima dell'alba, una persona girava per il rione e chiamava a voce alta: "Luci, Mari, è hore d'ammassà!". Era una via vai di "cariatavole" ed Olimpia, senza mettere il naso fuori della porta, era sempre aggiornata sulle cronache paesane.

Nel largo San Comizio lavoravano, nelle belle giornate, Attilio Patelli che cuciva le coltri su un tavolo all'aperto e Anna, "Nna Domenica, la cioppa", sarta, che per le misure metteva le clienti davanti alla porta della Chiesa e si regolava ad occhio.

I fratelli Patelli, sarti, si trasferirono a Milano, poi uno di loro andò a New York, dove lavorò per le case di moda.

Largo San Comizio si animava già dalle prime ore del mattino, le voci



argentine, più o meno intonate delle ragazze che, a finestre aperte, svolgevano i lavoretti in casa; nelle ore pomeridiane era pieno di ragazzini, tanti e così rumorosi e davano vita al quartiere. Dal Largo San Comizio una strada scende alla Portella, il “paradiso degli asini”; i quadrupedi venivano lasciati qui per comodità e perché c’era la bottega del “ferracavallo” Blasiotti e c’era il “funaro”, che lavorava nelle belle giornate e vendeva le funi ai contadini. “Lu funare” Batino, lavorava aiutato dai figli che ogni tanto lo incitavano “vute Bati” e Batino girava la ruota. Nei vicoli dello stesso rione lavoravano le tessitrici Maria “la sciuri”, “Marietta”, Maria Domenica Fonticoli e Maria Sangiorgio. I tessuti in lana e in lino e cotone avevano acquirenti anche a Roma.

Nel vicolo 1°, c’era la tintoria delle sorelle Claudia e Clara Cappelletti, fondata a metà dell’800 dal nonno Camillo; Clara, per i suoi studi di chimica, aveva il compito di dosare le polveri di tintura. Dal vicolo scendiamo in via Solario e siamo nella piazzetta Purgatorio, che è uno slargo di Corso Umberto. In piazzetta vi era la cantina di “la gilorme” Lauletta Cantagallo, una cantina molto frequentata e in un angolo del locale, il telaio con un lavoro iniziato.

Lauletta, come le sorelle, era tessitrice e raccontava che i suoi figli si addormentavano al suono delle “mazzarelle”. Lauletta offriva vino buono, porchetta, sarde fritte, tonno, fave fresche con pane unto, in fette o le palatelle, che erano sei panini cotti legati tra loro, tutte cose “spizzicanti”. Chi voleva poteva mischiare al vino la gazzosa che si vendeva in bottigliette con la pallina ed era fabbricata a Penne, lungo la strada per l’Acquaventina, da Giulia Colangeli Quintangeli e in Corso dei Vestini, da Domenico Cantagallo. Nei periodi di magra, quando il lavoro mancava, Lauletta segnava i crediti su un quaderno. Un giorno, ad un avventore che chiedeva credito, Carolina che aveva sostituito la mamma Lauletta, disse: “Guarda che questa pagina è tutta piena!” e l’uomo di rimando: “Beh! Carulì, vutile la paggine!”.

Di fronte, la botteguccia dello stagnino Luigi Di Giandomenico; la bottega dei fratelli Maiorini, sarti, detti “Ziri” che si trasferirono poi a Milano.

In un cortiletto aperto, i ragazzini giocavano “alle noci” e lunga era la discussione per la scelta del “tozzolo”, la noce più bella, grossa e pesante, con cui colpire le altre disposte in cerchio. Le botteghe del falegname Benimeo, del barbiere Guglielmo Di Paolo e del sarto Funzine “cellanire”, Liberatore, la maglieria di “lu cazittare” Giovanni Barilotti, si snodavano lungo il Corso quivi compreso il Caffè gelateria di “mitruccio”, Mario Duttilo. Anche Mario, come suo padre Demetrio, preparava buffet per i veglioni, i balli del Carnevale e i matrimoni e preparava lo zucchero “filato” che tanto piaceva ai bambini.

Seguiva la cantina di “la mingi” dopodiché arriviamo al largo San Nicola.

Prima della Chiesa, in un locale piccolissimo, la botteguccia della “rec-ciarda” che vendeva di tutto, persino i merletti che lavorava alla svelta lei stessa in attesa dei clienti; un piccolo emporio.

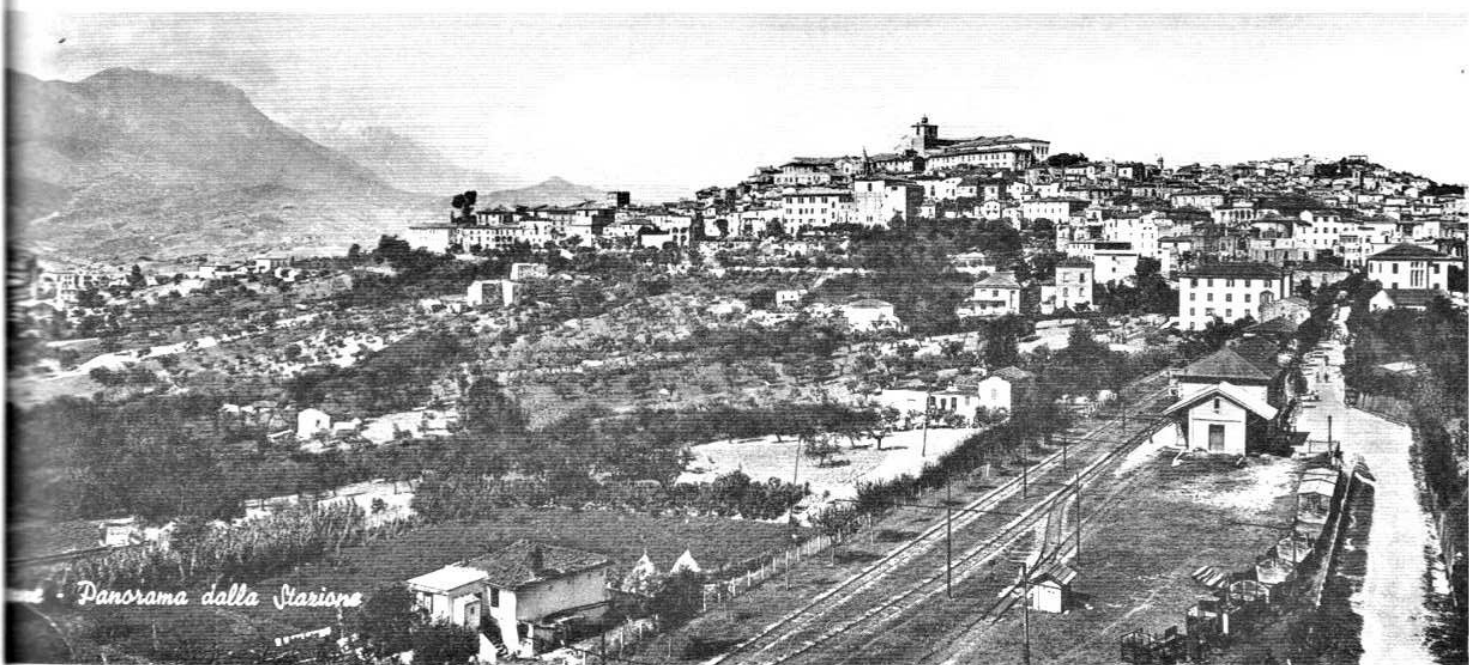
Appena fuori porta San Francesco, a sinistra, la botteguccia dello stagnino Mincarelli, detto “lu rangiche”. Più in là la cantina di Concetta “la manilla”. Sullo spiazzo le panche con i tavoli. Speciali i fagioli cannellini al sughetto rosso dei giorni di mercato e fiera. Sulla destra, sotto casa D’Angelosante, vi era la cantina, molto frequentata della “capoccia”, Nicola D’Addazio che passò poi alla “sciabolona”, Ernestina. Davanti alla porta c’era una enorme pietra su cui la gente si poteva sedere.

Lungo il viale ippocastani e tigli avevano sostituito gli olmi, piante più delicate. Sulla destra il pastificio De Luca all’incrocio del viale con la via per lo stabilimento balneare Acqua Ventina e la via di accesso alla stazione della ferrovia Penne-Pescara. A metà del viale, il lanificio D’Angelo-Scotucci, con ampio spazio per lasciare gli asini quando i contadini e la gente dei paesi vicini arrivavano di sera a portare le balle di lana di pecora da filare o cardare. Sul prato, a fianco del viale, le donne stendevano i panni al sole. Quando la zona fu strutturata a giardino pubblico, diventò luogo d’incontro delle mamme che, nelle belle mattinate dalla primavera all’autunno, vi portavano a passeggio i piccoli e, nel pomeriggio, era punto di ritrovo di studenti e ragazze che, dopo i compiti, ci andavano a fare “le vasche”, una passeggiata, percorrendo più volte il viale da un capo all’altro.

In fondo al viale, al centro della curva, vi era la cantina di “Isippotte”, Giuseppe, molto frequentata dagli artigiani nelle giornate di riposo.

Sotto la strada che porta a Collecervino e a Loreto Aprutino, il Campo Sportivo del Littorio, costruito nel 1932 e dove, nel mese di giugno, si svolgevano i saggi ginnici della gioventù fascista. A fianco del viale di tigli che sale a Collefermo dove le mamme, consigliate anche dai medici, portavano i piccoli a respirare aria buona, la strada porta verso la stazione e si incontrava la cantina di “lu faocchie”, Angelozzi. Vi sostavano anche le persone che dovevano aspettare l’arrivo del trenino. Rientrando in largo San Nicola e salendo, all’inizio di via Ronzi lavorava la sarta Giulia “la profuga” e, a fianco del palazzo Castiglione, lo studio fotografico Maresca, la casa di Ines, camiciaia; il locale di “lu ferracavalle”, Nicola D’Angelo e sulla destra, la cantina di Bettina, molto frequentata per il buon vino e per la buona cucina nei giorni di mercato e di fiera.

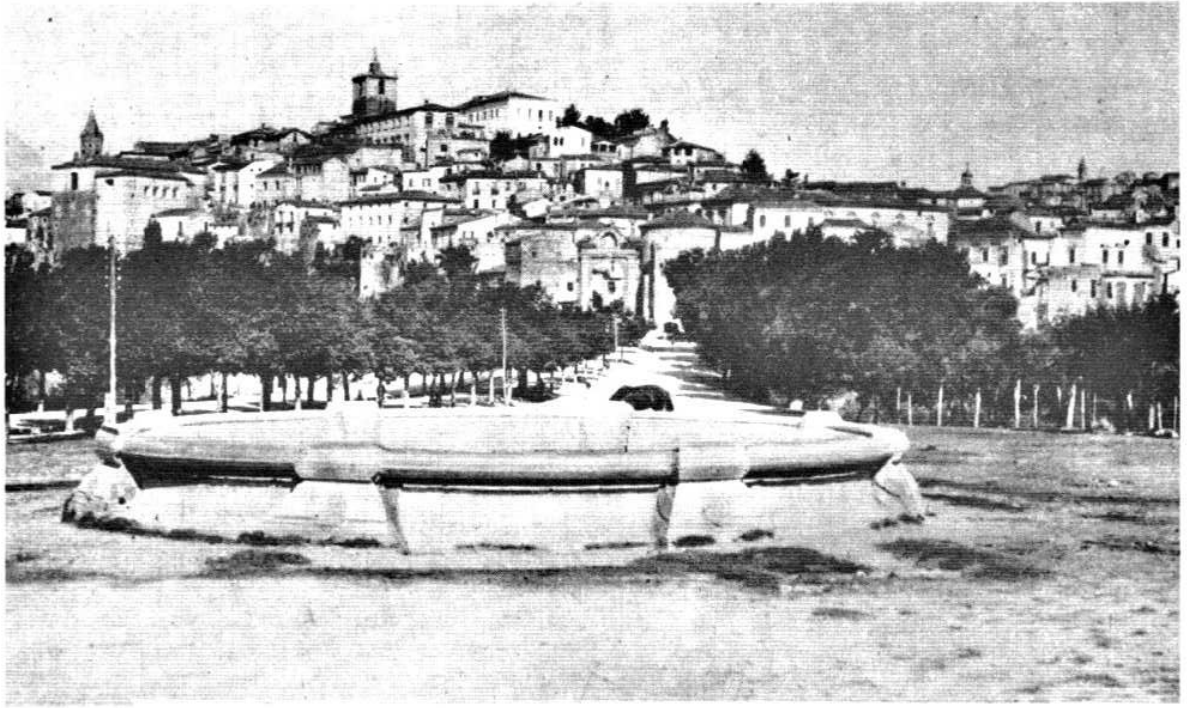
Il sabato sera, clienti fissi e affezionati, andavano dalla “bubbù” per “la magnata di trippe alla pinnose” e la partita “a tressette”. Nel periodo intorno agli anni trenta, la cantina fu acquistata da Ernesto e Marietta Esquilino che, di fronte, sotto al palazzo Caracciolo De Santis, avevano un locale poco luminoso, ma bene arieggiato, detto il cantinone di “Cippone”. C’è chi ricorda la bontà dei fagioli alla tavernale con sugo rosso a pezzetti e dello



*Penne, panorama dalla stazione, ed. Cartolibreria Cutilli - Penne, anni '40.*



*Penne, 1926. Ed. Rocco Passeri.*



15792 - Penne - Panorama dal Piano S. Francesco



Penne - Passeggiata e Chiesa del Carmine

stoccafisso in umido, preparati da Marietta. All'incrocio di via Castiglione con via Roma, il Caffè pasticceria di "zicòla", Ventura. Nelle due vetrinette ai lati della porta d'ingresso, erano esposti dolci a forma di "S", fatti artigianalmente e chiamati "susanilli" e, nel periodo pasquale, i cavalli e le pupe di pasta dolce, decorati con uova sode e confettini di vario colore.

All'inizio di via Roma, aveva trasferito la bottega lo stagnino Rosati: vendeva anche oggetti piccoli da regalo, come macchinette da caffè, le napoletane e i lumini ad olio. Sotto la guida di Rosati si erano formati bravi stagnini.

Dove via Roma si innesta con Corso Umberto, il Caffè di "Beatrice" e del genere "lu galluccio", Pasquale Marcotullio, un caffè gelateria che forniva un vasto assortimento di dolci, liquori e confetti per matrimoni. Si preferiva acquistare i confetti cannellini che costavano meno di quelli ovali con la mandorla. L'anima dei cannellini era una stecchetta sottile di cannella, a volte sostituita con un tubetto di pasta, per cui Pasquale prima dell'ordinazione assaggiava il campione. La cordialità di Beatrice era eccezionale, non vi era Capitano dei Carabinieri o Pretore che lungo la passeggiata non si fermasse per salutarla. Ancora oggi c'è chi dice "vado da Beatrice a comperare la bagna liquorosa per la pizza dolce". Di fronte, la Farmacia Verrotti che, negli anni trenta si trasferì e fu sostituita dalla oreficeria Serafini. Nella zona vi erano le botteghe dei calzolai "lu giappone" e di "tatobbe", Giovanni Orsini. Sotto il palazzo De Caesaris-Troj, dopo la curva, c'era la cantina di Nunzio. Nunzio "l'americano", portava un orecchino a cerchietto con un piccolo turchese; era credenza diffusa che portare orecchini facesse bene alla vista. Erano ottimi i fagioli con le cotiche e lo stocco con le noci che preparava la moglie Antonietta. In seguito la cantina, in realtà un cantinone, fu acquistato da Raffaele Core, "la trice". Il locale era molto frequentato dai contadini che tornavano in città per acquisti importanti, come le spese di matrimonio e nei giorni di mercato. La clientela di "la trice" acquistava l'oro dall'orefice Antonio Serafini, poi andava da Beatrice per i confetti, da Zoccolante per il cotone ed infine si fermava a mangiare al cantinone e il menù era il seguente: bucatini con il sugo "finto" e pecorino, sardelle fritte con tutta la testa e peperoni secchi fritti, caffè con orzo e si offrivano al gestore del locale i confetti. La moglie di Raffaele, Concettina "la zichinella", era molto brava in cucina; gustosi la trippa e il baccalà arrosto con contorno di peperoni arrostiti. Concettina era brava a preparare i pranzi di matrimonio ed aveva molte ordinazioni dai caffè e dalle gelaterie per gelati e dolci: i suoi pan di spagna per le cassate erano soffici e rigonfi.

Via Roma è in salita e vicino al cantinone c'era un tombino elettrizzato e gli asini di passaggio con il contatto degli zoccoli ferrati prendevano regolarmente la scossa, con grande divertimento dei bambini del rione. In seguito il locale di Nunzio fu venduto ad Ernestina la "sciabolona", che poi si trasferì fuori porta San Francesco. Sulla destra una breve "ruvetta" in salita porta

a Santa Marina e si incontrava la cantina di "lasciatemi lavorà". Sempre sulla destra di via Roma il laboratorio del falegname "lu fiurette", Nicolino De Crollis, la bottega del sarto Giacinto Blasiotti. Di fronte al palazzo De Santis la salita al Duomo con la cantina di Adalgisa, ottima la sua genovese, la bottega del calzolaio Orazio che diceva: "possibile che nisciune a Ponne vò chiamà nu fije Orazie"? La bottega dei fratelli "Cardilli", Di Tullio, artisti del ferro battuto.

Nella curva, dei gradini piuttosto erti portavano alla casa di Linda Stringaro e sorelle, sarte. Nei pomeriggi d'estate le ragazze Stringaro lavoravano sedute sul piccolo pianerottolo davanti alla porta e scambiavano saluti con le donne che passavano.

Proseguendo, per via Roma, prima di arrivare al largo Sant'Agostino, la trattoria di "la brusci", Lucia Patelli, "la papelle", dove si gustava vino buono e la famosa trippa alla pennese. Nel largo Sant'Agostino la rivendita di sali e tabacchi delle sorelle Gigetta e Ginevra Olivieri, punto di riferimento per tutto il vicinato; la bottega di Guiduccio Brindisi, falegname, già del padre mastro Saverio che faceva anche il cavadenti.

Gli slarghi e le piazzole si animavano nelle prime ore del pomeriggio: i ragazzini giocavano a "madama Dorè", "alla campana", con gli "strumble" e facevano il gioco del fornaio, mentre le nonne o le zie prendevano l'acqua alla fontanella pubblica.

Lungo la discesa per strada San Panfilo, a destra, numero civico 4, la cantina di "tavanille" e quasi di fronte al forno Giammarino, al numero 39, si trovava la cantina gestita da Marietta, "la cantonia".

Nel largo San Panfilo, la cantina dei coniugi Di Marcoberardino Vincenzo e Giovina. Giovina, detta "Giovita", nella ricorrenza della festa della Madonna della Libera, accoglieva molti pellegrini, sia per il ristoro alimentare che per il riposo. Quando l'edificio fu venduto, la cantina si spostò di fronte alla Chiesa, adiacente all'edificio dove era la cantina dell' "americana", Elvira Ciantra. Dietro la Chiesa, c'era la bottega del fabbro D'Alessandro, "lu cillarotte".

Nella piazzetta San Panfilo, un ex convento diventato abitazione, la tintoria Labricciosa, dove hanno lavorato, fino al 1965, tre generazioni di "li tintori". Era un punto di riferimento del rione, perché vi lavoravano tutti i componenti della famiglia, dagli anziani ai più giovani ed era un richiamo per adulti, ragazzi e ragazze del vicinato che accorrevano e si divertivano a dare una mano a far girare la "suspresce" per la stiratura delle stoffe tessute al telaio a mano. L'ambiente, un grosso stanzone a pianoterra con le volte a botte, con dietro un largo spiazzo ad erba per tenere la legna, gli stenditoi e far crescere i cardì speciali i cui aghi servivano per la cardatura delle stoffe. Poi, verso sera, tutti insieme mangiavano le patate cotte nella brace del forno di tintura e, il sabato sera, si ballava nella grande stanza al piano di sopra, dove si riponevano i tessuti tinti, cardati, stirati e muniti di etichetta.



*Gli alberghi ristorante Moderno e Floreale.*



*Lume in ferro battuto opera dei fratelli Di Tullio, posto sotto l'insegna dell'albergo Moderno dei Colangelo.*



*Albergo - ristorante Bettina e ristorante Tatobbe..*

A Porta Marzia, l'edificio che fu ospedale di S. Maria della Misericordia. Negli anni 1935-'36 il suddetto edificio dette ospitalità alle classi del R. Istituto Tecnico inferiore, appena istituito e, in seguito, alle classi della scuola elementare Carlo Pensa. La bottega dei tre fratelli "li rusciule", Michele, Ermando e Nicola, calzolai e sulla destra la bottega del vasaio Saverio "facalà", sagrestano. La strada continua in discesa e si congiunge con il viale della circonvallazione. Torniamo nel piazzale e prendiamo la "ruva" a sinistra della fontana, passando davanti alla casa dei Mandò, Foschini; nella prima parte del cortile, coperto, giocavano i bambini del rione nelle giornate piovose. Saliamo in via Sant'Agostino: le botteghe del sarto "cordone" Vincenzo Marcucci e del falegname Giustino Ruggeri, detto "la picinelle"; più in là la bottega di "li ciumbare", Pasquale e Vincenzino Antonioli, calzolai.

Nello slargo delle colonnette, dove una volta c'erano colonne in pietra bianca, sostituite in seguito da una ringhiera in ferro, la bottega del falegname "ciamarre", Vincenzo. Prima del palazzo Del Bono-Bilotta c'era il forno di Filomena Mariani, "la furnare".

Abbiamo così percorso una lunga strada che procede a curve intorno al Colle Sacro; ai lati si rincorrono "le ruve" e "le ruette" o le ruvette, lastricate a mattoni, alcune strette strette, a gradini erti.

Al Duomo abitava Maria D'Angelo, ricamatrice, e vi era la bottega di "lu mmastare", Monaco, sellaio. Nel piazzale, il lunedì di Pasqua, si riunivano i ragazzi per giocare a "scucchiitte" con le uova di gallina, mentre le mamme entravano in Cattedrale a venerare il Beato Anastasio. Dal Duomo scendiamo per via Civita-vecchia, una stradina chiusa tra due mura che non riescono a nasconderci la vista dei monti Camicia e Corno Grande. Poi, superata la scesa del polipo, dove era la bottega del fabbro Archimede Marcelli, arriviamo al largo De Dura, "lu cudacchie": la casa delle sorelle Pirelli, dette "le rusciule", tessitrici e la bottega del "vasaro" Raffaele Proccacci, in fondo a via Trasmundi.

In via Della Valle, a fianco degli orti dei "Battaie", lavoravano: il "funaro" Costantino, il falegname Vincenzo Di Bernardo, Milluccia Ridolfi, ricamatrice e i sarti "Ziri", Di Pasquantonio.

Superata la Porta dello Sghibbio, scendiamo "dietro le mura" alla circonvallazione, da dove, i due monti ci appaiono più distanti, ma in tutta la loro bellezza.

Nella curva il laboratorio dei Brindisi, Fedele, Gennaro e Giuseppe, artisti intagliatori.

All'incrocio con la strada che porta al Carmine, c'era un muretto in mattoni, dove, in tempi non tanto antichi e a notte fonda, si andava a battere i panni delle persone "adducchiate", per scongiurare il malocchio. All'inizio della discesa, a sinistra, la fornace di Frasca e Palma.



Nello spazio davanti alla Chiesa si andava a fare merenda il martedì dopo Pasqua. Noi continuiamo e superiamo la grande macchia verde del bosco Caracciolo. A sinistra, la strada fiancheggia l'edificio scolastico; ex Scuola Elementare "Mario Giardini"; nella curva verso Viale Ringa, la bottega del fabbro Luciano Marcelli.

Rientriamo in piazza Luca da Penne e saliamo verso il Colle Castello. Ben visibile la bella pavimentazione a mattoni della piazza in una foto del libro "Stanislao Cretara" di Candido Greco. Nel capitolo LIV, nota n. 5 del Codice Catena, edito da Giovanni De Caesaris nel 1935, si legge: "Penne era detta la città del mattone, perché di mattoni si lastricavano le vie. Ora, anche presso di noi, le mattonelle di asfalto; e, in questi giorni, la piazza è stata lastricata di cubetti di granito delle Alpi".

All'inizio del Corso dei Vestini, sulla destra, la bottega del sarto Giovanni Severo, dello stagnino Micolone che aveva progettato la pompa per ramare la vigna; la bottega dello stagnino Aquila, al quale ci si rivolgeva per far ripassare la stagnatura interna alle pentole di rame che, pulite con sale ed aceto in occasione della Santa Pasqua e appese alle pareti delle cucine, facevano bella figura.

La Farmacia Massimi che si trasferì poi nella piazzetta XX Settembre, dove vi erano il Caffè di Zelinda e, al numero civico 1, la cantina di Camillo "di usanii", con il gioco delle bocce. Nell'anno 1937, con delibera 207, si sostituì la denominazione di piazza XX Settembre in quella di piazza dei Martiri Pennesi "per onorare la memoria dei precursori della indipendenza italiana, fucilati dal Borbone il 21 settembre 1837".

La piazzetta, nelle ore pomeridiane, era occupata dai ragazzini che giocavano, mentre le mamme chiacchieravano sedute sulle panchine ai margini, a fianco degli alberi. Sotto il porticato vi era una fabbrica di gazzose, in un angolo un pozzo. Due macchine passavano sul tardi per ritirarsi nei garage oltre l'arco, oltre la bottega del fornaio Camillo Valentini, erano le uniche macchine di piazza di Aurelio Mazzarella e di Ciruccio Palma.

La cantina delle quattro scale e oltre l'arco, a destra il Belvedere e, a sinistra si saliva al prato, detto giardino, delle Suore della Carità. D'estate le mamme ci mandavano le ragazze a giocare e ad apprendere l'arte del ricamo. Durante l'anno scolastico ci giocavano i bambini dell'Asilo infantile "Regina Margherita" con accesso dal chiostro di San Domenico. Vivo il ricordo per molte generazioni di "Cioccolone", la cuoca. Oggi il prato è pavimentato e vi si svolgono le manifestazioni dell'Estate Pennese.

La strada dedicata a Giovanni Prati verrà denominata Corso dei Martiri Pennesi del 1837 con delibera dell'agosto 1937 XV E.F. Di fronte al palazzo De Sterlich, la Società Operaia di mutuo soccorso Diego Aliprandi e la bottega dei Silvi, "la muschette", ebanisti, intagliatori e doratori, Vincenzo e i figli Paolino e Dante.



*Penne - Chiesa di S. Agostino*

*Penne, Chiesa di Sant'Agostino - Ed. Cartolibreria Cutilli.*



*Penne, Chiesa di Sant'Agostino negli anni '60.*

Il palazzo De Sterlich Aliprandi dal 1936-'37 ospita le classi dell'Istituto Tecnico Guglielmo Marconi. Fuori Porta Ringa, all'inizio del lungo viale di pini, la cantina di Donato Sacco, seguita da quella di Zaffiri. I viali lungo il perimetro esterno della città, delimitati da alberi di tiglio, ippocastani e gelsi, mostravano una campagna dalle linee ondulate, coperta da orti, olivi e alberi da frutta e, qua e là, i resti delle roverelle che in passato avevano formato un manto verde cupo da nascondere il terreno.

Nella curva del viale, il Parco della Rimembranza, costruito nel 1935. Di fronte, all'imbocco della via Torre Marziale, sulla nazionale 81, un fontanile, impiantato nel 1931, "indispensabile per le colonie solari che venivano organizzate in quella località nelle stagioni estive". I ragazzi erano ospitati nella "Casa del Balilla", con la sua torretta.

Torniamo in piazzetta e riprendiamo Corso dei Vestini. All'inizio, sulla destra, l'albergo "Floreale" in stile liberty, dei fratelli Zaffiri. A fianco vi era il rinomato albergo-ristorante "Moderno" di "Bacciccia", Armando Colangelo. Nel '37, per l'inaugurazione del monumento ai Martiri Pennesi, il Moderno ospitò il Ministro Bottai ed altri gerarchi fascisti, venuti per l'occasione.

A pianoterra dell'edificio, a sinistra, in un locale lungo e stretto vi era la cantina di Massimina, nonna Colangelo, ci lavorava "la chiiri". Col vino si vendeva la porchetta preparata da "Ciacione". Nei giorni di mercato vi si faceva da mangiare.

Di seguito, la bottega del calzolaio "la horchio", Massaro, la bottega del ramaio "Cimine" e la bottega del falegname Achille Laguardia, "Achillucci".

Nel cortile del palazzo De Paschinis lavorava il sarto Ottavio Vecchiotti, "lu rospe" e i fratelli "luacchine", Rocco e Gioacchino Nenni che "ferravano i cavalli" e vi era la rimessa di carrozze di "la quaranta". Seguiva la falegnameria dei fratelli Febbo, Vincenzo, Domenico e Giuseppino. La casa delle sorelle Toppeta: Angiolina, ricamatrice e cucitrice di bianco e Rosaria camiciaia. Subito dopo la sartoria dei fratelli Berardi, Domenico e Vincenzo; si racconta che prima di tagliare la pezza, usavano dire: "Santa Crocia mi, fammicia 'zzicà".

Sulla sinistra salendo, la cantina di "pitruccio", Astolfi e la cantina della "capocchia", Marietta D'Antonio. Sulla destra le botteghe della sarta Concettina "la baliotte" e di Elia Schiappa, fabbro, detto "mastrolia"; Elia aveva insegnato lavorazione del ferro presso la Scuola d'Arte e Mestieri e dalla sua bottega erano usciti tanti bravi fabbri.

In seguito nel locale aprì il forno per il pane Peppino Mariani, il quale oltre all'attività di fornaio aggiustava gli orologi.

Nello slargo davanti alla chiesa di San Giovanni, a destra, guardando la porta principale della chiesa, la bottega del fabbro Di Nino, "lu mmastarille", maestro del ferro presso la Scuola d'Arte, e vicino, la cantina di "tritticocce", Celestino Cantagallo.

Una stradina porta a "Funtmanelle", Fontemanente. A sinistra, dov'è la porta laterale della chiesa, inizia la Salita degli Orti.

Di fronte al palazzo Scorpione, Caserma dei Carabinieri, la cantina di "Blattande" che a fianco dell'ingresso poneva una sedia con tovagliolo e un piatto rovesciato, per indicare che vi si faceva cucina.

A sinistra, il laboratorio del falegname "Ciccarelle", Francesco Pomante, sotto la casa dei fratelli Rocco e Peppinuccio Laguardia, pittori e artisti decoratori.

Il sarto Stroveglia, i calzolai "Chiucchiotte", la cantina "la sposa", dove col vino si offrivano salsicce rosolate, tonno, ecc. Seguivano Nena Massaro, "la horchio", sarta, moglie di Vincenzo Calista pure sarto; il barbiere "Supine", Zopito Libertini; il sarto "lu rospe", Vincenzo Vecchiotti e la bottega di Pierino Gallese, detto "rapacciole", stagnino.

Proseguendo si incontravano: la cantina di Assuntina "la 'ndriane", moglie di Andrea Sergiacomo, calzolaio, il laboratorio del confettaro Giuseppe Rusci, dove si lavorava tutto a mano per la produzione di confetti e caramelle; il sarto Arturo Patelli; il frantoio di Cretarola; Peppino Fonticoli, detto "cocolo"; lo stagnino Rocco Bellante, "lu lanare". Di seguito il trappeto a presse idrauliche di Amoroso Gennaro, fratello di donna Faustina. Alla prima spremitura delle olive, in tutti i trappeti, sia di città che delle contrade, era costumanza friggere "li sgaizze" e mangiarli in compagnia; Vincenzo Petrucci, "lu sapone", falegname; il calzolaio Tonino Di Norscia, "lu scaiozze" e il sarto Arturo.

Nel palazzo di Margarita d'Austria vi è il convento delle Suore di San Ciro, un tempo frequentato da molte ragazze per apprendere il ricamo e le attività domestiche.

I fratelli Nobilio, Sinibaldo ed Ermanno, calzolai, detti "li cillucci", la cantina di "Giacumine", Giacomo Fiore e del genero Domenico Napoletano e la cantina di Tonino Tontodimamma. La bottega di "lu cillucci", Di Nino, calzolaio.

Siamo arrivati alla piazzetta Santa Croce, prendiamo la strada che sale a fianco della Chiesa e che ci porta al "Castello" dove attualmente c'è il serbatoio dell'acqua, mentre prima c'era il lanificio di Francucci D'Angelo, "lu lanare", trasferitosi poi lungo il viale San Francesco.

Superiamo la curva ed abbiamo dall'alto, il panorama dei tetti prima digradanti e poi risalenti fino al Colle Duomo, punteggiati da torri e campanili, tutto un gioco di mattoni beige rosato, imbruniti dal tempo. Una stradina a gradini molto ripida scende giù per ricongiungersi con Corso Vestini, ma noi, torniamo in piazzetta Santa Croce. Presso la Porta da Capo, o Teramo, o San Erasmo, la bottega di "Francucci", Gambacorta, barbiere, arrotino, impagliatore di sedie. Fuori porta, a sinistra vi era la "nivire". La ghiacciaia o nevieria, il luogo dove durante l'inverno si ammassava la neve per con-

servarla e venderla in estate ai caffè e alle famiglie, si trovava a ridosso della chiesa di S. Chiara, conserva detta definizione. La fronte nord del complesso dell'Ospedale San Massimo nella ex casa o Monastero delle Clarisse, le monache di S. Chiara. Più in là, isolata, la filanda Romanelli, "Cancille".

Sulla destra, una conceria non più in attività dai primi del novecento. Rientriamo in piazzetta Santa Croce e andiamo verso Santa Chiara. Il trapeto di "Sirrone", Gaetano e figlio Massimo Evangelista, in cui le ruote che macinavano le olive nella grande vasca giravano con la forza degli asini. Sulla destra, la cantina dei Gueppa, detti "Carusille"; ci si intrattenevano i contadini che rientravano da Porta da Capo. Un giorno, alla richiesta di qualcosa da mangiare col quartuccio di vino, Carusille che in quel momento non aveva niente di preparato, si ricordò di un tarallo rimasto sul ripiano più alto dell'armadio, lo prese e lo dette al cliente. Questi lo inzuppò nel boccale di vino e, dopo un po', chiamò il gestore: "Carusi, damme n'atru quartucci", ca quolle di preme si l'à bivute lu taralle".

Quasi di fronte, la cantina di Elvira "la maccarona". La strada parallela a via Santa Chiara ci riporta a piazzetta Santa Croce ed imbocchiamo, ma scendendo, Salita degli orti. Le "ruve", tutte lastricate a mattoni, che si collegano al Corso dei Vestini, e alla zona del Castello, presentano gradini larghi, interrotti da pianerottoli, corrispondenti agli usci delle case, dai davanzali carichi di gerani rossi.

Lungo Salita "degli orti", il forno con il panificio di "Francuccio", Franco Di Nicola e, come tutti i forni, era un luogo d'incontro soprattutto per le donne che, oltre al pane, alle pizze, ai dolci vi portavano ad arrostitire polli e pesce. Di fronte, il calzolaio D'Ercole, "lu ciarrapico" e, prima della curva, la cantina di Rica, detta Richetta "l'annunzia".

Lungo la strada di salita "degli orti" la tintoria di Francesco Sideri, in funzione fino agli anni '46-'47. Si tingevano filati e stoffe e si apparecchiavano i panni tessuti al telaio a mano. Dalla campagna portavano ad apparecchiare "lu circasse", un tessuto molto resistente, per abiti, lavorato a quattro licci e una faccia, con l'ordito in cotone e la trama in lana.

Il laboratorio dei falegnami Peppino e Raffaele, detti "picinilli". In via Porta Fornace, la fornace di laterizi di Gaetano Evangelista e figli "Sirrone", che lavorò fino all'anno 1931.

Ci troviamo a "cape all'orte", lo spiazzo che allora si presentava in terra battuta, con una vista verso la campagna e le colline digradanti fino alla linea dell'orizzonte. Qui le donne curavano, imbiancavano al sole, con acqua, cenere e sapone, le tele tessute in casa, mentre i bambini giocavano a "nnascuscie" nell'intrico di stradine.

C'era, oggi non più perché distrutta da una frana e coperta di folta vegetazione, la strada brecciosa delle coste di Santa Catarina con la fornace

di fiore, detto Giacomino e si scendeva a Blanzano e alla "via nova" via nuova, la via delle Acacie che porta a contrada Baricelle.

Nella prima casa a sinistra, il negozio di Elisa Fonticoli. Nello spazio dietro la casa, si lasciavano gli asini. Dopo il mercato, i contadini ripassavano a riprendere gli animali e facevano compere da Elisa, scegliendo dai quattro o cinque sacchi in iuta, il riso, "li ciuffulune" e lo zucchero e dagli scaffali a muro, coperti da una tenda, la pasta lunga, di vario formato, incartata con fogli di colore carta da zucchero.

Arriviamo a largo Fontemanente, sul pavimento stradale a mattoni, disegnate a carbone, le campane per il gioco con i sassolini.

La casa della ricamatrice Giustina Delli Castelli che viveva con una vecchia zia; erano tutte e due di costituzione fisica minuta ed erano soprannominate "le mammuzzette".

La fontana, delimitata da un bordo ovale in mattoni, dove si recavano le donne del rione a lavare i panni.

Le botteghe di Biagio Mulciri, "lu lazzarette", fabbro e del ramaio Michele Delle Monache. Michele, nei ritagli di tempo, preparava per la moglie Linda, la batteria completa di pentole e oggetti da cucina, il tutto in formato da bambola.

In via Tre Re, la cantina di "cellanire", Giovanni liberatore che passò poi a "Sciacquotte", Vituccio Bortezzi. La "ruva" adiacente sale verso via delle Fornaci e in una delle ultime case, abitava "Càitane di la horchio", Gaetano Massaro, l'ultimo conciatore di Penne. Gaetano era chiamato "la horchio" perché parlava volentieri della sua vita di emigrante in America, a New York. Tornato in Italia, aveva lavorato nella conceria, sotto Blanzano, di Giuseppe e Francesco Cutilli. Durante i mesi estivi, un gruppo di ragazzini della zona, seduti sui tavoloni nella grande stanza da lavoro, ascoltavano molto interessati le sue storie di fiabe intriganti ed usanze americane, e guardavano le mani ancora agili di Gaetano usare con destrezza i ferri per ammorbidire le pelli.

All'incrocio di via Tre Re con Corso dei Vestini e "la ruva" che sale a largo San Giovanni, vi era la bottega dell'orafo artista Vincenzo Laguardia, "lu varvone".

Nelle "ruve", erano molte le porte lasciate socchiuse, la chiave infilata nella toppa, o addirittura un'asticella di legno a fermare il saliscendi e, a fianco della porta, appoggiata al muro, una sedia. Là si sedeva la nonna a filare il lino coltivato nelle zone umide delle campagne, o il nonno che così poteva fare quattro chiacchiere con i passanti e fumare la sua pipa. E, nelle serate estive, sotto i vicoli arcati e nelle piazzette, si riunivano più famiglie con le donne, mogli, madri, sorelle e ragazzini, per mangiare in allegria un cocomero, fresco come un gelato, perché tenuto fin dal mattino, in un pozzo per farlo rinfrescare.

## **Mercati e Fiere**

Nei giorni di mercato e di fiera, occasioni d'incontro anch'essi, di buon mattino venivano a frotte i contadini dalla campagna e tanta gente dai paesi vicini.

Entravano in Città da Porta da Capo, una porta importante fino a quando Penne fece parte della provincia di Teramo; entravano dalle coste di Santa Catarina, da Porta Ringa, da Porta Sghibbio, da Porta Marzia, dalla Portella dei "ferrari" e da Porta San Francesco, porta quest'ultima che acquistò importanza dal 1928, quando Penne fu aggregata alla nascente provincia di Pescara e il viale che ha lo stesso nome divenne la via d'ingresso principale alla Città.

Molte stradine di accesso e molte "ruveaquà" o canali di scolo, furono in seguito chiuse, incorporate dalle case adiacenti. Veniva gente per vendere e per acquistare e i contadini lasciavano gli asini, loro mezzi di trasporto, fuori le porte di accesso, si toglievano le scarpe con cui avevano percorso le strade di campagna ed infilavano le scarpe da città. Le cosiddette "vie nove" o "vie nuove", che portano a Baricelle, Collecovino, Loreto Aprutino, Chieti, erano polverose. Le scorciatoie erano tante e tenute in buono stato dai contadini che si preoccupavano di mettere i ciottoli per frenare la terra battuta del fondo e di contenere l'espandersi delle siepi di rovi; pur tuttavia bastava un po' di pioggia a renderle fangose.

Gli animali entravano in città quando portavano un carico e lo sterco lasciato nelle vie veniva raccolto con solerzia dagli stessi cittadini per concimarci i propri orti di periferia. Già dalle prime ore del mattino, in piazza e lungo il Corso Umberto, si sentivano i rumori del mercato che iniziava e il vociio dei venditori.

I merciaiuoli, intirizziti dal freddo e dalla levataccia, entravano da "Bettina" o da "Middiuccio" a bere qualcosa per riscaldarsi e accompagnavano la bevuta con un po' di pane e formaggio che si erano portati da casa. Anche i contadini entravano per togliersi la polvere dalla bocca 'ngħi nu quart' e na gazzose.

Più tardi, fatte le compere e conclusi gli affari, gli abitanti dei paesi limitrofi, in attesa di riprendere "la currire" o "lu trenine", mangiavano da Bettina un piatto di "fasciule 'ngħi li cotiche" annaffiato da un paio di bicchieri di buon vino, parlando tra loro dell'andamento del mercato.

I mercati delle merci si tenevano due volte la settimana, il sabato e il mercoledì. Il mercato del mercoledì risulta indirettamente dalle delibere della Giunta Comunale, che venivano esposte all'albo pretorio nei giorni di mercoledì, quale giorno di mercato, o di domenica, quale giorno festivo.

Circa l'occupazione di suolo pubblico, dalla delibera 164 del 1915, risultano fissati i seguenti luoghi:

per i commestibili, telerie, mercerie, chincaglierie, coloniali e simili:  
largo San Nicola e adiacenze  
corso Umberto I, escluso il tratto dall'Annunziata alla piazza  
Corso dei Vestini con il tratto della piazza, dal palazzo Gaudiosi all'arco  
piazza XX Settembre.

Nei giorni in cui ricorrevano fiere e mercati, era permessa l'occupazione di suolo pubblico anche nelle altre strade della città.

Per gli animali grossi e minuti, esclusi i polli, erano fissati: largo San Francesco, strada Santo Spirito e adiacenze. Si pagava la tassa per ogni metro quadro di suolo pubblico occupato, a seconda della giornata feriale o festiva di mercato. Dalla delibera 39 del 1932, circa la tassa per occupazione di spazi e aree pubbliche, per gli animali si pagava per ogni giornata e per ogni capo venduto; per il pesce e la carne di bassa macelleria nella pescheria, per ogni chilogrammo fino ad esaurimento della merce. Era tassata l'occupazione di suolo pubblico anche per grani, granoni, patate, ecc.

La riscossione della tassa restava sospesa nelle ricorrenze delle due fiere della Madonna degli Angeli (2 agosto) e Madonna della Libera (8 settembre), a meno che queste non coincidessero in giorni di mercato. Dalla delibera 151 del 1935 approvata dalla G.P.A. Giunta Provinciale Amministrativa, circa le tariffe delle tasse per l'occupazione del suolo pubblico, risulta che erano da considerare vie e piazze di 1ª categoria: largo San Nicola, Corso Umberto I, via Dante Alighieri, piazza Luca da Penne e piazza XX Settembre; vie di 2ª categoria tutte le altre vie ed aree nell'interno della città, il largo San Francesco, il largo prospiciente le scuole elementari in via Dante Alighieri, propriamente quello adiacente alla strada nazionale n. 81, il largo fuori porta Ringa e la strada del Carmine fino alla chiesa omonima. Categorie a sé stanti, erano: il campo boario, la pescheria. Si pagava tassa per le mostre infisse al muro e sulle porte ed esposti quando si protendevano sul suolo pubblico oltre 15 centimetri.

Circa le fiere vigenti nel Comune, dal registro delle deliberazioni originali del podestà, si legge:

"l'anno 1929, VII dell'Era Fascista, addì 5 del mese di gennaio, in Penne, atteso che le fiere istituite e vigenti tuttora in Comune di Penne, nell'anno sono sette:

- 1) di San Biagio 1-2-3 febbraio;
- 2) di San Massimo nella prima domenica di maggio;
- 3) di San Giovanni nel 24 giugno;
- 4) della Madonna degli Angeli nel 2 agosto;
- 5) della Madonna della Libera nell'8 settembre;



6) di San Francesco nel 4 ottobre;

7) della Madonna della Concezione nel 4 dicembre;

considerato che, stanti le mutate condizioni demografiche e mercantili, dette fiere si addimostrano non più bastevoli ai bisogni del comune di Penne; ritenuta la necessità di provvedere nell'interesse degli agricoltori e della cittadinanza tutta; ritenuto doversi avere speciale riguardo allo sviluppo del mercato del bestiame, che vuol essere una delle principali risorse nel contado; vista la legge 17 maggio 1866 n. 2933; il podestà delibera:

“È istituita in Comune di Penne una fiera mensile ricadente nel terzo sabato di ogni mese, tranne il mese di giugno nel quale si verifica vicina alla prestabilita epoca la fiera di San Giovanni. In dette fiere mensili gli animali bovini ed equini, saranno esenti da tasse di posteggio”.

Quando la piana di San Francesco fu strutturata a giardino pubblico nel 1934, venditori e compratori di bestie si incontravano nella zona dell'allora Mattatoio Comunale, alla Fonte di San Simone, sotto la circonvallazione. Il progetto del campo boario, approvato nel settembre 1935, fu realizzato nell'agosto 1936.

## **LE FESTE RELIGIOSE**

Occasioni di incontro e di nuove conoscenze erano date dalle feste religiose che si svolgevano durante l'anno, da quelle più importanti e d'interesse cittadino a quelle d'interesse zonale. La partecipazione popolare era molto sentita e non soltanto per devozione, ma anche per svago. Lo svolgimento di tali feste, alquanto numerose specialmente nel periodo primaverile, estivo ed autunnale, rispondeva anche ad un bisogno psicologico della gente, tanto è vero che in seguito, la riduzione delle feste religiose è stata opportunamente sostituita da feste di altro tipo. Nelle giornate di festa la stessa vita domestica assumeva ritmi diversi rispetto alla quotidianità, sia nel mangiare che nel vestire e la gioventù in particolare sfoggiava gli abiti nuovi.

In occasione delle feste avveniva lo scambio reciproco delle visite in casa da parte di parenti ed amici ed erano occasioni di nuove conoscenze per i giovani.

Nelle serate le vie cittadine come pure le contrade erano affollate fino a tardi. Un passeggiare a lungo, a gruppi, tenendosi sottobraccio, uno scambio continuo di saluti, di parole, di sguardi furtivi e ammiccamenti tra i giovani nella speranza di nuove interessanti relazioni.

Molte erano le chiesette di campagna nei dintorni della città, la Madonna

della Pietà, San Rocco, Sant'Antoniuccio, la Madonna delle Grazie, la Madonna della Brecciosa, San Pietro, quelle di Pagliari e di Colletrotta: tutte tenute bene e curate dalle famiglie del vicinato e dal sagrestano o eremita che viveva dedicando le sue giornate alla cura della Chiesa.

La festa di San Rocco si concludeva la sera tardi nello spiazzo davanti alla chiesa con la proiezione di un film a carattere religioso a cui assisteva gente di tutte le età. La statua della Madonna della Brecciosa veniva portata in processione dalla chiesetta fino alla torre di De Caesaris. La processione della Madonna delle Grazie entrava in Città e, quando passava per il vicolo primo di largo San Comizio, si fermava davanti alla casa di Domenicuccio "lu fizzoche", sagrestano della chiesetta e veniva offerto vino ai portatori della statua.

Per la festa della Madonna della Libera, i pellegrini cominciavano a venire dagli ultimi giorni di agosto. Le verginelle dormivano dentro la chiesa, gli adulti, uomini e donne, trovavano posto per riposare nella parte coperta del cortile della casa dei Manò, Foschini.

Largo san Panfilo era pieno di bancarelle e nei pressi delle cantine vi erano invitanti tavolate di porchetta. La statua della Madonna usciva in processione carica di ori degli ex voto e coperta di un lungo velo bianco, al sole, gli ori brillavano nonostante il velo. Finita la festa, la statua tornava nel palazzo De Caesaris, dove era conservata.

La festa di San Comizio si svolgeva tra aprile e maggio. La processione usciva dalla chiesa, imboccava il vicolo 1° e per via Solario, Corso Umberto, rientrava in via Pultone. La sera si svolgeva la cuccagna ed in cima al palo c'erano prosciutto e salsicce. Alla processione del SS. Rosario, partecipavano tutte le Congreghe religiose in costume, le orfanelle di San Ciro e i Seminaristi.

La processione più suggestiva era ed è rimasta quella del Venerdì Santo. Di sera, col buio, sfilava la processione per le strade e stradine rischiarate dalle luce delle candele. Il Cristo morto era adagiato su una splendida coperta di velluto nero, ricamata in oro, ai lati i rappresentanti maschili delle famiglie nobili reggevano i fiocchi. Seguiva Maria: la sua testa arrivava all'altezza delle finestre più basse, i suoi occhi, due schegge nere di pietra dura, l'ovale del viso smagrito, le spalle curve sotto il manto nero, le mani sulla spada che la trafigge: rappresentava la personificazione del dolore.

Nell'ottocento, dopo una pestilenza, il clero istituì una processione di ringraziamento nel giorno della SS. Trinità e tutte le statue dei santi, delle chiese di città e delle contrade e le statue conservate nelle case signorili, venivano portate nella Cattedrale e da lì sfilavano in processione.

Ogni Santo aveva il suo seguito di fedeli: era una processione lunghissima e bella, dalle finestre buttavano sulle statue petali di rose e di

acacia, i fiori di giugno. Tale processione, detta di tutti i Santi, resistette fino a qualche anno prima dell'inizio della seconda guerra mondiale, nonostante la contrarietà del Vescovo dell'epoca che intravedeva in quelle forme di liturgia un'inconsapevole tendenza popolare all'idolatria e al paganesimo.

Questa processione, come tante altre successivamente, fu abolita negli ultimi anni trenta, anche perché all'autentico spirito di devozione che l'aveva ispirata andava prevalendo l'aspetto festaiolo e a volte irriverente; infatti non di rado accadeva che qualche statua rimanesse abbandonata nelle cantine dove i portatori indulgevano eccessivamente al culto di Bacco.

Appartiene ai Vescovi di regolare e ridurre le processioni pubbliche e private (S.R.C. nn. 217, 1144 in indice decretor, auth pag. 400).

Mons. Carlo Pensa, Vescovo delle Diocesi Penne-Atri dal 1913, ebbe occasione, fin dai primi anni del suo episcopato, di osservare direttamente gli abusi introdotti nella celebrazione delle feste religiose, il disordine e il poco interesse dimostrato in quelle occasioni dal popolo verso l'onore dei Santi e il culto limitato alla rumorosa celebrazione esteriore della festa, lo sperpero di denaro a danno delle Chiese bisognose di tutto e a danno delle opere di assistenza sociale, e ne parlò e scrisse molte volte.

L'Episcopato abruzzese, radunatosi in Concilio plenario nel 1924, in attuazione del Canone 1295 del Codice di diritto Canonico che impone ai Vescovi di curare la dignità delle processioni, solenni atti liturgici, togliendovi gli abusi che si fossero eventualmente introdotti, avendo già inviata ai signori Prefetti di L'Aquila, Campobasso, Chieti e Teramo, una lettera per interessarli sull'argomento, con decreto n. 73 dei suoi Atti, proibì quegli abusi. Tale disposizione essendo stata approvata dalla S. Sede, diventò legge ecclesiastica in tutta la Regione.

Venne in seguito, indirizzata ai Vescovi e pubblicata sul Supplemento al Bollettino Diocesano, una lettera-circolare della Sacra Congregazione del concilio in data 15 gennaio 1927 n. protocollo 5483-26 che riportiamo in fotocopia.

In seguito a questa venerata circolare, il Vescovo inviò ai sacerdoti della Diocesi una lettera e le norme che, in ossequio al giusto richiamo superiore, aveva tracciato "per la celebrazione delle feste, ispirandosi ai canoni del Diritto Canonico che riguardava tale importante materia".

Dalla lettera di Sua Eccellenza scritta il 13 febbraio 1927, domenica di Settuagesima, firmata Carlo Vescovo, pubblicata sul Bollettino Diocesano, stralciamo il seguente brano: "Le feste solenni sono manifestazioni del culto divino, hanno quindi grande influenza sulla fede e sulla morale del popolo. Perciò per il bene religioso e morale dei fedeli è

necessario che esse si svolgano in conformità alle leggi liturgiche stabilite dalla Chiesa, leggi, che non tollerano le arbitrarie deformazioni, che dobbiamo deplorare nella celebrazione delle feste solenni nelle nostre parrocchie”.

I 23 articoli del Regolamento delle feste sono riportati sul Bollettino Diocesano di Penne e Atri dell'aprile 1927 Anno XV n. 1-5.

Nella lettera pastorale scritta da Esino Lario il 10 ottobre 1932-X, e nella lettera per la Quaresima del 1940-XVIII, Mons. Carlo Pensa, ritorna sull'argomento della celebrazione delle feste religiose, ricordando ai parroci che è proibito: “l'abuso molto irriverente ai simulacri della Vergine e dei Santi di mettere all'asta tali simulacri per trarne moneta da impiegare in spettacoli profani, l'affissione di carta monetata al manto delle statue, raccogliere offerte durante le processioni, convertire le feste religiose in giorni di puro divertimento”.

Un'ultima festa nell'anno solare che determinava e determina ancora un grande movimento di popolo è quella del primo novembre: festa di Ognissanti, ma nella mentalità popolare era più ricordevole quella del due novembre: commemorazione dei defunti detta “festa dei morti”. Molti pennesi tornavano per la circostanza anche da lontano per onorare i propri defunti. Dal 1° novembre nel cimitero c'era un via vai di gente, persone adulte e ragazzi, intere famiglie, che giravano tra le tombe curando gli addobbi floreali e luminosi, facendo compagnia ai propri morti fino a tarda ora. Non pochi erano coloro che trascorrevano l'intera notte nel Camposanto, avendo lasciato a casa le finestre aperte e la tavola apparecchiata di cibarie per le anime dei trapassati.

Il 17 gennaio si festeggiava Sant'Antonio Abate, protettore degli animali. La rappresentazione del Rituale del Santo era ed è ancora oggi un modo di chiamare la primavera; si svolgeva nelle piazze e nelle case, sia di paese che di campagna e i recitanti ricevevano in regalo uova, vino, salsicce e polli.

Il Rituale di San'Antonio è stato ripreso a Penne dal 1996 dalla Pulsar, che ogni anno mette in scena una pubblica rappresentazione, conservando così una interessante tradizione.

Dall'Archivio Diocesano:  
SACRA CONGREGAZIONE

DEL  
CONCILIO

Roma, li 15 gennaio 1927.

Num. di Prot.  $\frac{5483}{26}$

ILL.MO E REV.MO MONSIGNORE,

*Da varie parti d'Italia, e specialmente dal Mezzogiorno, con maggiore frequenza che non per il passato, vengono denunziati abusi infiltratisi nelle manifestazioni del culto pubblico, specie nei così detti festeggiamenti quali sogliono aver luogo in occasione delle solennità religiose.*

*È stato riferito a questa Sacra Congregazione del Concilio che non è infrequente il caso, che laici poco o punto praticanti, senza nessuna intesa con i parroci e con i rettori di chiese, e senza nessuna approvazione da parte dell'autorità diocesana, si costituiscono arbitrariamente in comitati e commissioni, e sotto il titolo di procuratori o mastri di festa, fanno collette senza darne il rendiconto, stabiliscono e trasferiscono senza riguardo alcuno al calendario ecclesiastico i giorni delle feste patronali, stipulano contratti per addobbi in chiesa, impongono orari ed itinerari per le processioni, invitano predicatori, ecc., senza affatto consultare nè i parroci nè i rettori di chiese. Avviene così che si perde di vista lo scopo precipuo delle feste, che deve essere eminentemente religioso, si sciupano somme ingenti, le quali potrebbero essere impiegate più utilmente per eventuali restauri di chiese, rifornimenti di sacra suppellettile, per sussidiare le varie opere di beneficenza esistenti nella parrocchia.*

*Questa S. C. del Concilio non può non rendersi conto della gravità della cosa e perciò, volendo intervenire affinchè gli abusi denunziati non si allarghino e si perpetuino, invita i Rev.mi Ordinari:*

*a) a richiamare l'attenzione del loro Clero e di tutti i buoni cristiani sulle precise disposizioni dei canoni 1247, par. 2, 1293,*

1294, 1295, 1341 e 1503 del Codice Canonico, che regolano siffatta materia;

b) ad esortare il Clero a riprendere con la necessaria prudenza non solo la iniziativa, ma anche la direzione delle feste religiose, procurando di rivendicare la completa indipendenza da elementi incompetenti nello svolgimento delle funzioni religiose, nell'ambito del luogo sacro e delle processioni che si svolgono fuori delle chiese;

c) a formulare essi stessi speciali regolamenti per disciplinare sia la costituzione e l'azione delle così dette commissioni di feste, sia il decoroso e devoto andamento delle processioni, abolendo tutti gli abusi tante volte lamentati, ed invigilare perchè tali regolamenti siano osservati.

Prego pertanto la S. V. Rev.ma di voler prendere a cuore un argomento di tanta importanza e di rivolgervi tutta la Sua cura, riferendomi poi a fin d'anno, e precisamente entro il dicembre 1927, il risultato dell'opera Sua.

Intanto con particolare ossequio mi professo .

Della S. V. Rev.ma

aff.mo come fr.  
(segue la firma)

## Le fontane

Prima che la condotta portasse l'acqua potabile dalle sorgenti montane nella nostra Città, si attingeva acqua di sorgente o acqua piovana raccolta per l'igiene domestica nei pozzi e nelle cisterne esistenti, nei cortili e negli scantinati di molte case urbane, mentre per l'uso alimentare veniva prelevata dalle storiche fontane fuori città.

Trifonte, Fontenuova, Sacioli, Acqua Ventina, Fonte Cupo, Fontemurata, San Simone, Blanzano, Ossicelli, S. Rufina, tanto per citare le più note, situate nella periferia della città, erano le secolari fontane di Penne, alimentate tuttora da sorgenti naturali e che di tanto in tanto vengono riscoperte e riportate all'attenzione per i loro pregi architettonici.

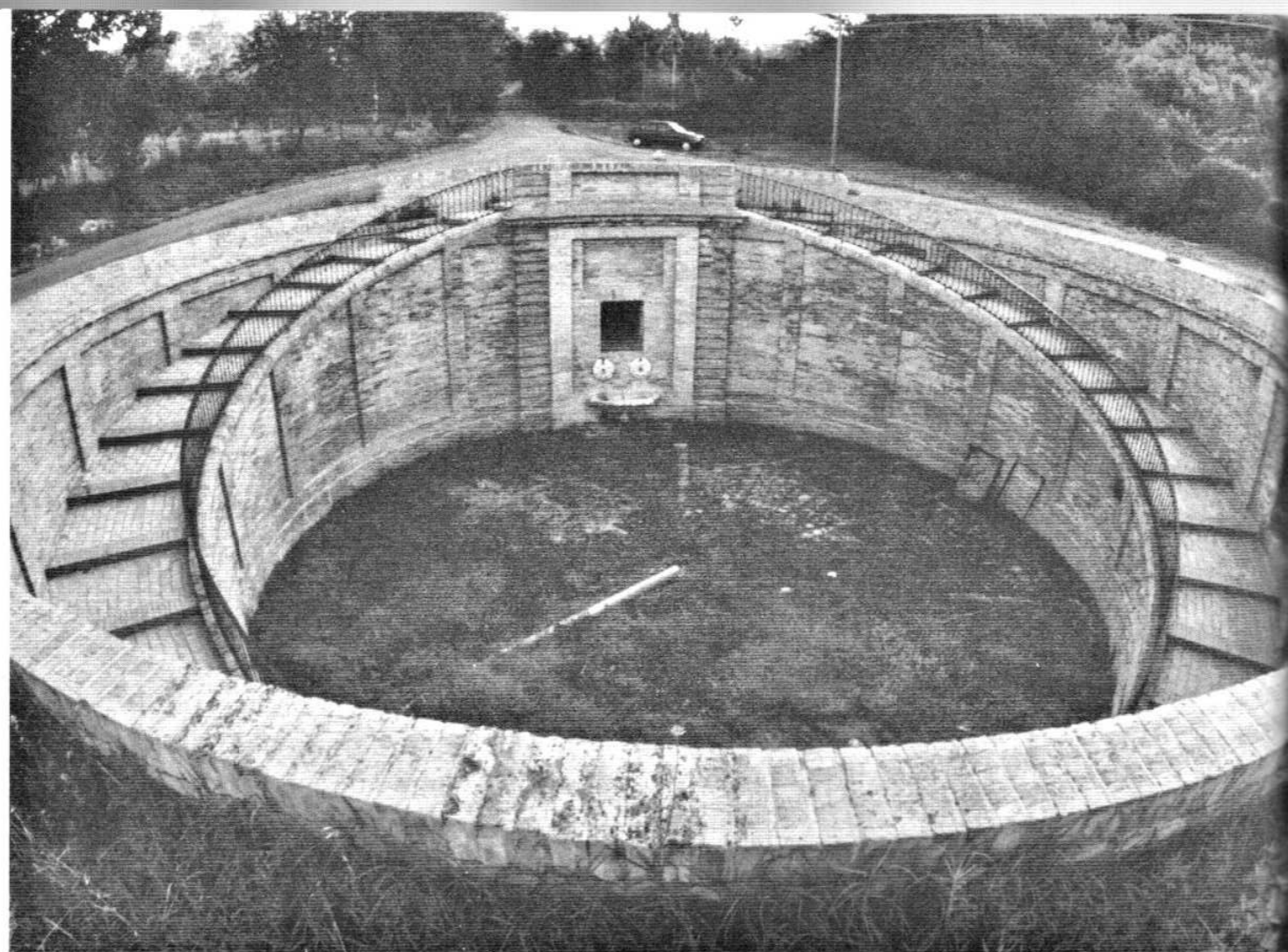
Queste costituivano luoghi di riferimento e d'incontro non soltanto per le comunità rurali circostanti, ma anche per molte famiglie urbane che periodicamente vi si recavano per fare il bucato grosso. Tranne il periodo invernale, ogni venti o trenta giorni, molte erano le donne che, aiutate nel trasporto della biancheria dai mariti o dai figli più grandi, andavano di buon mattino a fare il bucato presso quelle fonti in cui i panni venivano lavati e stesi ad asciugare sulle siepi e nei prati adiacenti.

La permanenza si protraeva per l'intera giornata: a metà mattinata arrivava una donna, spesso la nonna, con la cesta delle vivande e seguita dai bambini che poi rimanevano a giocare per l'intera giornata. Il pranzo frugale, ma gustoso, consisteva in una insalata di pomodori, peperoni, cipolla, aglio e basilico accompagnata da una grossa frittata di uova, cipolla, prezzemolo e formaggio. Alla sera, i mariti, finito il proprio lavoro, si recavano incontro alle mogli per aiutarle nel riportare a casa i grandi canestri di biancheria.

Anche se parte della giornata era un po' faticosa, nel complesso, e specie per i bambini, era una grande festa.

Per le donne era una giornata di svago, perché stesi i panni al sole, esse si sedevano all'ombra di un albero e conversavano tra loro raccontando fatti recenti e remoti della propria e delle altrui famiglie e incentravano i propri discorsi sulla vita del proprio vicinato. Al tramonto, si concludeva con i saluti e l'approssimativo appuntamento per il successivo incontro, ma anche con tanto rammarico per i bambini per la fine della scampagnata.

Inoltre nel periodo estivo si andava al fiume Tavo per lavare le coperte e le coltri di lana e per candeggiare le tele di lino e di canapa tessute in casa. Quando a Penne arrivò l'acqua potabile essa veniva erogata dalle pubbliche fontane in ghisa, collocate nelle piazzette e nelle zone di confluenza delle strade adiacenti, riducendosi di molto il disagio da sempre sopportato dalla cittadinanza per soddisfare un bisogno primario. L'acqua gradevolissima e fresca sgorgava dalle fontane giorno e notte con un sonoro continuo che si espandeva nei dintorni e si sperdeva nella monotonia. Prima che l'acqua



*Acquaventina - foto di Otello Sacripante.*

*Fonte Murata - foto di Paolo Sacco, 1983.*





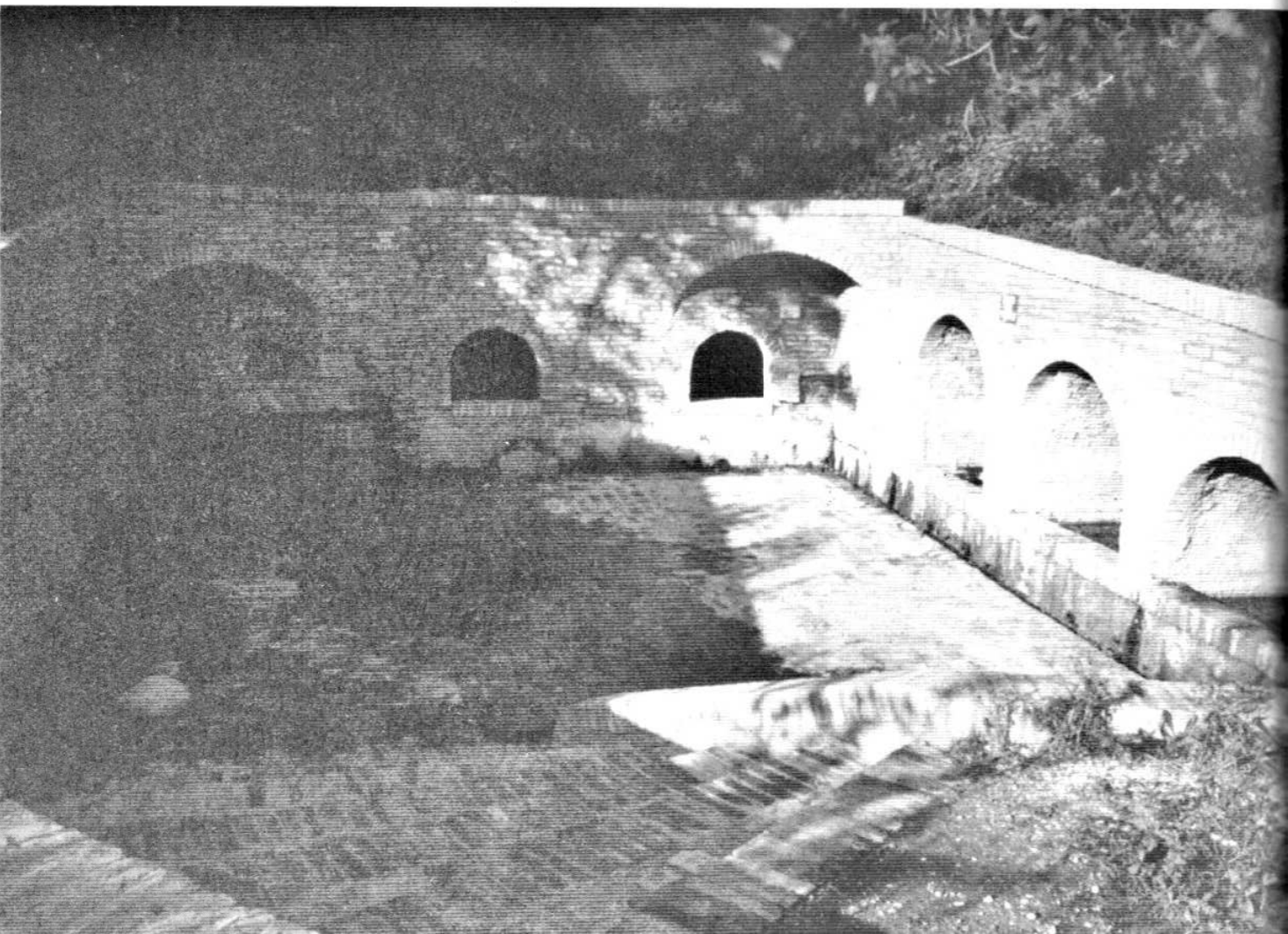


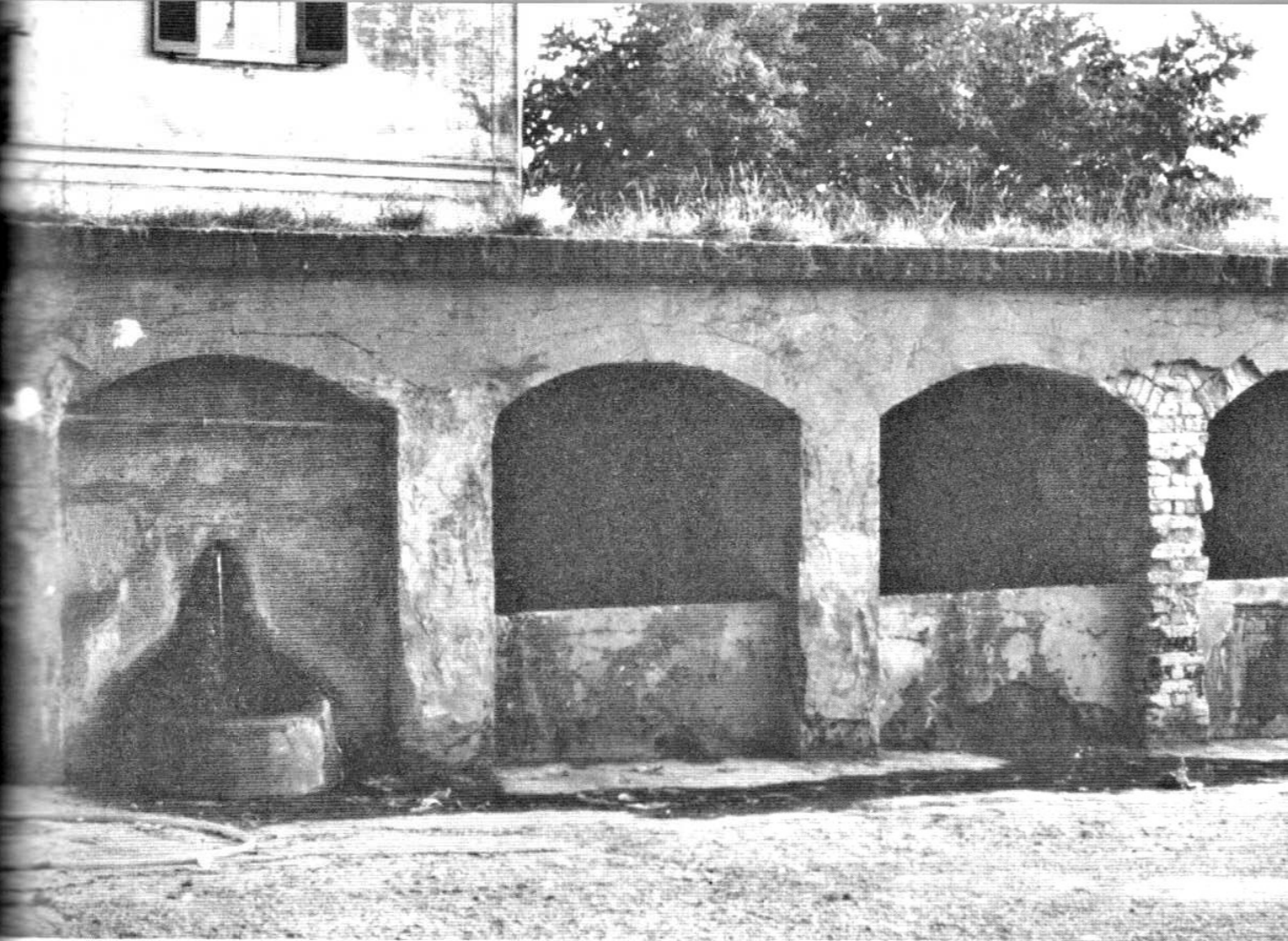
*Fonte Blanzano - foto di Paolo Sacco, 1983.*



*Fonte Nuova - foto di Paolo Sacco, 1983.*

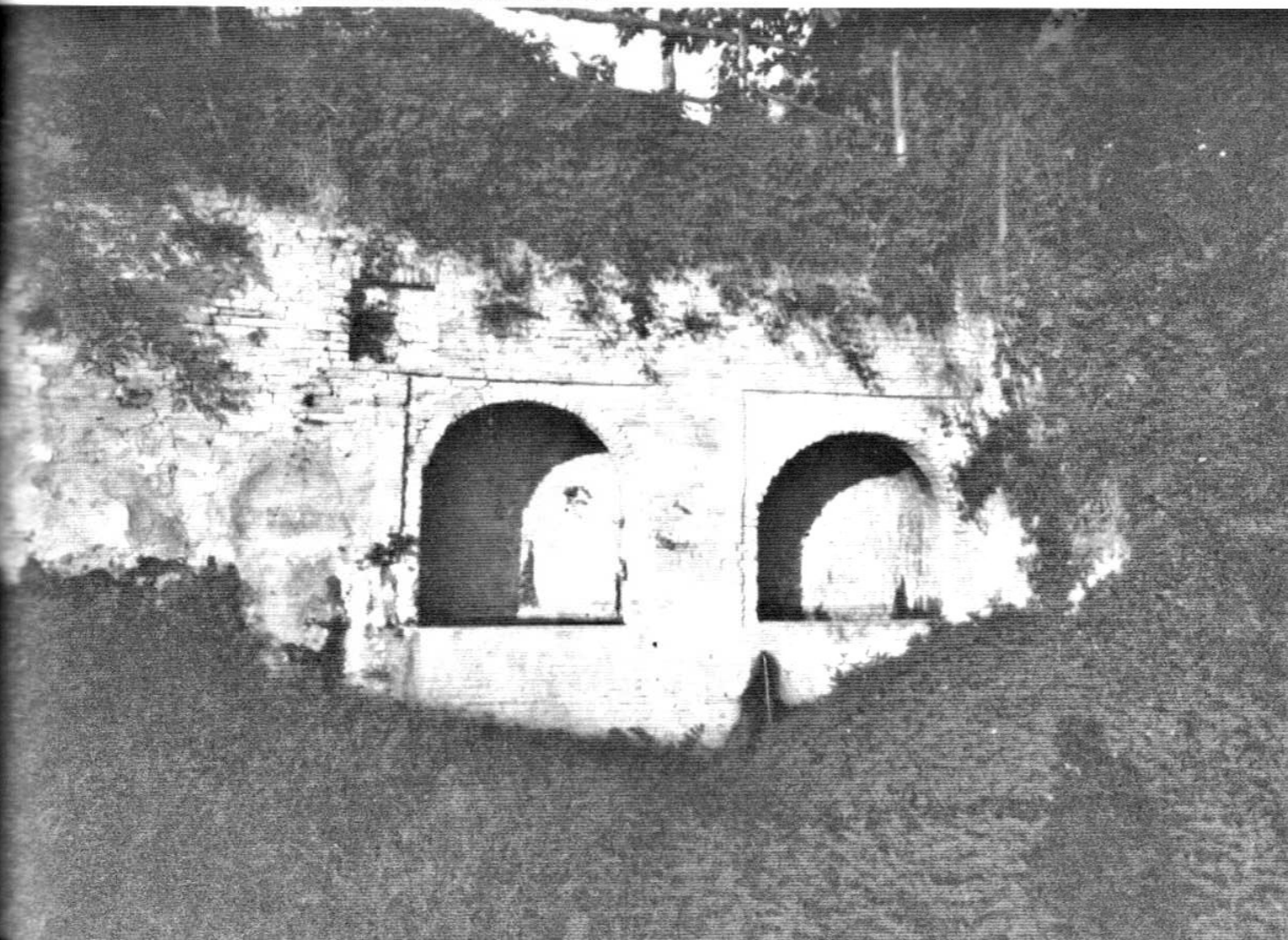
*Fonte Ossicelli - foto di Paolo Sacco, 1983.*





*Fonte San Simone - foto di Paolo Sacco, 1983.*

*Fonte Sacioli - foto di Paolo Sacco, 1983.*





*Fonte Madonnuccia - foto di Paolo Sacco, 1983.*

*Fonte Trifonti - foto di Paolo Sacco, 1983.*



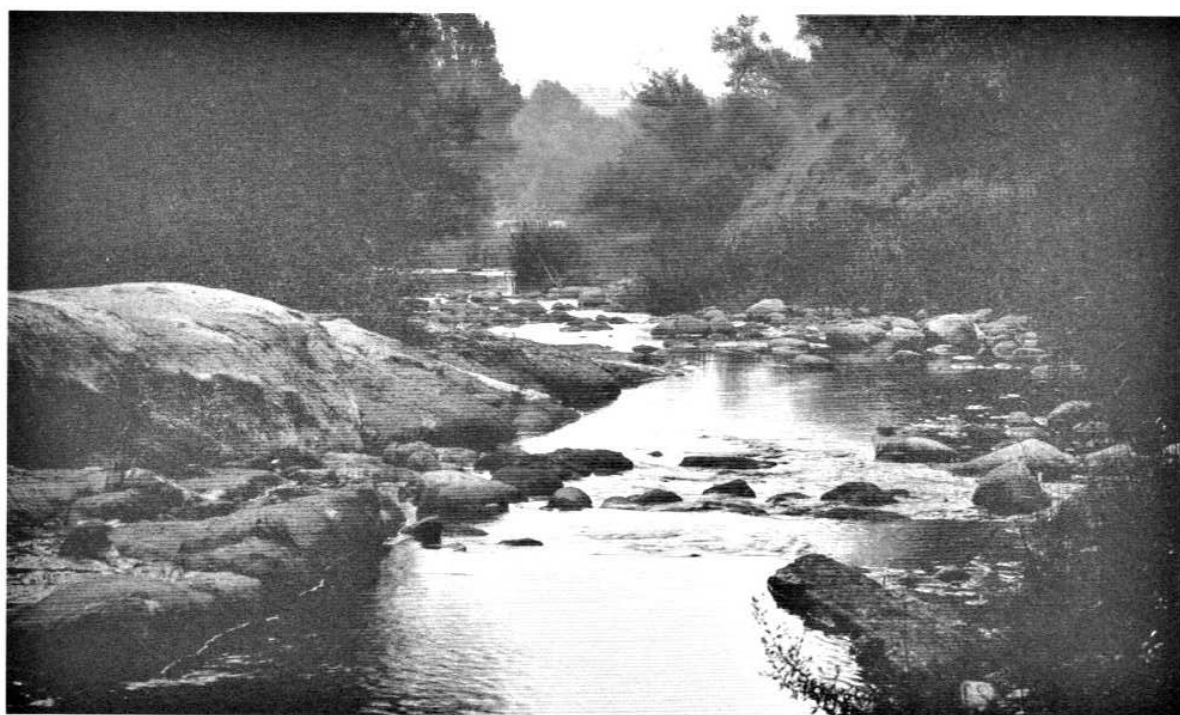
cominciassero con molta gradualità ad arrivare nelle case, essa veniva attinta quotidianamente presso la fontana pubblica più vicina e conservata per l'uso in vari recipienti, in particolare in conche di rame o anfore di terracotta smaltata quella destinata all'alimentazione.

Non di rado accadeva che presso le fontane si dovesse fare la fila per riempire i propri recipienti, specialmente quando venivano preannunciate le sospensioni delle erogazioni per guasti alla condotta o subito dopo il ripristino del deflusso.

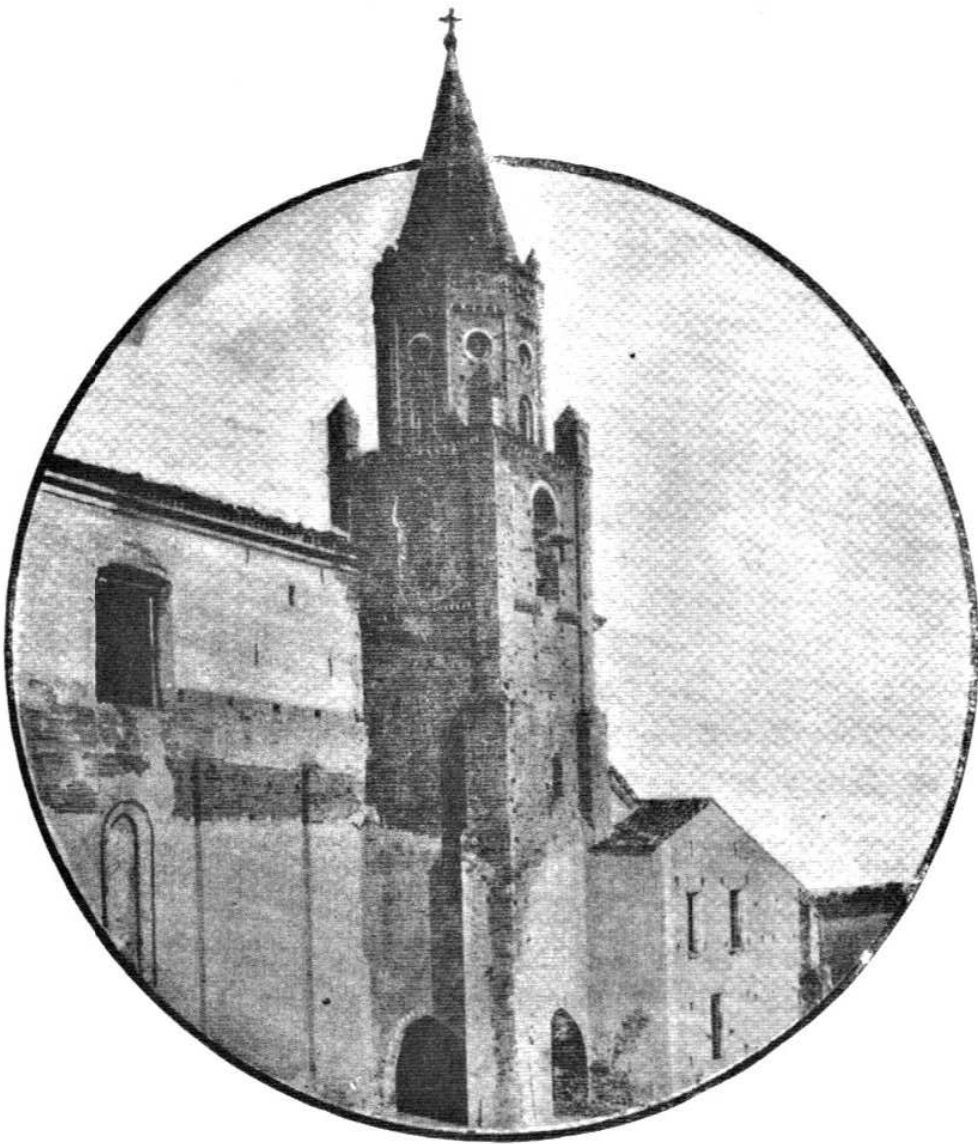
Ebbene quelle circostanze erano occasioni per poter discorrere tra i presenti e le conversazioni diventavano più o meno prolisse in rapporto all'attesa. Andare ad attingere l'acqua alla fontana era una incombenza molto gradita e spesso sollecitata dalle adolescenti le quali confidavano in qualche piacevole incontro con i corteggiatori che in genere bazzicavano nei dintorni delle fontane.

Siamo arrivati al termine del nostro itinerario della memoria, ma non possiamo non ricordare che, nel 1922, vennero in visita nella nostra Città un gruppo di soci del Touring Club ai quali furono date in omaggio le foto delle torri di Penne, eseguite dall'artista Laguardia, con le didascalie scritte dal prof. Nicola De Leone, naturalista e poeta. Le riportiamo tra le copie dei documenti.

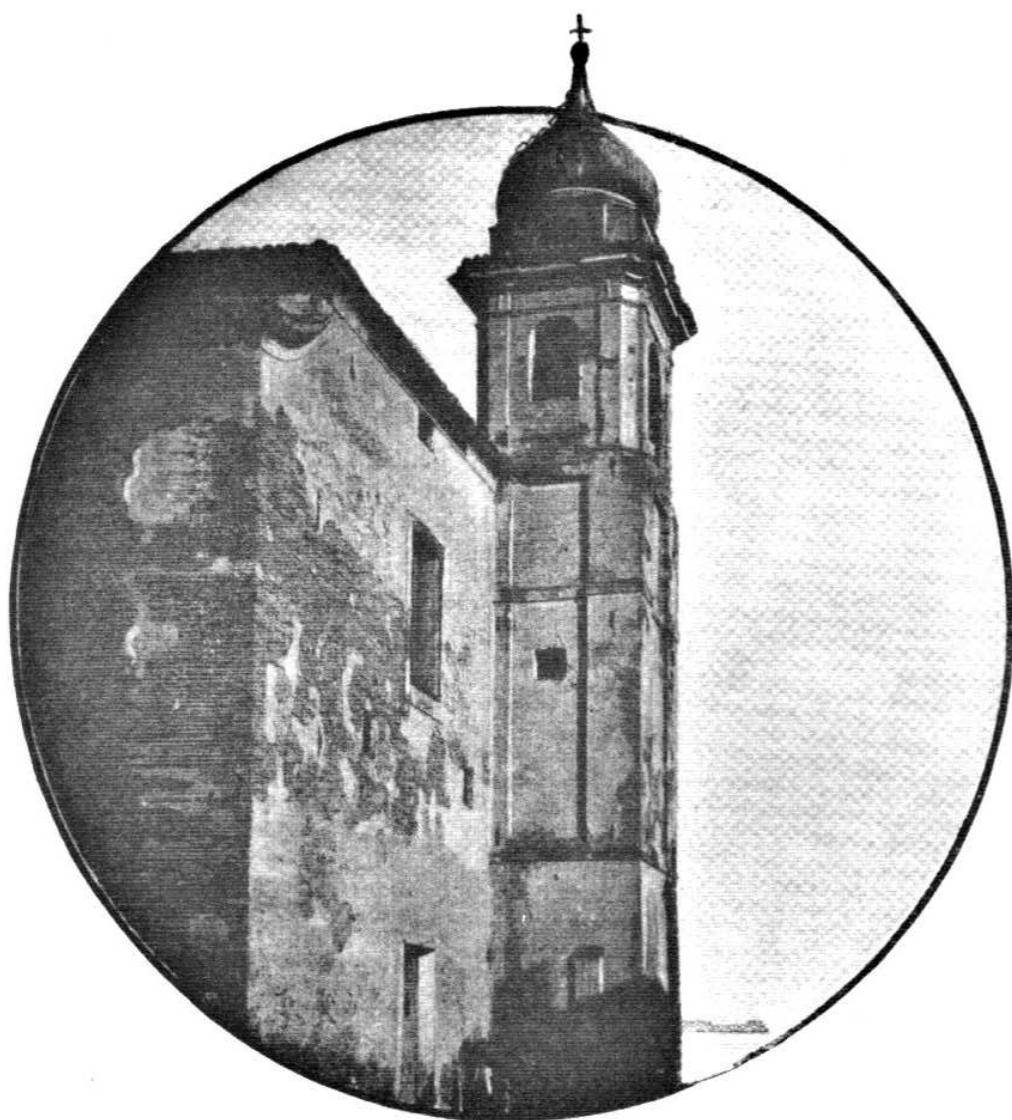
Verso la fine degli anni venti, Penne fu inserita dal Touring Club tra le cento città d'Italia da illustrare e, con la copia della copertina dell'inserito del Touring Club su Penne inserita a pag.5, si chiude la nostra raccolta di memorie, una ricerca lieve che ci ha restituito un frammento di vita della nostra Città.



*Fiume Tavo - foto di Osvaldo Locasciulli.*



SCALAN LE QUATTRO AGILI TORRI ARDITA-  
MENTE DEL CIELO NITIDO GLI OPALI  
E ATTORNO I VOLI DELLE LIBERE ALI  
GAIA UNA TRAMA INTESSONO DI VITA.

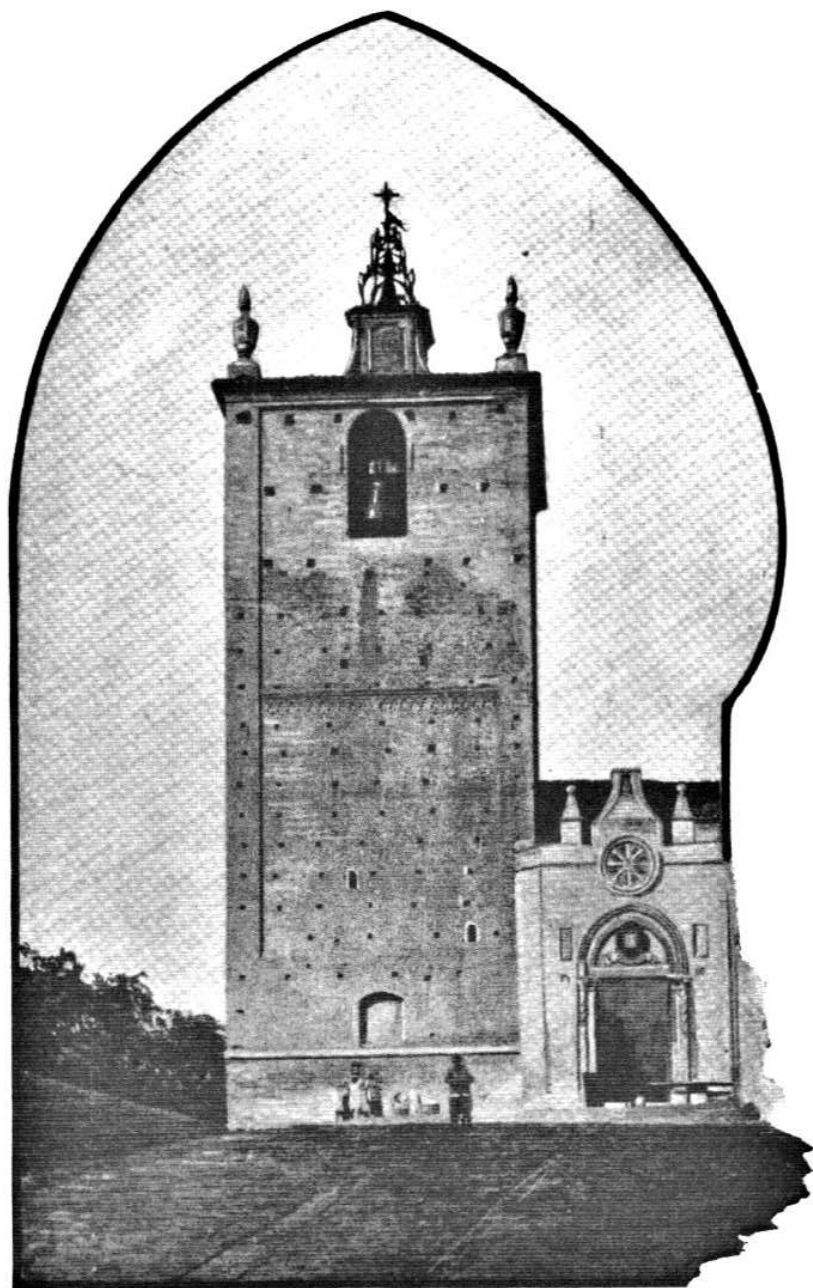


" NON MURA PIÙ CHE LE CITTÀ SORELLE  
DIVIDANO TRA LOR D'ODÌ E FRONTIERE "  
LE VECCHIE TORRI NELLE DOLCI SERE  
VANNO CIANCIANDO CON LE AMICHE STELLE.



▪ MA DAGLI OPIMI CAMPI, DAI FRAGORI  
DELLE OFFICINE NERE DI CARBONE  
E DAI CANTIERI SALE LA CANZONE  
DELL' AVVENIRE AL ROMBO DEI MOTORI ▪



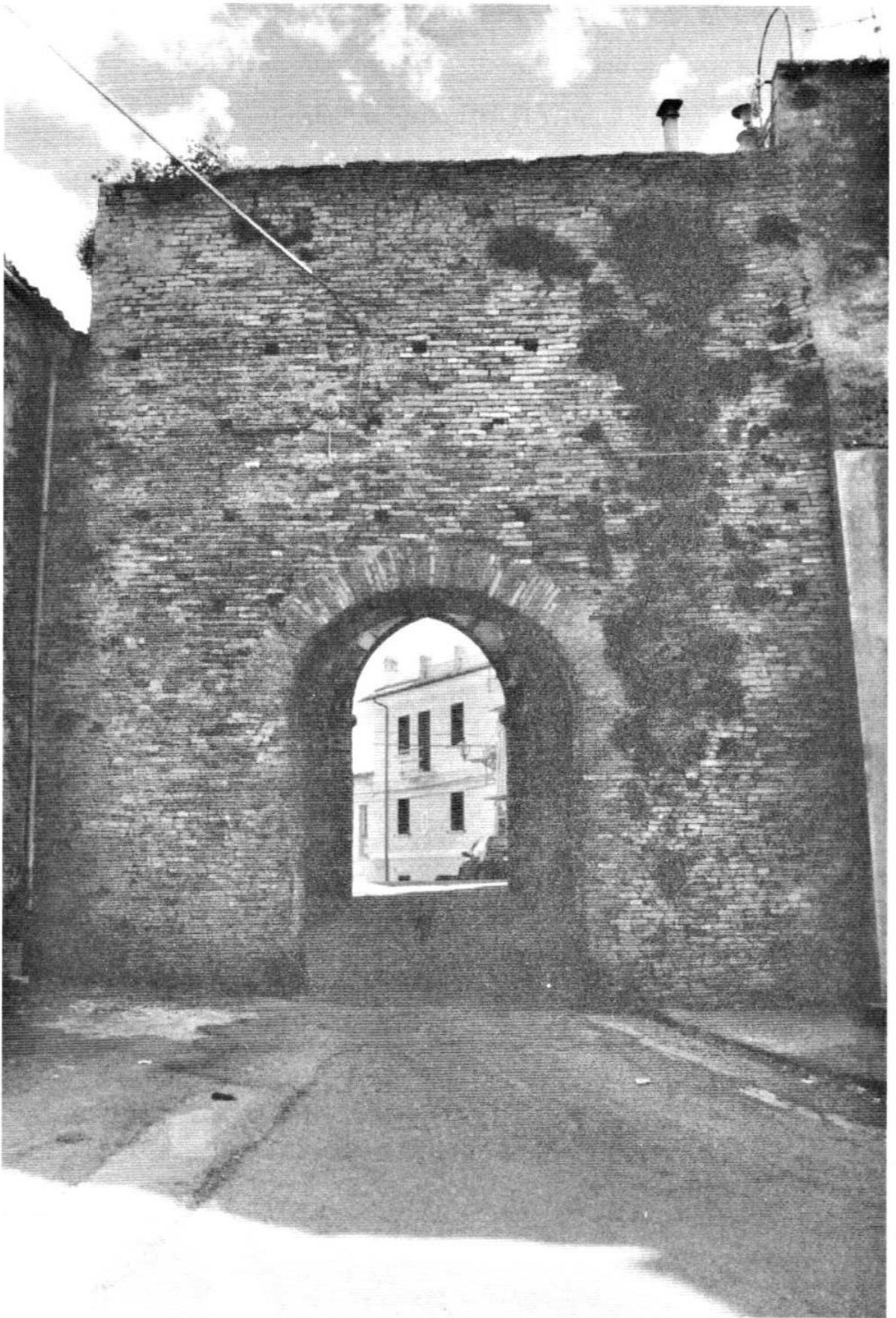


" FERVE IL LAVORO; SE L'ETÀ S'INNOVA  
DELLA FRATERNITÀ SI CANTA IN GLORIA  
E SI SCRIVE COSÌ LA NUOVA STORIA  
E SI TRACCIA COSÌ LA META NUOVA "

*Ben visibile la pavimentazione a mattoni del piazzale.*



DITTE LE TORRI NELL'AZZURRO PURO  
COSÌ AGLI OSPITI DANNO IL BENVENUTO  
NELLA TERRA GENTILE ED È IL SALUTO  
BEN DEGNO DEL PASSATO E DEL FUTURO.



*Porta da Capo..*

## ***Dalla memoria storica della nostra Città:***

### **PENNE, CITTÀ DEL MATTONE** relatrice Anita Ciavattella

Percorrendo Penne a piedi, attraversando le vie scoscese e le porte, osservando le sue chiese ed i palazzi nobiliari, ma anche le case più umili, si incontra un susseguirsi di muri ammattonati e si percepisce la sensazione che quei muri, antichi, contengano l'essenza di questa città.

Dice I.C. Gavini in *Storia dell'architettura in Abruzzo* "Lo sviluppo speciale che ebbe l'architettura della terra cotta nella città di Penne superò quello verificatosi in ogni altro centro d'Abruzzo; ne offrono testimonianza oltre agli edifici di carattere chiesastico, quelli di carattere civile".

Penne, infatti, sorge su colline di natura argillosa ed il centro storico sui due colli (Colle Sacro e Colle Castello) è interamente costruito in mattoni grazie alla ricchezza di argilla e di acqua del suo territorio.

Il cotto è un materiale vivo che respira, ha propri ritmi metabolici e mantiene nel tempo la sua originale bellezza; esempi illustri della sua longevità non mancano certo a Penne, nonostante secoli d'incuria e di eventi atmosferici.

Vincenzo Balzano, che visitò Penne nel 1927, nel volume "Abruzzo e Molise" così recita: "Chi, visitando Penne, potesse da ogni facciata di case e di chiesa rimuovere gli impacci e spogliare la crosta di una trasformazione incivile che maschera le muraglie di mattoni a filaretto, vivrebbe d'un tratto nel tempo passato".

Infatti il mattone, inteso come manufatto cotto in fornace e ben stagionato, accompagna la lunga storia della città di Penne ed il suo uso era già diffuso in epoca romana; ne sono testimonianza i laterizi con i marchi o bolli conservati al museo civico diocesano che potrebbero essere contemporanei all'istituzione in Pinna del municipio ed essere opera di officine laterizie pubbliche a cui veniva imposto il marchio per motivi di controllo.

Ma i pochi elementi archeologici a disposizione non ci permettono una ricostruzione sull'uso del mattone nell'antica "Pinna" per un fenomeno tipico dell'età medioevale: la demolizione degli antichi edifici ed il riutilizzo del materiale nel nuovo tessuto urbano; dobbiamo pensare che l'acropoli fosse sul colle di Roccabruna dove oggi sorge la Cattedrale e che l'asse principale fosse Via Muzio Pansa, infatti tutta la zona intorno al Duomo è ricca di colonne, capitelli e mattoni di epoca romana.

L'uso prevalente dei laterizi nella pavimentazione stradale, nelle mura e negli edifici è evidente a Penne dal Medioevo in poi, ma la struttura medioevale è leggibile soprattutto nei muri e nei vicoli che si intersecano con la via principale, via che attraversa tutto il centro storico da Porta Marzia a Porta Teramo passando per la piazza che unisce i due colli del centro



*Campanile del Duomo, foto studio Bevilacqua.*

storico rivestendo un' importante funzione sociale: saldare la sede del potere religioso (Duomo e Palazzo Vescovile) alla sede del potere civile (Colle Castello con il Palazzo Comunale o dell'Università).

Penne conserva di medioevale più di quanto generalmente si pensi; lo fa notare R. Mancini in *Architettura minore nel pescarese* "La cittadina presenta nel centro storico grande vitalità di conservazione ... gli stretti vicoli trasversali ascendenti verso la monumentalità della chiesa, nascondono ad un passante frettoloso aspetti architettonici espressi nei motivi stilisti del mattone"; infatti attraversando i vari rioni: S. Nicola, S. Marina, S. Croce, S. Chiara, S. Giovanni, S. Panfilo, S. Agostino. S. Comizio, ecc. si nota la struttura tipicamente medioevale dell'abitato modellato attorno alla chiesa ed alla piazzetta.

Ad esempio attorno al Duomo i vicoli si succedono ad intervalli abbastanza regolari; quasi tutti stretti e bui, ma ben lastricati con mattoni consunti dal tempo e disposti a taglio; attraversandoli si scorgono a sorpresa, oltre i portoni artisticamente lavorati, androni e giardini interni, oppure antiche cantine ed orti protetti da muraglie.

Dalle piazzette si diramano le "rue" a scalini con arcate e gallerie ed il mattone movimentata i muri delle case che hanno tecniche costruttive diverse secondo la destinazione sociale: le case a schiera con murature irregolari, hanno le pareti in comune, mentre le case signorili "a corte" si incentrano attorno ad un cortile con loggiati e portici e per lo più forniti di pozzo.

Ma sia le case nobiliari che quelle più umili hanno mattoni disposti in forme decorative che disegnano greche e cornici e, fino al XIV e XV secolo si arricchiscono di formelle o di intrecci con scacchiere ed arcatelle che decorano archi, portali e campanili.

Da segnalare casa De Paschinis o Palazzo del Giustiziere in Corso dei Vestini che il Gavini colloca tra le più ricche del 1400 e che presenta nella facciata una cornice composta di un fregio tra due cordoni di alloro ed una serie di arcatelle trilobate su mensole diverse, palazzo De Venantiis al Duomo, le torri campanarie di S. Agostino, di S. Giovanni e del Duomo; inoltre in piazza c'è l'accesso ad un cortile romanico in mattoni, ben conservato.

Poche tracce restano delle antiche mura del 1200 che circondavano l'agglomerato urbano e nelle quali si aprivano ben 16 porte.

Della cinta muraria, che probabilmente seguiva il percorso della circonwallazione, ben visibile nella settecentesca veduta di G. B. Pacichelli, rimangono due torri: una vicino Porta Ringa e le mura della città medioevale dovevano trovarsi in linea con la torre stessa e dietro i muri di contenimento degli orti e dei giardini attuali, ed una, detta dei Normanni, vicino porta S. Francesco che è ancora oggi il principale ingresso del paese ed è così chiamata in ricordo dell'incontro tra il Santo di Assisi ed il Beato Anastasio De Venantiis avvenuto nel 1216.

Oltre alle due citate porte rimangono ancora Porta S. Croce a doppio arco, Porta dei Ferrari o delle Concie e Porta Sghibbio.

L'uso del mattone era talmente diffuso nel Medioevo che il Codice Catena, così detto per la catena che lo legava al tavolo di consultazione, riformato negli anni 1457-1458, ma che riporta consuetudini più antiche, stabiliscono norme riguardanti i fabbricanti di mattoni per tutelare il sistema viario ed il tessuto edilizio urbano.

Tali norme sono interessanti per capire la tecnica costruttiva di quei tempi perché stabiliscono anche modelli e misura dei mattoni.

Nei passi relativi a "De modulis fornaciarum" dice tra l'altro <<Parimenti deve ricordare qualsiasi fornaciaio o mattonaio che volesse fare "imbricos vel pinchos" che gli stessi devono essere della medesima larghezza, lunghezza, grandezza e forma per le quali è stato disegnato un modello nella sala del palazzo comunale >>.

Così continua "siano trovati e restino cotti secondo risulta nelle dette misure o modelli né maggiori, né minori.

E detti modelli siano ferrati di sopra e di sotto con verghe di ferro.

E perché sia evitata ogni frode, siano contrassegnati con la lettera C. e chi contravviene paghi comunque venti soldi. E si dia credito al giuramento del denunciante. E in qualsiasi settimana, per mezzo del maestro dei capitoli, una volta che siano trovati al di sotto di detto modello, siano sottoposti alla suddetta pena da togliere al proprio salario".

Circa il dovere di ammattonare le vie pubbliche o vicinali dice "Parimenti chiunque abbia davanti alla sua casa una via pubblica o vicinale sia tenuto ad inghiaiarlo ed ammattonarlo. E se sarà stata fornita di piante o ammattonata e poi devastata, sia tenuto a riportarla allo stato primitivo e di ripararla. E chi contravviene, sia tenuto alla multa di dieci soldi e gli ufficiali siano tenuti e fare inquisizioni sui predetti ed a punire i trasgressori come sopra".

Questo rispetto per la "cosa pubblica" dovrebbe esserci di esempio oggi. L'abbondante uso dei mattoni per le costruzioni presuppone la presenza, in epoca medioevale di numerose fornaci nella zona; lo testimoniano i nomi Porta Fornace sopra Fontemanente nominata da Muzio Pansa vissuto nel XVI secolo e Contrada delle Fornaci fuori Porta Marzia, nome attestato da una pergamena del 1601 che il De Caesaris ebbe modo di vedere nell'archivio della Contessa Luisa Castiglione; in tale pergamena si riporta un'interessante indicazione topografica: "In contrada delle fornaci fuori della porta di Marzo".

Se la contrada aveva questo nome ancora nel XVI secolo, doveva essere forte il ricordo delle fornaci e forse ve ne erano ancora .

Dell'epoca rinascimentale e del periodo successivo si possono ammirare imponenti palazzi delle famiglie nobili affluite a Penne al seguito della duchessa Margherita D'Austria; in tutti si può ammirare il prezioso uso

del cotto, ma purtroppo l'impronta rinascimentale si sovrappose alla città medioevale.

L'opera laterizia abbandonò l'ornato sottile per dare una conformazione organica più semplice alle facciate dei palazzi e delle Chiese.

Di questa epoca è il palazzo di Margherita D'Austria, in cotto, con merli sulla sommità e con il grandioso cortile ad arcate con due loggiati.

In via Muzio Pansa si trova il Palazzo Castiglione - De Leone in mattoni, del tardo 500.

Comunque, resti più o meno notevoli di edifici rinascimentali in mattoni sono sparsi in tutto il centro storico, ma spesso manomissioni, tamponature e strati di calcina hanno fatto perdere la loro leggibilità riguardo all'epoca di riferimento.

Ad esempio in Via Roma Il Palazzo De Caesaris – Troljy, dal bellissimo cortile con loggiati e pilastri in mattoni artistici, ha reperti medioevali, mentre le finestre sagomate in pietra sono di epoca barocca.

Anche palazzo Pansa in Vico Catena ha subito vari rifacimenti; è di epoca rinascimentale con un bel portale in pietra, ma sulla facciata si nota un altro portale in cotto del medioevo.

Altro esempio di trasformazione nel tempo è il complesso di S. Domenico in piazza; il chiostro risale al 1330, ma il convento e la Chiesa, pur conservando molti resti medioevali, hanno subito rifacimenti in epoca rinascimentale e barocca.

Ma fu soprattutto in epoca barocca che continuò il fenomeno di modernizzazione e trasformazione dal punto di vista architettonico; le superfici e le eleganti facciate dei palazzi di questa epoca sono per lo più intonacate, l'uso dei laterizi ebbe meno importanza, Penne perse la fisionomia medioevale e vide alquanto cancellati i connotati di " Città del mattone".

Molti sono a Penne gli edifici barocchi, sia Chiese e Conventi che palazzi. Bellissime le Chiese di S. Giovanni Battista, il già citato complesso di S. Domenico e la chiesa di S. Maria del Carmine con l'annesso convento.

Tra i palazzi troviamo in Corso dei Vestini Palazzo Scorpione e Palazzo Stefanucci a largo Fontemanente.

Il più scenografico dei palazzi di Penne è sicuramente Palazzo Castiglione che, in largo S. Nicola, si incastra su un preesistente edificio medioevale in mattoni; l'elegante facciata barocca è rifinita in intonaco ed ha due ordini di logge.

Di epoca barocca sono ancora Palazzo Gaudiosi e Palazzo Leopardi in piazza ed il grandioso Palazzo Aliprandi, oggi sede dell'Istituto Tecnico; in tutti ormai le superfici intonacate prevalgono sulle decorazioni in cotto.

Tuttavia girando per le Vie di Penne troviamo bellissimi esempi di architettura barocca pennese, edifici che, pur costruiti tra il 600 e il 700, sono in mattoni: a Via Muzio Pansa sorge l'imponente Palazzo Del Bono-Bilotta, la cui facciata a colonne binate dai capitelli ionici, quasi si tocca alla som-



mità con il Palazzo Tirone-Pansa, anch'esso in mattoni. Altra costruzione signorile post barocca in mattoni è palazzo De Sanctis in via Roma .

Ma raro esempio di barocco pennese è sicuramente la Chiesa Dell'Annunziata, la sua facciata, in mattoni, ricorda l'architettura romana.

Nel tardo 700 e nell' 800 l'uso del mattone riprese vigore: chiese e complessi, nuovi o restaurati, hanno facciate in cotto.

Del 1780 è la ricostruzione della porta S. Francesco, entrata principale della città; nel 1832 anche porta Ringa fu rifatta in mattoni.

A largo S. Agostino c'è palazzo Tucci, neoclassico, con la facciata lavorata a fasce orizzontali di mattoncini a rombi.

Anche le antiche fontane che sorgono numerose attorno all'abitato di Penne, restaurate nel 700 e 800, sono in mattoni, cariche di storia, si legano alle vicende cittadine.

Citiamo la fontana Acqua Ventina, ricordata da Vitruvio; la fontana di S.Simone, restaurata recentemente, fonte Ossicelli, Trifonti, Fonte Murata, Fonte Nuova ecc..

La fabbrica del mattone nella nostra zona è antichissima ed all'estrazione e lavorazione dell'argilla partecipava tutta la famiglia compresi donne e bambini: c'erano infatti le famiglie dei mattonai come quella degli Evangelista, detti Sirroni in contrada Santa Caterina che per tre generazioni hanno avuto delle fornaci.

Il processo di lavorazione dei mattoni avveniva esclusivamente a mano e particolarmente delicata era la formatura dei mattoni che serviva a dare alla pasta la forma e le dimensioni volute.

Affascinante è stato il racconto degli Evangelista sulla produzione dei laterizi: l'argilla veniva trasportata con le carriole, frantumata con semplici zappette, stesa su uno spiazzo, passata e ripassata con i piedi nudi, in ultimo ritirata con una specie di rastrello detto "ritrabble", poi si metteva a bagno in una vasca detta "pilo" dove l'argilla restava per tutta la notte, al mattino si rovesciava l'impasto in un' altra vasca e questo travaso si faceva minimo tre volte per rendere più omogenea la massa.

Il mattonaio con un gesto secco delle mani tagliava l'impasto e lo metteva nello stampo dei mattoni, lo stampo era in legno ed il modulo era di cm.14X8x28 ed, asciugandosi, diventava di cm. 13x7x26.

Poi il mattonaio schiacciava con un matterello la massa per farla aderire bene alla forma, e buttava il mattone già formato nello spiazzo cosparso di sabbia. I mattoni restavano all'aperto ad asciugare, poi venivano accatastati a gambetto per far passare l'aria negli spazi, ed il gambetto veniva ricoperto con tegole e cannuce.

Quando erano ben asciutti, si caricava la fornace vera e propria detta pignone, opera di alta ingegneria perché fatta di pietre a secco tipo nuraghe.

Il fornaciaio si metteva al centro e cominciava la costruzione del pignone

con un cerchio di pietre a secco poi man mano alzava la cupola, la riempiva di mattoni messi in verticale: prima i mattoni da murature poi le tegole ed in ultimo i mattoni da pavimento e da tetto. Sulla sommità del pignone lasciava un'apertura da cui usciva il fornaciaio prima di chiudere la volta. In ultimo chiudeva la cupola e procedeva alla cottura con il fuoco alimentato con legna o sansa e che durava 4-5 giorni.

Gli Evangelista hanno raccontato che, date le difficoltà di trasporto, spesso si impiantava una fornace dove c'erano case da costruire, ovviamente in zone ricche di acqua e di argilla. Infatti dal 1930 al 1953 hanno aperto ben 5 fornaci a Collalto una a Baricelle ed una vicino al ponte di S. Antonio.

Era comunque un lavoro duro e poco retribuito.

A cavallo delle due guerre mondiali ci fu il mutamento della configurazione aziendale nella costruzione dei mattoni; scomparvero il pignone e la conduzione familiare ed alla famiglia dei mattonai subentrarono i fornaciai, il pignone fu sostituito dalle nuove fornaci Hoffman più grandi e moderne che assorbivano meno manodopera, la vecchia fornace dei laterizi diventò una vera e propria fabbrica; dai piazzali, per fortuna, scomparvero i bambini, la lavorazione divenne continua per tutto l'anno e molti mattonai di Penne andarono a lavorare fuori.

Nel tempo moderno il mattone, che per un certo periodo è stato legato ad un uso prettamente rustico, viene impiegato nella costruzione di moderni edifici ed il calore e le variazioni cromatiche del cotto ne fanno un elemento di arredo per eccellenza, ma il mattone è usato soprattutto nel settore del restauro degli edifici del centro storico per recuperarli e riportarli a nuovo splendore.

Memori delle parole di Proust "il vero viaggio di scoperta non consiste nel cercare nuove terre, ma nell'avere nuovi occhi", invitiamo a guardare Penne con occhi nuovi per capire attraverso i graffi e le rughe dei muri consunti dal tempo il significato dell'appellativo "Città del mattone".

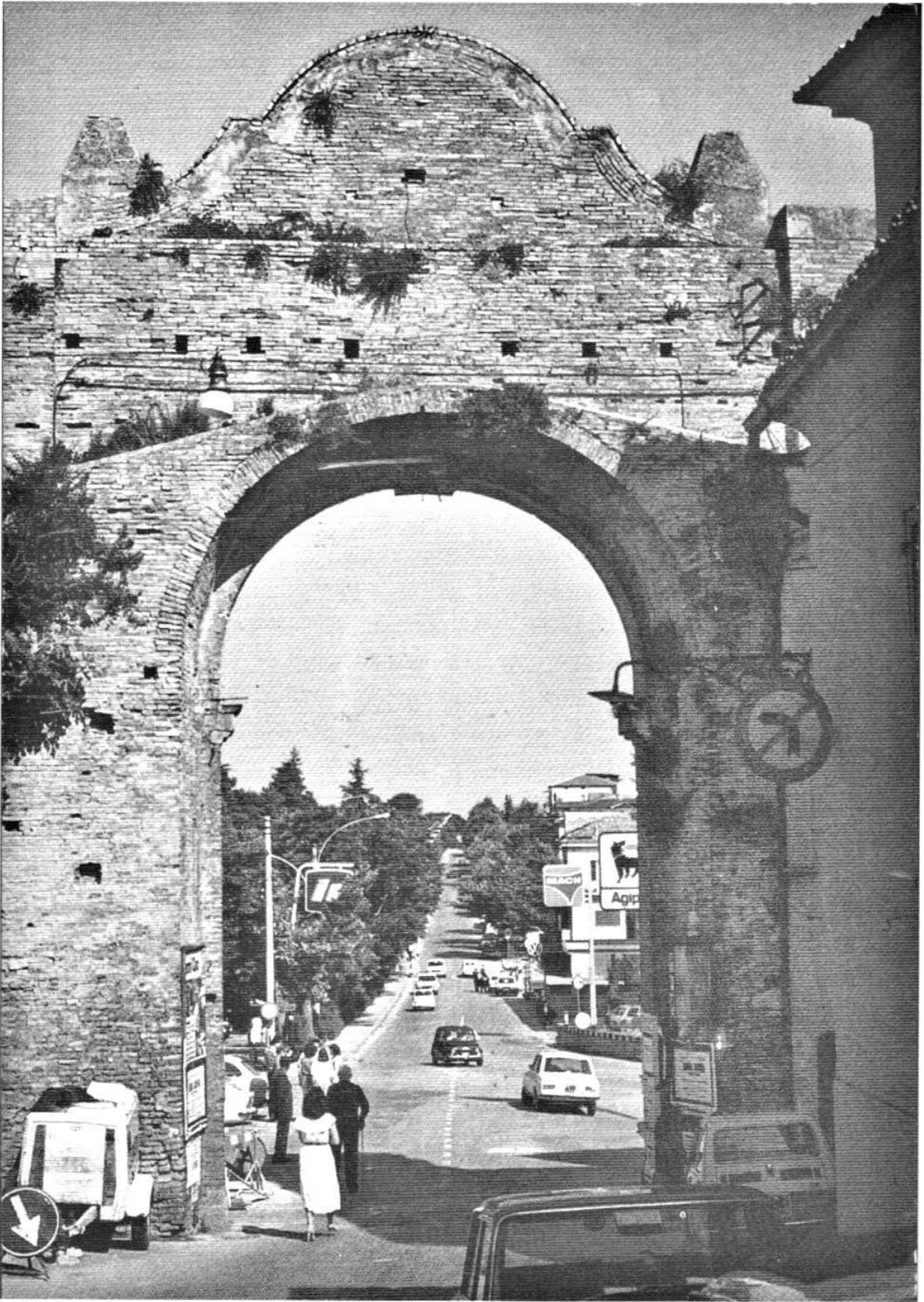
Girando per le strade ripide ed i vicoli del centro storico si può gustare il fascino di questa città che ancora conserva mura, fregi, marcapiani, colonne e capitelli realizzati in cotto, segni evidenti di quell'antica arte muraria che una volta s'insegnava all'Istituto D'Arte "Mario Dei Fiori".

Gli antichi mattoni dal colore rosa giallo e rossiccio ci raccontano anche l'operabile e silenziosa degli artigiani (mattonai e muratori) che con stampi e martelli, nel tempo hanno dato questo volto particolare a Penne e ci stimolano a recuperare quelle capacità artigianali che vanno disperdendosi, recuperarle per reimmetterle nella circolazione sociale e gestirle in maniera dinamica.

Quindi valorizzando i pregi tipici ed immutabili del cotto, attualizzati nelle svariate applicazioni del vivere contemporaneo, la produzione dei mattoni e l'arte muraria possono ancora trasformarsi in arte per la valorizzazione dei centri storici e dell'ambiente.



*Palazzo del Bono, foto di Fernando Di Fabrizio.*



*Penne, Porta San Francesco - ed. Sacco Fernando.*

## L'ACQUA POTABILE A PENNE relatrice Teresa Cutilli

*Molte delle nostre Socie ricordano di aver sentito parlare le mamme e le nonne del problema dell'acqua potabile e come ne avevano atteso per anni l'arrivo in città e infine nelle case. Siamo andate all'Archivio Comunale e la nuova ricerca ci ha appassionato e, delibera dopo delibera, con documenti e piantine, abbiamo ricostruito la storia della condotta fino a Penne delle acque del Mortaio d'Angri.*

### *Cenni storici:*

l'acqua potabile per l'utilità pubblica della nostra zona fu derivata dal Mortaio d'Angri, la sorgente del Tavo. Riportiamo la descrizione delle fasi salienti dell'avvenimento tratta dai documenti dell'Archivio Comunale di Penne, busta 721 numeri provvisori 2343, 2344, 2345, e registri delle delibere.

Un progetto di massima redatto dall'Ing. A. C. Ducati viene esposto alla riunione dei rappresentanti del Consorzio per la condotta d'acqua potabile derivata da Torrente Tavo, il giorno 23 luglio 1893 in Città di Penne.

Si allega l'acclusa planimetria generale, scala 1:100.000

Del 15 giugno 1893 è la relazione concernente l'analisi batteriologica della sorgente del Mortaio d'Angri, eseguita dal prof. Alfonso Di Vestea, Direttore dell'Istituto d'Igiene della regia Università di Pisa e acclusa agli atti municipali il 21 luglio 1903.

Si allega fotocopia.

Si allega copie di:

- 1) delibera del Consiglio Comunale del 19 luglio 1902: "relazione sommaria sull'opera dell'Acquedotto da costruirsi dalle sorgenti del Tavo a Penne, del 5 marzo 1903 con note illustrative del 31 luglio 1904, firmata dal Sindaco V. Leopardi, secondo il progetto di stralcio dell'Ing. Salvatore Fasciani di L'Aquila, debitamente approvato dal regio Genio Civile il 22 marzo 1902, nonché dalla superiore autorità sanitaria il 10 maggio 1902;
- 2) relazione dei laboratori scientifici del ministero dell'Interno sull'analisi chimica dell'acqua del Mortaio d'Angri, del 20 febbraio 1905;
- 3) planimetria al 50.000 dell'Acquedotto esterno all'abitato.

Nella riunione del Consiglio Provinciale di Sanità nelle Sale delle Adunanze della R. Prefettura di Teramo, il 18 agosto 1904, il medico provinciale dott. Pietro Pellegrini dà lettura della relazione: "sulle condizioni in cui si trova l'alimentazione idrica della regione e dell'opportunità o meno di procedere ad opere di approvvigionamento per essa di acque potabili", poiché "gravi infezioni si trasmettono, per via dell'acqua inquinata tanto da uomo a uomo,

quanto dagli animali domestici all'uomo...".

Si citano i seguenti brani:

"...le sorgenti prescelte per alimentare l'acquedotto furono quelle del Mortaio d'Angri. È così detta una piccola conca, ai piedi delle montagne di Guardiola e San Vito, a circa 700 metri sul mare, chiusa da tutte le sue parti, nelle quale, sorgenti d'acqua fresche e limpidissime danno origine al fiume Tavo, che sbocca da una galleria posta a sud della conca stessa..." il bacino imbrifero della sorgente d'Angri, trovasi a circa mille metri più sopra al cosiddetto Campo Imperatore, dal quale le acque di pioggia e quelle risultanti dallo scioglimento delle nevi, filtrano attraverso la massa rocciosa che costituisce la parete quasi a picco della falda di montagna al cui piede la sorgente affiora.

Date queste condizioni idrogeologiche, io non esito a dichiarare l'acqua dell'Angri la migliore delle acque sorgive di questa provincia "... nella Città di Penne non esiste condotta. La poca acqua potabile è fornita da piccole sorgenti delle quali si ignora la origine e da cisterne private ... la qualità è molto discutibile, tenuto conto che le così dette sorgive sono tutte a valle dell'abitato e perciò in condizioni di facile inquinabilità ...". Il Consiglio Provinciale di Sanità, udita l'accurata relazione del medico provinciale, riconosciuto che i suddetti comuni dei consorzi di Penne, Castellamare Adriatico ed Atri mancano di acqua potabile di buona qualità e sufficiente ai bisogni delle rispettive popolazioni, delibera la costruzione, colle norme stabilite dall'art. 128 del Regolamento Generale Sanitario, approvato con R. Decreto 3 febbraio 1901 n. 45, dei consorzi dell'Acquedotto del Tavo, secondo il progetto redatto dall'Ing. Salvatore Fasciani di L'Aquila, sviluppato in due relazioni portanti le date del novembre 1896 e del gennaio 1897 e corredate da allegati.

Nel 1904 vengono approvati:

- 1) computo metrico e stima del serbatoio, comprese le espropriazioni;
  - 2) computo metrico e stima delle fontanelle ad un getto dentro l'abitato di Penne e della fontana a 4 getti della piazza, dell'Ing. Fasciani;
- Penne 17 maggio 1904 Approvato dal Genio Civile Teramo

Seduta comunale del 14 settembre 1905

"Proposta di Consorzio volontario per l'Acquedotto fra i comuni di Penne, Città Sant'Angelo e Loreto Aprutino, e approvazione dello Statuto per la costruzione, manutenzione ed esercizio di una condotta di acqua potabile da derivarsi dalle sorgenti del Mortaio d'Angri. Il consorzio prende il nome di Consorzio per l'Acquedotto del Mortaio d'Angri ed ha la sua sede in Penne.

Approvato il 1 ottobre 1905.

Il 17 gennaio 1907: delibera n. 109

Modifica dello Statuto consortile per quanto concerne la sostituzione della sorgente Mortaio d'Angri con quella del Vitello d'oro.

Approvazione del progetto di variazione dell'Ing. Antonio Rossi.

Le ragioni del cambiamento della sorgente alimentatrice dell'acquedotto sono esaurientemente svolte da una relazione dell'amministrazione consortile tenendo presente le ragioni:

igieniche: la sua acqua è circa di un grado più fresca;

il minor grado di durezza = -15;

economiche: preventivo di spesa di £. 30.000 circa in meno del progetto già approvato per il Mortaio d'Angri;

tecniche: si evita la costruzione di una galleria filtrante.

Il Consiglio visto il progetto di variante in data 5 settembre 1906 dell'Ing. A. Rossi, a cui avevano affidato l'esame del progetto Fasciani studiando la possibilità di alimentare l'acquedotto da altra sorgente non inferiore per bontà al Mortaio d'Angri, visto l'art. 31 dello Statuto consortile approvato con decreto Prefettizio del 31 ottobre 1905, unanimamente delibera per votazione di alzata e seduta:

1) approvare il progetto di variante dell'Ing. A. Rossi ed in conseguenza sostituire la sorgente Vitello d'oro a quella del Mortaio d'Angri per la derivazione dell'acqua alimentatrice dell'acquedotto da costruirsi in Consorzio tra i Comuni di Penne, Loreto Aprutino e Città Sant'Angelo. 24 nov.1906, approvato in 2° lettura il 16 gennaio 1907.

Il consorzio prende il nome di Consorzio per l'acquedotto del Vitello d'oro ed ha la sua sede in Penne. La costruzione dell'acquedotto sarà eseguita secondo il progetto Fasciani del 22 aprile 1901, debitamente approvato con tutte le varianti che si riconosceranno necessarie ed anche semplicemente utili nell'interesse dell'opera. Il Segr. Fasoli.

Nella seduta del 29 dic. 1908, il Consiglio Comunale delibera l'ingresso nel Consorzio dei Comuni di Picciano, Pianella e Collecervino che hanno adempiuto alle formalità dello Statuto Consortile.

Il 21 agosto 1909, l'amministrazione del Consorzio per l'Acquedotto comunica:

“Si era intravista la possibilità di alimentare l'acquedotto da un'altra sorgente più vicina e che avesse i medesimi requisiti di bontà delle acque di Angri.

Si scelse così la Vitella d'Oro, la quale non solo era più vicina a noi e presentava gli stessi caratteri delle acque di Angri, ma aveva il prezioso requisito di offrire una presa naturale, facile e poco costosa. Però dopo molte osservazioni dovemmo constatare che le acque di questa sorgente,

dopo forti acquazzoni, a seguito di lunghi periodi di siccità, intorbidano; cosicché fu necessario, a consiglio anche dell'illustre prof. Di Vestea, di ritornare alla sorgente di Angri, rinunciando così ad una sensibile economia che ci avrebbe data la sorgente Vitella d'oro.

Nel frontespizio del libello inviato dal prof. Di Vestea al Presidente del Consorzio di Penne, si legge: Studi circa l'utilizzazione igienica delle sorgenti "Mortaio d'Angri" e "Vitella d'oro" nell'alta Valle del Tavo (Abruzzi).

Loreto Aprutino stabilimento tipografico del Lauro-1910.

Dalla lettura dello studio si evince la superiorità dell'acqua del Mortaio d'Angri.

"... allo stato delle cose, per un acquedotto come quello voluto dal Consorzio dei Comuni di Penne, Loreto Aprutino e Città Sant'Angelo, si impone la scelta delle polle del Mortaio, non sono sospette di simili gravi complicazioni, ma giudicate dai diversi osservatori, per copia d'acqua e purezza e qualità fisico-chimiche, rispondenti a tutte le esigenze dell'economia domestica, pubblica e industriale".

Penne 1 settembre 1910

Il Consiglio Comunale delibera che, vista la relazione della Giunta Municipale, ritenuta la convenienza e l'opportunità, i lavori per la distribuzione interna dell'acqua potabile e della fognatura cittadina siano abbinate per eseguirsi contemporaneamente ... visti gli artt. 178 e 179 del nuovo testo unico della legge comunale e provinciale ... Visti i tipi e i progetti dell'opera debitamente approvati dal Genio Civile, accompagnati da regolare perizia aggiornata nei pressi dall'Ing. A. Rossi.

Comunicazione dell'Amministrazione del Consorzio per l'Acquedotto. Penne 8 settembre 1910.

Al sindaco di Penne

"... l'assemblea dei delegati al Consorzio per l'Acquedotto, nella seduta del 12 febbraio detto anno aveva deliberato di abbandonare la sorgente Vitella d'oro che aveva ripetutamente presentato il fenomeno dell'intorbidamento, e di alimentare l'acquedotto con le sorgenti del Mortaio d'Angri ... l'accrescimento della spesa diveniva irrilevante per effetto dell'ingresso dei Comuni di Pianella, Collecorvino e Picciano.

Nel dare inizio ai lavori, nell'aprile dell'anno volgente, l'Ing. A. Rossi che non era stato l'autore del progetto del tronco sorgente-Penne, ed in conseguenza nemmeno dell'opera di captazione, ebbe a riconoscere: la sorgente Mortaio d'Angri si rendeva manifesta con due gruppi di scaturigini alla reciproca distanza di circa 240 metri e a non grande differenza di livello, fuoriuscendo dall'accumulo di detrito ghiacciato che forma l'unghia della falda montana in sinistra della Valle d'Angri; ed in tale accumulo di



detrito veniva allocata, col progetto, l'opera di presa costituita di necessità da una galleria filtrante ... le scaturigini manifeste sono il prodotto della sorgente, ma non la sorgente ... sgombrato il detrito ed incisi in trincea i primi strati di roccia, le acque ancora sgorganti in diverse polle non hanno presentato alcun accenno ad una prossima origine comune ...". Si richiede la sospensione dei lavori in corso, si richiede la visita di un geologo.

Il Ministero invia l'Ing. delle miniere sig. Camillo Crema... Questi visitate le sorgenti, fatto uno studio completo sulla costituzione geologica del terreno dal quale l'acqua scaturisce ... consiglia ... "costituire un campo di protezione alla sorgente, indispensabile per raggiungere il requisito della sicurezza igienica. Questo comporta un aumento di spesa che non sarà notevole dato l'ingresso dei nuovi comuni".

Firmato, il Presidente del Consorzio De Leone.

Il Consiglio unanimamente delibera di prenderne atto, formando l'augurio che la maggiore spesa venga ad usura compensata dal beneficio igienico di vedere cioè quanto prima zampillare in questa Città le chiare acque del Mortaio d'Angri.

Delibera n. 95 del 9 dic 1912 circa la maggiore dotazione di acqua:

"A seguito della costituzione della federazione dei tre consorzi per gli acquedotti del Tavo, il consorzio di Penne assume obbligo di prendere quaranta litri dei 120 di acqua adottati al partitioio di Fiano. In confronto quindi della originaria dotazione che era di litri 35, il Comune di Penne ha a sua disposizione 5 litri in più di acqua da ripartire fra tutti i comuni consorziati.

Dei 5 litri in più, litri 1:75 assegnati al Comune di Penne, per modo che la dotazione del nostro comune salirebbe da litri 12 a litri 13:75. Il Consiglio delibera la nuova dotazione di acqua.

7 dicembre 1913 delibera n. 77

Regolamento per la concessione di acqua potabile ai privati:

Art. 1 somministrazione d'acqua alle case situate nelle vie già provviste di conduttura.

Art. 2 le concessioni, tanto per uso domestico, quanto per uso industriale, sono date esclusivamente a contatore.

Art. 3 la domanda per l'abbonamento della somministrazione dell'acqua potabile dovrà essere stesa in carta da bollo da centesimi 50 e compilata nei termini del modulo rilasciato dall'amministrazione civica e dovrà essere firmata dall'utente.

Art. 4 la durata di ogni concessione non sarà minore di un anno.

Art 15 lettera b) la distribuzione dovrà essere fatta per mezzo dei tubi di ferro zincato, di piombo o di rame.

## Art. 19

b) canoni per metro cubo di consumo, in ragione di lire 0:30 al metro cubo. La minima quantità di acqua che l'amministrazione comunale concede per ogni utente è quella di un ettolitro per giorno, che bisogna pagare anche se non consumata, ammettendosi compenso solo nel trimestre.

### Delibera n. 79

Approvazione del nuovo progetto del serbatoio d'acqua potabile per questa città, redatto dall'Ing. Comunale sig. Michele Minutillo in data 19 gennaio 1915 opportuno per il regolare funzionamento dell'acquedotto.

### Delibera n. 177 anno 1922

Costruzione del serbatoio dell'acquedotto e transazione con i proprietari espropriati – seduta del giorno 8 luglio 1922.

“Contemporaneamente all'acquedotto del Tavo, nel 1913, avrebbe dovuto costruirsi il serbatoio destinato a compiere funzione identica a quella del volano per le macchine alternative, accumulando acqua nei momenti di minimo consumo per restituirla in quelli di massimo consumo. Come senza volano dette macchine non possono funzionare, così, senza serbatoio, un sistema di condotta, per quanto ben calcolato, e ben costruito, ha funzionamento irrazionale.

Il nostro sistema di condotta ha la portata di litri 13.75 per secondo, ma attualmente per le condizioni del tubo federale di cemento armato, ne pervengono appena sei litri, insufficienti a tutti i bisogni sempre crescenti della popolazione. Tra derivazioni d'uso pubblico e privato, le prese sono finora più di n. 600.

... Si sa che i condotti federali del Tavo in cemento armato e consortili in tubi di acciaio, i primi perché posano su terreno franoso, i secondi sia per la loro lunghezza di più di 10 chilometri e sia perché in alcuni tratti sottoposti a pressione di oltre trenta atmosfere, subiscono un continuo logorio con conseguenti successivi lavori di manutenzione e relative interruzioni di fornitura d'acqua alla città.

Ora, per la soppressione e l'abbandono di pozzi e cisterne nelle case per il nostro sistema di fognatura a circolazione continua, e per le spese di igiene ad essa connesse, la mancanza, anche di pochi giorni, di questo elemento indispensabile di vita, espone la cittadinanza e la salute della medesima a privazioni insopportabili ed a pericoli seri...

In questo periodo di estate, per la mancanza del serbatoio, quasi mezza città rimane per molte ore senz'acqua; e tale stato di cose andrà peggiorando per le continue richieste di attacchi da parte dei privati.

L'amministrazione del tempo dell'Acquedotto, pur di avere l'acqua, non si

preoccupò di garantire la regolarità della fornitura con tutte le opere integrative e durevoli. Il primo progetto di serbatoio redatto dall'ufficio tecnico municipale è del 12 gennaio 1915.

Fu aggiornato il 14 gennaio 1920 ed approvato dal Regio Genio Civile il 19 detto. La ubicazione era nel punto più alto della Città comprendente alcune case ed un orto in rione Castello.

La procedura di esproprio fu iniziata con atto commissariale Ventura 20 aprile 1920 pubblicato nel foglio annunci legali della provincia dell'11 giugno 1920 n. 96.

Gli espropriandi lamentavano il danno loro materiale e quello morale della città, dalla soppressione del lanificio impiantato nei fabbricati da occupare...

...Previo deposito presso la Cassa DD.PP. Depositi e Prestiti, delle Lire 53455.86 di perizia, il Prefetto della provincia, con Decreto 26 maggio 1922, pronunciò la espropriazione ed autorizzò la occupazione. Si arrivò ad una istanza di bonario componimento;... la occupazione per le opere del serbatoio riguarderà gli immobili e l'area nel perimetro del disegno di progetto, il cui estratto planimetrico sia allegato all'istrumento di transazione.

La detta è compresa nei seguenti confini a sud, largo Castello, ad ovest vicolo 4° Castello, a nord stradella comunale, ad est per un tratto Marsilii al pianterreno e Basilavecchia al piano soprastante e per l'altro tratto D'Angelo Franco e Ci a pianterreno e Delle Monache al piano soprastante... La ripetuta area è riportata in catasto urbano alla partita 2289 (vecchio n.1064 giusta istrumento notar Candelori 16 gennaio 1912 mappa n. 90-1)

Sottoscritto il Sindaco Nicola Perrotti.

L'assessore anziano e il segretario firme illeggibili

n.2640 Penne 9 luglio 1922 approvata dalla G.P.A.,Giunta Provinciale Amministrativa, in seduta 26 luglio 1922

firmato il sottoprefetto A. Chierici

L'appalto per costruire il serbatoio n. 2 nel giugno 1923 delibera n. 21

"È approvato in tutte le sue parti il resoconto finale della costruzione del serbatoio dell'Acquedotto di Penne ed è demandato al Sindaco di promuovere il collaudo dell'opera e conseguentemente di richiedere in pagamento la disponibilità sul mutuo della Cassa DD.PP."

delibera consigliere dell'11 luglio 1926

il segretario Foschini

Nel periodo che va dagli anni 1926 al 1935, la Federazione dei Consorzi dell'Acquedotto del Tavo concede, lungo il percorso delle varie condutture di Penne, Atri, Castellamare Adriatico, l'impianto di fontanini rurali della prescritta portata di un ottavo di litro al minuto secondo, nelle diverse contrade del territorio del Comune di Penne.

Nella deliberazione si tiene presente "il ripetersi di frequenti casi di tifo, spesso mortali, dovevano avere necessariamente un'origine idrica in considerazione che quelle popolazioni, per i loro bisogni quotidiani, si servono di acqua che al più sommario esame si mostrano inquinate".

Delibera n. 91 anno 1925

Sistemazione del corso delle acque e del bacino montano del Tavo n. 1145 div. Amm.va visto Penne 25 marzo 1925.

La Giunta, "considerato che per le piogge torrenziali del 1915 le acque del fiume Tavo andarono ad abbattersi, e vi sono purtroppo tuttora, contro il muro che chiude il campo di protezione e il cunicolo di raccolta delle acque delle sorgenti del Mortaio d'Angri, allacciate dalla Federazione dei tre Consorzi di Penne, di Castellamare Adriatico e di Atri, logorandone giornalmente le fondamenta e di conseguenza, la stabilità per tutta la sua lunghezza di circa 120 metri, considerato che col muro in parola sono minacciate, per detta deviazione, tutte le altre importanti e delicate opere iniziali della condotta esistenti in Valle d'Angri e sarebbero, altresì, frustrate anche quelle che la Federazione dei suindicati tre consorzi si ripromette di eseguire con il mutuo da contrarsi con la Cassa DD.PP. dai Comuni federati per assicurare il regolare funzionamento e la stabilità delle condutture medesime, ritenuto che prima di por mano a queste nuove opere si rende necessario ed urgente sistemare il corso delle acque ed il relativo bacino montano del fiume Tavo; considerato che i Comuni confederati non possono eseguire i lavori reclamati per la loro esausta finanza, e si rende perciò necessario l'intervento finanziario del R. Governo; a proposta presidenziale non contraddetta unanimamente delibera:

1) far voti al R. Governo nazionale perché a salvaguardia degli importantissimi tre Acquedotti del Tavo, che alimentano ben 21 comuni della provincia di Teramo, con una popolazione totale di circa 120 mila abitanti e con uno sviluppo di oltre 200 chilometri di condotta forzata, assuma, con sollecitudine, la costruzione di tutte le opere che, dai propri uffici competenti si credessero necessarie per sistemare il corso delle acque e il bacino montano del fiume Tavo;

2) interessare all'uopo, S.E. Giacomo B<sup>ne</sup> Acerbo, perché ottenga col suo zelo e con la sua autorità la favorevole soluzione della pratica, rispondente anche ad atto di giustizia verso la numerosa popolazione d'Abruzzo, che si beneficia dell'importante ed indispensabile elemento idrico".

In occasione del matrimonio dell'Onorevole Barone Giacomo Acerbo, Ministro dell'Agricoltura, i ventuno comuni dei tre acquedotti del Tavo regalarono a S.E., in argento, un vassoio con inciso il disegno dell'acquedotto completo, da Angri ai vari centri e 21 bicchieri a calice, con incisi gli stemmi comunali.

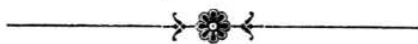
STUDIO DELL'INGEGNERE SALVATORE FASCIANI



# PROGETTO DELL'ACQUEDOTTO

## per la Città di Penne

CON LE SORGENTI DEL MORTAIO D'ANGRI



Estratto dal progetto del Consorzio del Tavo



*Alligato N. 1*

(Dall'alligato N. 1 del detto progetto di Consorzio)



*Planimetria al 50000 dell'acquedotto  
esterno all'abitato*

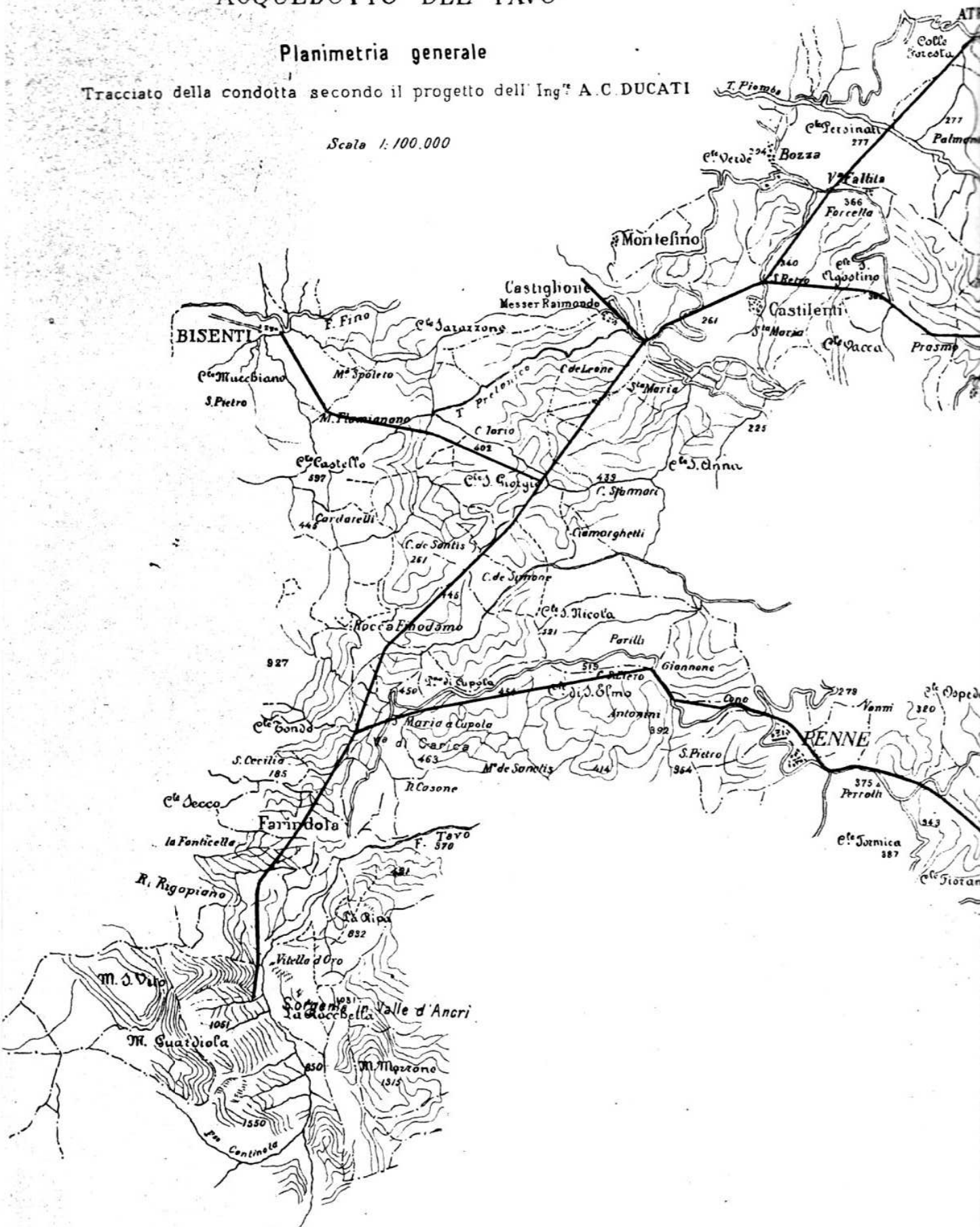


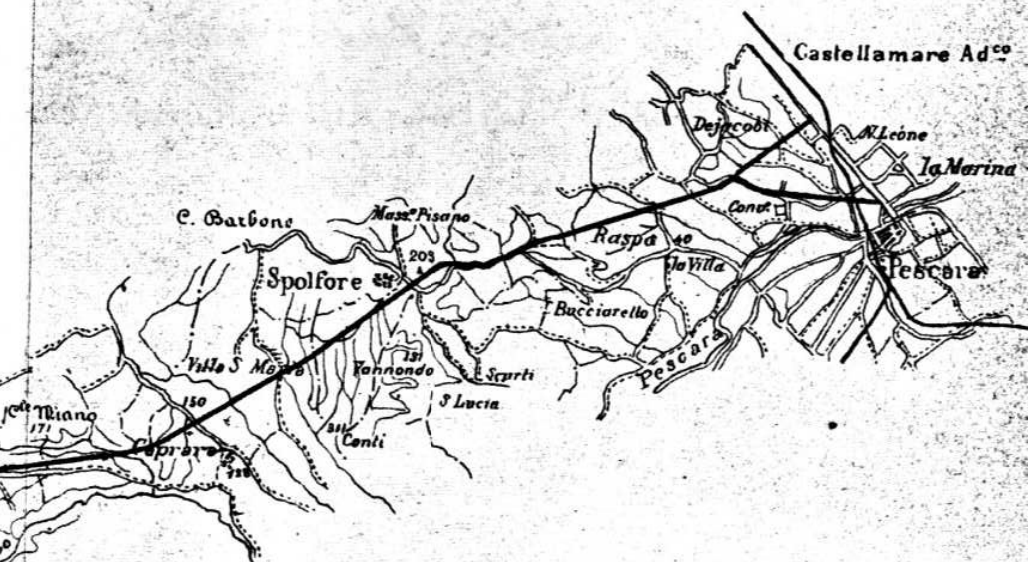
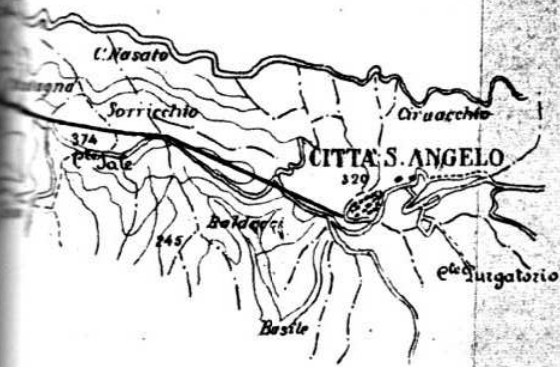
# ACQUEDOTTO DEL TAVO

## Planimetria generale

Tracciato della condotta secondo il progetto dell' Ing<sup>re</sup> A. C. DUCATI

Scala 1:100.000







Analisi batteriologica

## MUNICIPALITÀ PIVIE

#

Il Sindaco del Comune suddetto  
Certifica

che tra gli atti di questo Archivio Mu-  
nicipale esiste una relazione del Prof.  
De Vessea concernente l'esame bae-  
teriologico dell'acqua della sorgente  
del Mortaro d'Aneri, che è  
del seguente tenore:

« Istituto d'Igiene della Regia Università  
Pisa

« L'acqua della sorgente denominata  
« « Mortaro d'Aneri » presso le origini del fiume  
« « Cavo in provincia di Livorno, è stata  
« « da me esaminata dal punto di vista  
« « batteriologico, in due diverse condizioni di  
« « tempo: 25 Agosto e 7 novembre 1892. I sag-  
« « gi furono prelevati dal dott. M. Cammeri,  
« « mediante apparecchi di vetro espressamen-  
« « te fatti e forniti da me, e le prove di coltiva-  
« « zione furono istituite in locets. Apertivi,  
« « dove quelli mi pervennero nel termine di  
« « 8-9 ore in appositi frigoriferi.  
« Il risultato dell'esame fu il seguente



„dimo l'una e l'altra volta: cioè quasi es-  
„senza di microrganismi capaci di svilup-  
„pare sulla comune gelatina nutritiva  
„dei batteriologi. Basti ricordare a me  
„d'esempio, che nel primo esperimento del  
„9 em.<sup>3</sup> d'acqua disseminati in diverse pro-  
„ve di coltivazione si ebbe lo sviluppo di  
„sole 6 colonie, appartenenti a specie  
„microbiche essenzialmente acquatili,  
„non fluidificanti e di lentissimo cresci-  
„mento. „

„Se s'ha acqua sorgiva che sia lecito  
„classificare come ammicrobiche (nel sen-  
„so relativo della espressione) l'acqua  
„del Mortais d'Aneri è un esempio.

„Che perciò l'esame batteriologico  
„si riscontra a meraviglia con quello  
„chimico, eseguito in altra condizione  
„di tempo, presso i laboratori della Di-  
„rezione di Sanità pubblica, dove l'acqua  
„si trova affatto priva di quei princi-  
„pi che accennano a progresso attuale  
„di contaminazioni „

„A vero dire, tali caratteri chimici  
„biologici si sarebbero potuti inferire

« (per chi non conosce la località dove la  
« sorgente affiora) dal semplice fatto, che  
« ai suggi termometrici ripetuti in con-  
« dizioni di temperatura ambiente sa-  
« riatissima e tra loro molto discosti a-  
« me 1.<sup>a</sup> + 21.<sup>o</sup> 5, l'acqua si è trovata  
« costantemente a 5.<sup>o</sup>. Naturalmente  
« ciò vuol dire che l'acqua attraversa strati  
« di terreni assai profondi, dove se  
« non arrivano le variazioni stagiona-  
« li della temperatura esterna, molto  
« meno può arrivare la influenza di  
« eventuali inquinamenti della super-  
« ficie del suolo. »

« È poiché dall'esame chimico sopra ri-  
« cordato risulta pure che il contenuto di  
« materie minerali è significativamente  
« basso, deve conchiudersi che l'acqua del  
« Mortaro d'Amore sia da classificare  
« fra le acque potabili ottime, capaci  
« nel massimo tempo di rispondere alle  
« diverse esigenze degli usi domestici e  
« industriali. » 15 giugno 1893 - Di Restoa...»

Perme li 21 Luglio 1903 =: Il Sindaco =

Heopani

Visto  
Il Sindaco  
C. S.





## Relazione sommaria sull' Opera dell' Acquedotto da costruirsi dalle sorgenti del Tavo a Terni

Il Consiglio Comunale di Terni nella tornata del 19 Luglio 1902 deliberò definitivamente la costruzione di un acquedotto derivandolo dalle sorgenti del Tavo.

L'ufficio per appagare un sentito bisogno igienico, essendo la città mancante di buona acqua potabile. Commessione all' Ing. Fasciani Salvatore il progetto, fu questo approvato completamente dal Regio Genio Civile il 22 Marzo 1902, e dal Consiglio provinciale sanitario il 10 Maggio detto. A tale effetto per la derivazione fu designato il punto detto Mortaio d' Anghi, prescegliendosi la linea che da tale sorgente a Terni attraversa la rocca della Rocca dell' inferno, alla sinistra del Tavo, per svilupparsi sotto la Ripa, per Colle Pazzone, Coll' alto, San Pietro, Terni. Le opere d' arte più importanti sono due gallerie da costruirsi alla sinistra del Tavo, la prima di m. 166,76, che attraversa la cresta di roccie accostate alla Rocca dell' inferno, la seconda della lunghezza di m. 91,30 dopo un.

percorso di m. 202 dalla prima, la quale attraversa la sporgenza di roccia posta lateralmente alla frattura entro cui scaturisce l'altra sorgente della vitella d'oro -

Queste due gallerie unite formano una lunghezza di m. 258.00 - con l'uscio prescelto la sinistra anziché la destra del Cavo, si ha non solo il vantaggio della minore lunghezza, ma anche la maggiore facilità di escavazione, essendo i due tratti separati fra di loro. Risultò poi un altro vantaggio, cioè nel tratto scoperto compreso fra le due gallerie, si può situare il tubo quasi sempre sulla sponda dell'attuale strada mulattiera che attraversa quei burroni -

In continuazione, passando sul fiume con evitare le profonde frane esistenti in quel sito, pur rimanendone una di pochissima importanza, si è posta la condotta pel versante destro ascendendosi così fin sotto la ripa. Il miglior partito fu questo perché si è evitata la difficoltà di profonde frane, e si è profittato di un grandissimo masso di roccia nell'attraversamento del Cavo a costo al medesimo della lunghezza di m. 11.



delle spese di m. 9 e di altro fuori terra circa  
m. 10. Così che progettato un robusto muro  
per garanzia del terreno franoso, ma di  
poco conto, da attraversarsi, ed il profitto di  
cui si può trarre dal detto masso da in-  
dirsi a spalla della travata di ferro en-  
tro cui si è progettata la tubolatura, si  
può essere sicurissimi della stabilità della  
conduttura.

In prosieguo, sotto la Ripa, la tubolatura  
attraversa due leggeri avvallamenti  
e perviene alla cima del Colle Pizzone.  
Da qui scendendo e seguendo pel declivio  
delle colline situate tra il Tavo ed il bor-  
gente Gallere perviene a Coll'alto. Da que-  
sto punto per giungere a Penne devonsi at-  
traversare una seconda volta il Tavo, e  
la linea dell'acquedotto prende il suo av-  
vallamento dalla parte più stretta di detto  
passaggio nel quale il fiume ha soltan-  
to una larghezza di uno trentina di me-  
tri, onde si è prescelto passarvi sopra con  
una travata di ferro, anziché con una  
biglia sotto il suo alveo.

Formontando con la collina si attraversa

un primo torrente che scorre ad occidente di San Pietro e seguitando con la condotta accosta a S. Pietro, si attraversa un altro torrente ad oriente di detta Chiesa, per i quali torrenti dovranno costruirsi due punti canali in muratura.

Per l'attraversamento di questo secondo torrente si è dovuto torcere alquanto la tubola, pura per andare su terreni solidi che sono quelli ove si sviluppa la strada per pedoni che scende nel fosso della Masseria Aliprandi. In continuazione del percorso della strada mulattiera che passa dinanzi la suddetta masseria Aliprandi e proseguendo per la strada esterna Arci, Ringa di Penna, che mena alla porta del castello, si entra per questo entro l'abitato. In tale rione, che è il più alto punto della Città, dovrà costruirsi un partitore delle acque, cioè quel locale ove si separano le acque che dovranno distribuire dentro la Città di Penna, da quelle che devono proseguire il loro cammino per Loreto, Apuntino e Città Sant'Angelo.

Per partitore vi è una casetta situata

propriamente nel punto più alto, per metà abbandonata e che si appartiene al Signore Giuseppe Vecchiommi, la quale anche per le sue dimensioni si presta all'oggetto. Dimostrata così la natura e lo scopo dell'opera da eseguirsi, si richiama per la presunta spesa, il relativo progetto fasciarsi, che la stabilisce a L. 243.972. 64.

In quanto ai mezzi di esecuzione, non potendosi far fronte a tale importante opera con le risorse ordinarie del bilancio, il Consiglio Comunale, nella seduta del 6 ottobre 1902, deliberava per la contrattazione del prestito di egual somma con la Cassa Depositi e Prestiti alle favorevoli condizioni della legge otto Febbraio 1900 e del relativo Regolamento 1901, alligandosi in detta delibera il relativo piano finanziario.

La detta delibera venne approvata dalla Giunta Provinciale Amministrativa.

Infine il Consiglio stesso, con deliberazione 6 Ottobre 1902, vistata il 23 successivo Novembre, demandata alla Giunta A.G., di inoltrare istanza al Ministero di S. P. P. per conseguire il decreto di distin-

razione di pubblica utilità dell'opera suddetta,  
e di espletare le altre pratiche comprese quel-  
la di fissare il termine per le relative espro-  
priazioni e per compimento dell'opera, la  
Giunta medesima, con delibera del dì 3 Mar-  
zo 1903 ha fissato il termine stesso ad un an-  
no e mezzo dopo l'incasso del prestito ven-  
corrente, incaricando il Sindaco di eseguire  
il deposito prescritto dagli articoli 3 e 4  
della Legge 27 Giugno 1865 sull'espropria-  
zione per pubblica utilità, e di compiere  
la trasmissione degli atti sia per questa,  
che per la contrattazione del Mutuo con  
la Cassa Depositi e Prestiti -

Parme 5 Marzo 1903

H. Sindaco



Note illustrative

Il progetto 17. Maggio n. 5. dell'ing. Salvatore Fasciari (che ora vi  
presenta nell'interesse esclusivo di Parma) fu staccato da quello con-  
sorziale compilato dal medesimo ing. Fasciari, e ciò in adempimento  
delle prescrizioni impartite dal Ministero dei LL. PP. e comunicate  
con nota 14 febbraio 1904, N. 504 della locale Sotto-Prefettura



In esso viene confermata la quantità di acqua potabile che deve  
lasciarsi Penne per proprio conto dalla sorgente del Coos. Mortuo d'Ar-  
co - cioè litri 12 al minuto secondo. Viene pure determinata la spesa  
che deve sostenere per L. 244.300 dalla presa d'acqua a questo abitato,  
e L. 46/m. per la distribuzione interna.

Penne, si deve mantenere il distacco dagli altri due Comuni di Città  
S. Angelo e Loreto per colpa dei medesimi che arrestarono i loro atti  
per la concessione, deve quindi sostenere la spesa con qualche accresci-  
mento complessivamente ripartita nei detti due Comuni, si può far fronte  
con i mezzi indicati nella delibera consigliare del 18 Maggio 1904,  
Allegato , contenente anche l'approvazione del comitato strale,  
cioè di progetto. Già tiene disponibile la somma di L. 244.000 del  
mutuo conseguito dalla Cassa Depositi e Prestiti col R. Decreto  
13 Dicembre 1903, ed ha comprovato in qual modo potrà far fronte  
alla differenza, giusta la ricordata delibera.

Se poi i Comuni citarebbero di Città S. Angelo e Loreto pos-  
sono dimostrare di avere i mezzi prima della commissione dei R.  
D. per procurarsi 10 litri di acqua al minuto secondo, di cui hanno  
bisogno, con lasciare questo Comune libero al disbrigo degli atti  
occorrenti fino alla concezione dell'acquedotto, attè che si prestano  
tanto per il solo Comune di Penne, che per gli altri due, se si vogliono  
unire, resta dimostrato che questo Comune Amm. ne ha  
mezzi esuberanti per la costruzione dell'acquedotto

Penne, 31 Luglio 1904 -

M. Sindaco: *Heopani*



Durezza totale in gradi francesi	19
Cloro Cl per 1000 g.	0.010
Sostanze organiche	traccia
Anidride nitrosa $N_2 O^3$	assenza
"    nitrica $N_2 O^5$	assenza
"    solfurica $SO_3$	poca
"    fosforica $O_3 P^5$	assenza
Ammoniacca $N N^3$	assenza

Da questi dati l'acqua in esame si dichiara una buona acqua potabile dal lato chimico.

al Capo del Laboratorio - firmato = A. Novaris  
Per copia conforme - Per il Direttore della  
Sanità pubblica - firmato = Colucci

Osservazioni termometriche  
Sulla Sorgente<sup>33</sup> - Mortaro d'Angri

Data			Temperature		Ora dell'osservazione
Giorno	Mese	Anno	dell'aria	dell'acqua	
14	Dicembre	1892	9	+ 8.75	10 <sup>o</sup> 30 ant.
26	Gennaio	1893	- 1	+ 8.75	10 <sup>o</sup> 30 ant.
16	Febbraio	1893	+ 6	+ 8.75	10 <sup>o</sup> 30 ant.
16	Mars	1893	+ 15	+ 8.75	10 <sup>o</sup> 30 ant.
19	Aprile	1893	+ 14	+ 8.75	10 <sup>o</sup> 30 ant.
18	Maggio	1893	+ 20.50	+ 8.75	10 <sup>o</sup> 30 ant.

In fede etc

Terme, 20 Febbraio 1905.

Il Sindaco

Dehony

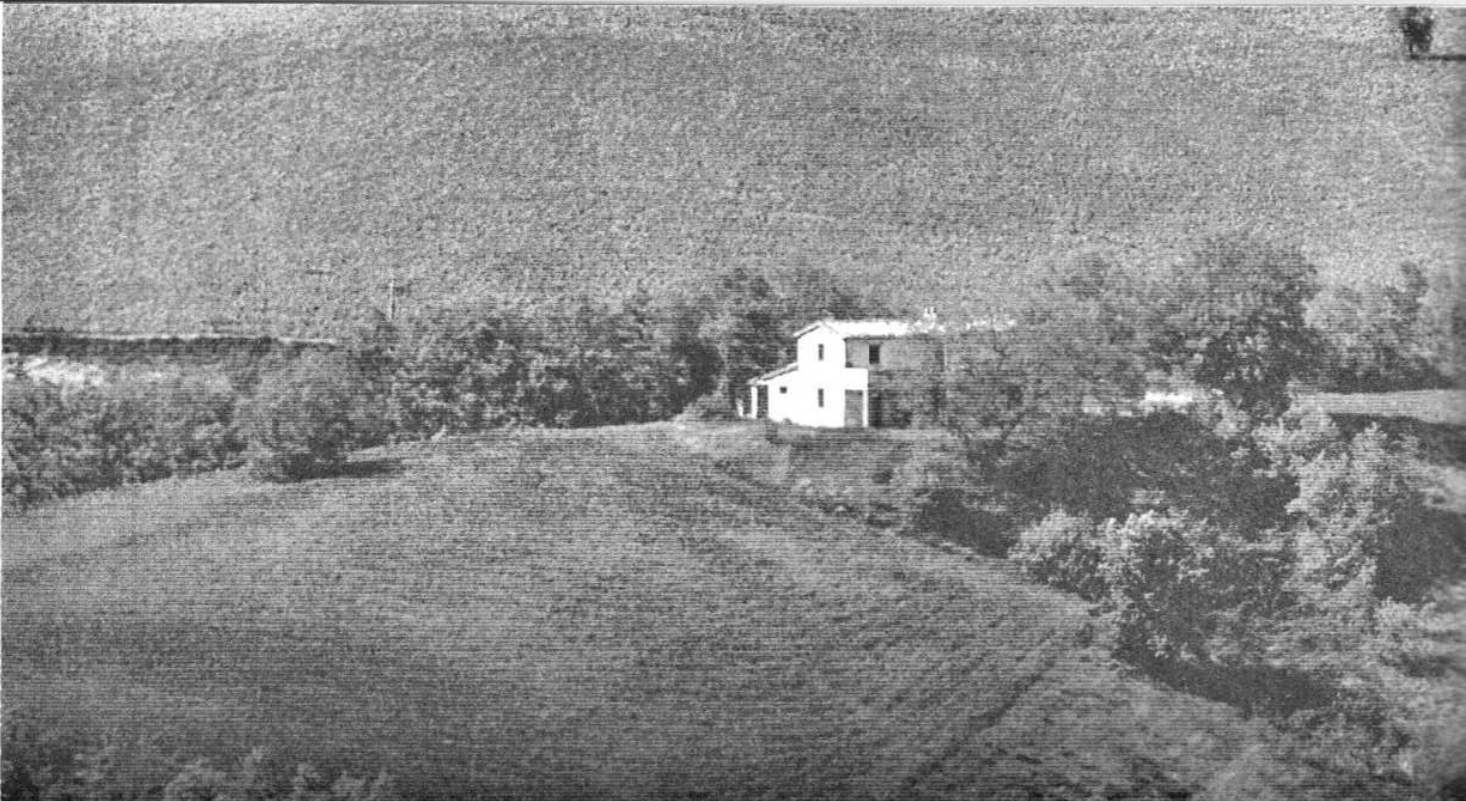




*Vitello d'Oro, foto d'epoca del 1936 di Giovan Battista Olivieri.*







*Masseria dell'Abruzzo vestino, foto di Fernando Di Fabrizio.*

## L'anno solare e la vita nelle campagne pennesi

*Con un lavoro di ricerca presso la Biblioteca del Centro Servizi Culturali - Penne, di frequentazione delle persone anziane, di scelta di poesie e di canti di autori abruzzesi, l'Associazione contribuisce a far conservare una ricchezza di valori che pur fiorivano in una vita tanto faticosa, una vita che è passata solo da cinquant'anni, ma che pure è così lontana e diversa da quella attuale.*

*Eppure in un mondo così segnato da privazioni di ogni genere, si riusciva anche ad essere contenti: bastava poco per sorridere.*

*I divertimenti scaturivano dai momenti di aggregazione per i lavori agricoli più impegnativi.*

*La sola presenza di vicini e parenti creava allegria e piacere.*

*La Pulsar, rivolgendo ai giovani l'augurio di conoscere, di apprezzare e di non disperdere i valori, i modi e la parlata della propria terra, ha trascritto dialoghi, poesie, brani di canzoni dello spettacolo Pulsar: L'anno solare e la vita nelle campagne pennesi del 21 agosto 1999, nel piazzale Belvedere.*



**Fonte:** "Pruvvidenz, saggezz, fateje e virtù" racconto di Ina Di Carlo

Sono stati consultati:

"Vita tradizionale dei contadini abruzzesi nel territorio di Penne" di Elvira Nobile ediz. Olschki - Firenze;

"Poesie" di Gaetano D'Aristotele dalla raccolta curata dalla Pulsar nell'anno 2001;

"Poesie" di Giovanni De Caesaris - ed. De Arcangelis - Pe;

"Il Canzoniere" di Cesare De Titta - ed. Itinerari;

"Credenze, usi e costumi" di Gennaro Finamore ed. Forni;

"Tradizioni popolari abruzzesi" di G. Finamore ed. Forni;

"Fatti e genti di Abruzzo" di Fiordigigli ed. Zirè - L'Aquila.

**Canzoni:** Mattucci - Di Jorio, Giulio Sigismondi, Ettore Montanaro, Guido Albanese.

**Interpretazione:** i soci della Pulsar

Ndonjo, il capoccia: Ina Di Carlo

Mari, la moglie: Mafalda Libertini

Mariarosa, la figlia: Graziella Notturmo

La voce narrante: Adriana Del Duchetto, racconta gli avvenimenti che animavano il mondo rurale durante l'arco di un anno.

Presentatrice: Maria Cristina Foschini

**Il coro Pulsar:** Ornella, Antonietta, Pina, Adriana, Mafalda, Amalia, Maria Cristina, Concettina, Ina, Maria, Grazia, Graziella, Doralice, Palmina, Alberto, Lina, Teresa, con la solista Franca.

Dirige il Coro Pulsar l'Ins. Lidia Duttilo

**Interpretazione coreografica:** corpo di ballo del Maestro Marco Della Valle.

**Hanno collaborato:** Teresa D'Angelo e Adriana Cretara

**Coordinatrice e relatrice:** Teresa Cutilli

Penne, agosto 1999

La Pulsar

**I**l paesaggio dominante in Abruzzo e in particolare nella nostra zona vestina, è la campagna; tante dolci colline digradanti dalla catena appenninica verso l'Adriatico.

Sparsi qua e là, spesso isolati, erano i vecchi casolari dalle linee architettoniche semplici, a pianta quadrata con la porta a piano terra, o più spesso, a pianta rettangolare con la scala esterna terminante con una loggetta, da cui si accedeva al primo piano.

Tante piccole chiese, fontanili, fitti uliveti, vigneti, seminativi nudi con prevalenza a grano, verdi prati e macchie boschive.

In questo ambiente si susseguivano nell'anno solare, gli avvenimenti più importanti e meno importanti del mondo rurale: l'agricoltura tradizionale e il rapporto ancestrale con la terra, tipici nella cultura contadina.

Un racconto in gergo dialettale, fa da trama agli avvenimenti ciclici che scandivano la vita nelle campagne.

Personaggio principale è Ndonjo, figura di previdente contadino che, aiutato dalla moglie Mari e dalla figlia Mariarosa, sistema le provviste nel fondaco.

Il racconto ha inizio quando, nelle fresche serate, sul finir dell'estate, si spannocchia il granoturco sull'aia. Seguono la vendemmia, la coglitura delle olive, mentre il terreno si prepara al riposo invernale.

Le feste natalizie e il Carnevale, sono momenti di svago e di allegria.

La Pasqua porta la primavera, mentre il grano comincia a spigare. Seguono la mietitura ed infine la trebbiatura.

La trebbiatura dava al contadino l'oro della terra: il grano, la ricompensa di un anno di lavoro.

**“Reginella campagnola”** parole e musica di Bruno C. e E. Di Lazzaro

All'alba quando spunta il sole  
là nell'Abruzzo tutto d'or  
le prosperose campagnole  
discendono le valli in fior.

Rit.

o campagnola bella tu sei la Reginella  
negli occhi tuoi c'è il sole,  
c'è il colore delle viole  
delle valli tutte in fior.  
Se canta, la tua voce è armonia di pace  
e si diffonde e dice se vuoi vivere felice devi vivere quassù.

Quand'è la festa del paesello con la  
sua cesta se ne va  
trotterellando l'asinello  
la porta verso la città.

Rit.

Ma poi la sera al tramontare  
con le sue amiche se ne va  
e tutta intenta a raccontare  
quel che ha veduto là in città  
quel che ha veduto là in città.

Rit.

campagnola vieni quà che ti voglio raccontare primavera di felicità.

## “LU SFRUNNÀ”

### **Ndonio:**

Mari, some arrivate quase alla fene d'agoste; dumene si fa la mmasciate di sfrunnà li mazzocche; t'arcummanne Mari, pripare caccose di bbone da uffri a lla giuvintù chi vè a ffatijà e ddà a lli bbardasce nunpò di libbertà; quisse sà dà marità!

### **Mariarosa:**

Ji mi chame Mariarose, 'aje diciott'anne e abbite attraverso all'irci (contrada Arci). Mi stinghe a pripravà ppi ddumàne picchè si sfronne, cà tate e li fratille a mi arcote ggià li mazzocche. Vè tutte lu vicinète a aiutarce. Sta fatije nin ci pèse, anze è nnu divertimente, picchè ci stà nu sacche di giovinette e giuvinotti, e mentre si sfronne li vicchi a nostre ci arconte li belle cose di quant'ere giovine isse. Sfrunne e sfrunne, si magne, si cante e ci stà chi sone lu ddubbotte.

Quand'aveme finite e arpulite l'are, c'iarpulème pure nù e dope s'abballe lu valze, la marzuche e la polche, allu sone di fisarmoniche, ddubbotte e manduline.

'Ncunfidenze vi diche ca sò messe l'ucchie sopr'a nnù bbardasce chi si chame Nduline, lu fije di Zi Cole; e pure esse pare ca t'è na simpatie ppi mmè.

Ij spère c'à mi vè a ppija p'abballà e sennò...salta, salta lu saltarelle, ca ni trove une cchiù bbelle.

## “Mazzocche e fruscie” di De Carolis-Polsi

Da zà Rose massère che feste  
si scardazze, si cante, s'abballe,  
va li trille pè monte e pè valle  
lu ddù botte si sente sunà.....

Rit.

Me sò messe a scardazzà  
Proprie 'infacce a Cuncittine  
l'abbilleve li ricchine  
li fossette qua e là,  
su la cocce lu fazzole,  
a lu pette li curalle,  
lu zinale a strisce gialle  
li scarpette di città!..

Sfruscia sfrusce, ridenne, cantenne  
rosce à scite na bella marrocche,  
che fortune vasciarte m'attocche  
'nci sta cose che vale di cchiù.....

Rit.

S'appicciate lu foche là 'nfacce,  
mi s'azzate là 'n pette lu core,  
senza voce t'aje dette l'amore,  
pè stu vasce ti vuje spusà!....

Rit.

*Seduti tutti in cerchio intorno al grosso mucchio di "mazzocche", le pannocchie, giovanotti, ragazze, anziani e ragazzini. Si raccontano storie di incantesimi e piccoli pettegolezzi della contrada. Le ragazze muovono svelte le mani, mentre guardano in alto per vedere le stelle cadenti ed esprimere un desiderio. Un bel pezzo di cielo, trapunto di stelle, è sulle loro teste. I bambini corrono dietro alle lucciole. I giovanotti "sfronnano", spannocchiano con sveltezza cercando di trovare la pannocchia rossa, "la mazzocca roscia"...come ricorda in versi Cesare De Titta.*

"La pannocchia rossa"  
"chi dimentica le gaie  
notti quando si scartoccia  
il granoturco in mezzo all'aie?...  
... quanto chiasso alto e vivace  
se chi trova la pannocchia rossa  
ha cuore e mano audace:  
può baciare chi gli piace,  
ma la bella ch'egli adocchia  
non l'aspetta sempre in pace...  
... si sentivan per le vie  
con chitarre ed organetti  
ripassar le compagnie.  
Lente e stanche melodie  
Di stornelli e di rispetti  
Si perdean tra l'ombra.  
Chi dimentica le notti

settembrine, là su l'aie,  
tutte giochi, risa e motti?  
Le ragazze e i giovinotti  
Voglion feste allegre e gaie  
chechè dicàn vecchi e dotti!"

**Ndonjo:**

Mari, 'nchi tutte sti fronne fresche pù  
'rcagnà li fruscie a llu saccone di lu lette.

**Ndonio:**

Vuje è lu trentune d'agoste: nin ci scurdome di guardà a cuma cale lu sòle  
ppi darce na rigulate a quante sarà longhe l'ammirnate.

Tatà, Giuvà, Pasquà, dote na guardate a ssu cile verse li muntagne ca stà  
pi tramuntà lu sòle.

Eh, Mari, lu Gran Sasse stà nciufrite e lu sòle stà a calà nallu sacche! L'am-  
mirnate s'annunce frodde e longhe: s'ha dà fà nu bell'e npo' di pruvveste  
nallu fonnache. Li butteje di li pimmadore già li sò affilete: quelle passate,  
a pizzitte, pimmadore e pipindune pì ffà l'ove 'npurgatorie e ppi mottele so-  
pr'alla pizze quande ammesse ppi fà lu pene e pure li buatte di lu stratte.

Li mole li stinghe a motte sopra a lli stajelle; quell'infilate, li ciunnotte, sa-  
rebbe li mele arcapate e siccate a llu sòle, ja manche poche à finerse a  
siccà. Ndrumminde pù ppenne ssi sfelze di pipindune e li fiquere, cà ecche  
à stù fonnache ci stà l'arria bbone e accuscì tinome pure li carracene e li  
pipindune secche.

Sinte Mari, p'intramizzà la fateje, giacchè ti lu foche appicciate nalla fur-  
nacelle, abbrusche dù mazzocche ca mi li vuje snarrucchià.

Quant'à vinute bbelle sti pricoche mbuttijete e cotte a bagne marie! Li  
settembrine. E sti carciofe...e sti sottaciotte. Li ciroscie mosse a sulagnà  
nghi lu zucchere è n'alligreja ppi l'ucchie! Ci faciome la bibbite a lu frutte e,  
quande fà la nove, nghi lu sciroppe ci faciome lu surbotte. Nalla canistrolle  
armunnète mittice li mirinille secche ca s'adopre ppi ddarle a lli bbardiscje  
quande j vè la sciolte! Li cachì nin pò stà assì, s'à dà magnà mane a mane  
chi si fà e ccuscì pure li sciorve.

Tra settembre e ottobre vilignome e accusciè, pistète nalli tène, nghi li pite,  
l'uve, pure lu vene è fatte. Date che la stagione à state bbone duesse dà  
vinè nu vinarelle scicche!

## LA VELLEGNE

Vanne come le sajète  
pe' le carriere le giuvenette;  
coje e cante 'mbacc-i-a sole,  
strett' a la nucche te' lu fazzoletto.  
Evviva la vellegne,  
evviva sta fatije  
che mette l'allegrie  
e n' ti li fa ddunà.  
Evviva lu bicchiere  
di vine bianche u nere,  
l'acque cave li fusse  
lu vine fa cantà!

Li bavunze è tutte piene  
'mpième li conche, 'mpième li tine,  
e pe' farse tenè 'm mente  
li giuvinutte fa li furzènte.  
Evviva la vellegne ecc. ecc.

Minghe già s'è scavezzate  
Sopr' a la mese s'è 'rrampicate;  
zinche e zanche, nche la schiume,  
esce lu moste e fa lu fume!  
Evviva la vellegne ecc. ecc.

Frahe tutte lu cuntorne,  
le lape gire attorne attorne;  
che 'ncantèsime, quant'ore:  
pàmpele, raspe e ssame d'ore!  
Evviva la vellegne ecc. ecc.

Versi di Giulio Sigismondi

*“Le vie del vino in Abruzzo partono dai centri della costa, risalgono le vallate e circondano le colline”. Persino a Farindola si possono trovare dei bei capanni d'uva.*

*Durante la raccolta dell'uva, che si fa muovendosi attraverso “le carraie”, quelle strette fasce di terra che separano i filari, Carolina becca tanti grappoli per fare il seno rotondo come il petto delle colombe, le palombe dette “le ppalummine”*

“O Caruline, mo ch’è la vellègne  
te n’u bbeccà’, ‘ttravèrs’ a sse carriere,  
di recciàppel’ e schiente d’uva nère,  
e ssa vuccucce come si vo tègne’.  
Ssa vocche n’à bbesogne di culure,  
i’ le sacce perché t’u fa’ ssa cure:  
t’u magnà l’uva nère, Caruline,  
perché vù fa’ lu pètt’ a ppalummine”.

*da “La canzone dell’uva nère” di Cesare De Titta*

**Ndonjo:**

A San Martene spinnilome... e ci bivome lu vène gnove ‘nghi li castagne arroste. Cacche racciappule arcapate tra li cchiù bille s’à ppenne pi fistiggià la fene dill’anne, a Capidanne.

Mari, appruffittome dell’uve accuscì bbelle e doce di st’anne p’arfà nu ‘mbo di vine cotte.

Tatà si cuma facioje?

Na nnu callare mittoje lu mmoste e li facioje vullì lente, lente. Lu mmoste s’artirojie assaie e dapù si mittoje nallu tine e ci s’avoje d’aionne nu bellu mbò di mmoste crude. Nallu tine lu vine fermende, divende forte, ma ci vò cchiù di n’anne e finalmente si po’ motte nalla botticella di querce, dette di rovere e cchiù anne ci stà e mije è pi lu vine cotte.

**Mari:**

si pò uffrì ‘nzimbre alli miscutte fatte ‘nghi lu vine, none ‘nghi lu latte, e ci si fà bella figure.



## LA CUJJTURE DI LA 'LIVA'

“sotto i languidi sguardi ed i pianti  
dei cieli velati, le alture  
e la valli risuonan di canti:  
si colgon l'ulive mature...  
Quanti salgono su,  
quante scale pei campi si levano al cielo!  
... l'aride foglie giù cadon con ali tremanti:  
corre un brivido freddo le spoglie campagne”.

*dai versi di Cesare De Titta*

*Le raccogliatrici di ulivo arrivavano con l'involtino, la “mappitelle” di pane e frittata o pane e sardelle.*

*Alla cintola avevano legata “la saccute”, la borsa di ruvida canapa, tenuta aperta a semicerchio da un ramo di giunco, “nu vinghe”.. Ci buttavano le olive raccolte a mano e parlavano e si scambiavano le ricette per fare con l'olio nuovo “li sgajuzze”.*

*Da lontano arrivava l'eco degli stornelli “a coje di live”. Doralice ricorda:*

“Coje l'oliv'e ccoje l'olivastre,  
coje la live e la fronna c'ia rreste.  
Coje la live e nno coje la janna,  
mi s'è 'nganganato l'amore e non m'ardummano.  
La fronna di lla liva è mmara e ffòrte,  
ma l'occhji di ll'amore mi dà la mòrte.  
A zocche a zocche si coje la live,  
a ppasse a ppasse si fa lu gran gammino.  
Vorreja dovendà nu passaretto pe' ccoje la live pe' tutte le cimmalette.  
A occhjio, a occhjio ci aveme ucchjiate, ci aveme cote e nin gi aveme ferito.  
Amore, amore aiutame a ccandare; è almeno un'ora che mmi stai a ssen-  
dire.  
Lu sole nin bo ssci pi llu livande, se non t'affacce tu, stella lucènde.  
Guarde lu cile: ci amminghe na stella! Sta 'm bètte a lla mia amore: non ze  
ni parlo.  
Li stelle non zi cond'a uno a uno! Si conde cendenar'e miliune.”

*Dai ricordi di Doralice.*

## **Lu Piante De Le Fòjje** di Cesare De Titta

Lu ciel'è cchiuse e cchiuse è la muntagne,  
le fòjje ggialle casche a un'a une  
e ssi còjje la 'live, e la campagne  
tra la nèbbie arsòne di canzune...  
Sempre sta nebbie, amore, gna si cojje  
la 'live, e ccasch'a ll'àrbere le fojje!

'N cim'a na scale ci sta na fijole  
che 'mezz'a ll'atre voce fa da prime,  
gna vulèss'aritrivà lu sole,  
s'aalze e sse ne va cchiù 'n cime....  
Ah cchela voce che fa da suprane,  
amor' amore, falle cantà piane!

Le fòjje fa nu piante pe' la vie,  
e lu cantà arsòne entr'a lu core,  
gne nu salut'afflitte, gne n'addie  
di tante cose bbelle che ssi more,  
di tante care nòde che ss'asciòjje,  
amore, tra lu piante de le fòjje.

## **La liva** di Gaetano D'Aristotile

"sta pianta la fronna  
tè a punta che sfonna;  
è griggia che pare  
na lama d'acciare.  
Lu tronche si torce  
s'allonga s' arpieche.  
Le rame? Le vracce  
che stenne a lu cile.  
La rateche sfonne  
jù n'terre e striscènne  
arriesce da fore  
come nu serpente  
come nu turmente  
che stregne lu core.  
Di notte mpaura mpaura  
Pecchè è na figura  
Di gente che pena."

**Ndonjo:**

Mari, verse la fene d'ottobre nin di scurdà d'arlavà cuma si dove li bandune pì ll'ujje: accuscè appene avome finete d'arcoje la 'leve jome a llu trappete e pure nghi ll'ujje stome apposte.

Jome a llu trappete di Cutilli, sotto a Blanzane, llà l'ujje vè bbone assì e quande è bbone li sgaizze che la cummare Ndunette frije nallu pizinotte, piene di ujje gnove. La ricette di la cummare è cume quolle a tì.

**Mari:**

Eh! li sacce: s'ammischie ddu parte di farine bbianche, na parte di farine gialle, na misure si ujje gnove, ddu di vine bianche e dapù l'annice, l'uva passe e llu sale e sa dà ggirà assì, assì, à da duvindà na paste morbide. Dapù nghi nu cucchiare bagnate nall'acque, si ni pije nu mbò e si jette nall'ujje bullente.

**Ndonjo:**

Mari mi fatte vinì na vulije di sgaizze e arcurdemi cà mi tinghe da fa dà ddu friscule vicchie e nun mbò di nocce 'ccuscì st'immerne nallu fuculare appiccioe nu foche allegre, allegre.

Mari quande argondre a Ponne t'accatte la sode ppi ffà la liva 'ndosse, la finucchire p'accuncià troppa ni tinome abballe alli terre...

**“L'ARATURE E LA SOMINE”**

*Terminata la coglitura delle olive, nella terra, aperta dal vomere, il contadino sparge con un gesto lento ed ampio del braccio, manciate di grano.*

*I colori dell'autunno, nei toni caldi del beige, verde e marrone, fanno più bella la campagna e nell'aria risuonano le voci che incitano le vaccherelle legate all'aratro: “ah! quaiarè, ah! palummè”.*

## “LI FESTE PORTE MBÒ DI RIPOSE E DI ALLIGRIE”

**Ndonjo:**

Pì la fene di novembre avome finète a ffà li pruvveste grosse. Quanda si stà 'ngrassà belle stu purcelle 'ngghi la janne. A Sant'andonje Abbate ji faciome la fèste. “Sant'andonje scilaudate, puzza ji arprisintete” Oddjje! Chi bellu Natele, stà a nongue...

Mitte lu tocchje nallu fuculere ca sà dà scallà lu Bambinelle. Ma si chi ti deche, faciomice ddù caciunette e ddù sfujatelle, ca la marmillete mista e la sclucchiète è nna specialità e lu mmoste cotte li tinome.

Li mirganate l'aveme tinute appose larghe e separate e ci faciome la caponate a lla viggjje.

Mari, li sinte lu sone di li zampogne?

*Berlioz, musicista compositore francese, nel 1832 durante un soggiorno romano, così rappresentava gli zampognari: “I pifferai scendono dalle selvagge montagne degli Abruzzi per suonare i loro rustici strumenti dinnanzi alle immagini della Madonna col Bambino. Essi vestono un'ampia cappa di panno scuro e portano il cappello a punta come i briganti e “i tipici calzari chiamati ciocie”.*

*Oggi del loro caratteristico abbigliamento restano gli alti calzari trattenuti con le fettucce, il giubbotto di pelle di pecora e il tradizionale cappello”.*

*La zampogna è lo strumento musicale dei pastori dell'Italia centromeridionale. È composta da una sacca di pelle che funziona da mantice, dove l'aria viene immessa dal pastore mediante una canna.*

*La vibrazione dell'aria è provocata da una lamina di legno posta all'interno della sacca.*

**Ndonjo:**

Mari è Capidanne, vuje ci magnome la lende e li zocche d'uve sparicchiete e ccuscì cuntome li solde tutte l'anne.

*“Nel patriarcale mondo contadino, le ricorrenze religiose rompevano la monotonia di un'esistenza semplice e faticosa”.*

*Sant'Antonio Abate, protettore degli animali, era una delle figure principali della religiosità popolare e la sua festa, che cade il 17 gennaio, costituiva un punto cardine del calendario contadino, che seguiva le fasi della luna.*

**Ndonjo:**

“lu purcelle quande scarvuscioie, porte furtune, piccò manne anninze la terre chi smove”.

*Che festa la macellazione e la lavorazione del maiale. Era una festa che richiamava vicini e parenti, rinsaldava i legami di amicizia tra persone e portava l'abbondanza, "la grascia", nella casa. Arrivavano alle prime luci dell'alba le persone esperte, con i lunghi coltellacci nascosti sotto i grembiuli e trovavano già pronto in cucina "lu sdijune", detto "nà muccichelle", cioè un bicchiere di vino e fette di pane fresco condito con olio e sale.*

**Ndonjo:**

Mò ppì nu npò di jurne magnome lu ciffe ciaffe.

*Nannina detta con affetto "la zichinella", la nonna di Lina, così faceva lu ciffe ciaffe: con un po' di olio e grasso e magro, metteva a rosolare nel tegame, gli spicchi vestiti di una testa d'aglio, aggiungeva vino, gli odori, le costatelle di maiale e un po' di pomodoro. Con gli ossi più spolpati preparava "l'acque di lu picurare", mettendo nel tegame gli spicchi di due teste d'aglio e, al posto del pomodoro due peperoni rossi secchi tagliati a listarelle e poi acqua.*

*Nel sughetto rosato si inzuppava il pane. Nannina preparava con gli ossi il brodo per una minestra appetitosa di cicoria amara lessata e dadini di pane raffermo, inzuppati nel latte o nell'acqua, passati poi nella farina, nell'uovo battuto e fritti. Gli ossi del maiale si aggiungevano al ragù con cui condire li "nahanelle", dette "li fettuccine all'ove".*

**Ndonjo:**

M'arcummanne Mari, lu sanguinate l'aveme da fà 'ngghi la ricette di cummare Amalie.

**Mari:**

eh! 'Ndò, la ricette di cummare Amalie dicijoie:

*"lu sangue di maiale à da esse schiumate assopre assopre e llu misticotte, bbone, staggiunate, à da esse lu doppie di lu sangue e poi s'à da motte l'ingrediende: scorce di purtualle, na scurscette di cannelle, na puntine di vainije, lu zùcchere, lu cacae amare, lu strutte e cacche biscuttine sfrancate e li mannele abbruscate e tritate. Lu sanguinete è cotte quande messe nannu piate arrifiurisce comme l'onde".*

**Ndonjo:**

Dallu stommiche di lu purcelle aveme da pijà lu sacchette di lu quajie e mettele subbite nalla bbuttiye 'ngghi lu vine accuscì sta primavere faceme nu cascie proprie bbone!

Sa da fà nun pò di campanelle di sacecce da jiogne all'ove e all'itri cose da 'rgalà à quisse chi vè a cantà "lu Sant'Antonie".

*Le tentazioni di Sant'Antonio da parte del demonio, che viene poi sconfitto dall'Angelo, sono state oggetto di tante figurazioni popolari. In campagna, la rappresentazione si svolgeva nelle aie o nelle spaziose cucine e, dopo lo spettacolo, si consumava cibo e vino intorno al fuoco in onore del Santo Eremita. I recitanti erano artigiani e ricevevano in regalo polli, uova, vino e sfilze di salsicce.*

**Ndonjo:**

Passate Sant'Antonie, "curre curre Brigidore cà t'arrive Cannilore, Brigidore e Cannilore, se ci nengue e si ci piov'e o ci fere lu sole bbone dall'immerne seme fore, si ci fere lu sulitelle steme ancora mezze a llù verne". E poi, vè Sante Biascie, chi porte li tarille 'ngghi l'anice. Mari, stà appassà pur fibbrere ca mi pere lu cchiù toste Mari, "se febraru no febrarea, marze e abriale lo rescontea", cioè, l'arpaghe!

*La nonna, per ingannare le lente ore delle giornate invernali, filava il lino. Le donne giovani, sbrigate le faccende in cucina, sedevano al telaio a tessere le tele di lino e di misto lino cotone. Il cotone veniva comprato in città dalla moglie del capoccia con i soldi ricavati dalla vendita di uova e polli. In estate si candeggiavano i tessuti sui prati con sapone fatto in casa e acqua di colatura, ottenuta versando acqua calda su cenere chiara, trattenuta da "nu pannelle" di ruvida canapa. Una volta asciutti, i teli venivano arrotolati a formare "li crulle" da riporre nel cassone.*

**Ndonjo:**

Eh! Mari, arrivate Carnevale!

*"Nel Carnevale si festeggiava la fine dell'inverno". Nell'aia più grande della contrada si riunivano le famiglie e si eleggeva "Carnevale, Re dell'Universo".*

**Ndonjo:**

Carnevale, il re di tutta... "la bbona ggente, a cui per mestiere ji piace far niente".

*I giovani ballavano e cantavano al suono di un organetto e le persone anziane, sedute in cerchio raccontavano ai piccoli la leggenda di Carnevale e della moglie che indossava un abito fatto di ritagli di stoffa di tanti colori.*

## **“LA PASQUE”**

*Con le “ceneri” si tornava alla vita di tutti i giorni e la primavera avanzava, la primavera... “alberi e prati fa rifiorire, e uomini e donne ringiovanire”.*

### **Ndonjo:**

Mari, tra marze e aprele cuncimone la terre ‘nghi lu liteme arcote ‘nghi la ciujire (una specie di carriola con due manici, senza ruota).

Certe ca la fateje è tante, ma vù motte, però, à tinò tutta sta grazij di Ddì!

*E, come un dolce appuntamento, ecco la Pasqua... “la palma benedetta dell’anno passato veniva bruciata nel focolare per farne cenere e questa si buttava sull’uscio della casa e in direzione della stalla e dei campi, per allontanare il malocchio”.*

*Il Sabato Santo, a mezzogiorno, si scioglievano le campane e i bambini che avevano compiuto l’anno di vita cominciano a camminare da soli.*

*Le campane suonavano a lungo e si chiamavano dalla città alla campagna e dalle chiesette delle contrade ai conventi e le note restavano nell’aria, spegnendosi lentamente.*

*Nel pomeriggio passava un frate del convento più vicino a benedire la casa. “La casa” nel gergo contadino era la cucina, il locale più grande, spazioso, del casolare. Nella parete interna del grande focolare c’era un sedile in mattoni per le persone più freddolose e intorno sedevano i componenti della famiglia, dopo il pasto della sera.*

### **Ndonjo:**

Mari, ci messe tutte cose sulla tavola, ca vè lu frète a binidèce; fammi cuntrullà: ecche, l’agnille, la pizza doce, la pizza rustiche, l’ove allosse, lu sacicciotte, lu sele, lu pirdisonne, lu lacce, li carote, tutte rrobbe pà ccuncià; la gallene, la pagnotte appena cotta, l’ove fresche, lu chescie, tutta rrobbe pi ffà la zuppe di Pasque e lu cascieove.

“Sabbate sante, currenne, currenne, tutti li citile và piagnenne, va piagnenne chi tutte lu core, la pupe e lu cavalle ‘nghi ll’ove, la pupe e ll’u cavalle ‘nghi ll’ove”.

*È Sabato Santo, il poeta sale sui tetti: lassù l’aria odora di fiori e gli sembra di volare insieme alle rondini.*

*A mezzogiorno si sciolgono le campane e cantano al vento e il suono va “nnammonte” e va “nnabballe” e fa festa insieme agli spari. Il poeta commosso, si inginocchia e giù nella strada anche un passante si inginocchia.*

## Sabbate Sante

So' sate su lu tette mantemane  
su 'ncima a tutte pe' senti' e guardà:  
uje è Sabbete Sante e le campane  
si sta p'arsoje e stinghe a 'ddusulà,

Addore l'aria su chisù di fiure...  
J vede tutte verde jù 'ncampagne...  
'n zimbre alle rennele che passe j pure  
mi sente di vulà sù la muntagna!

Chi è? Pare 'nu vente ma è sone!  
-zompa lu core fà come 'n'affanne-  
Arsoje! Stà suna' lu campanone...  
e subbite j'arsponne Sangiuvanne.

Arsponne San Cummizie ecche vicine,  
San Domeniche 'pur la Nunziate,  
Santa Nicola co' Santa Marine,  
li Cicculante isse pure à 'bbiate...  
Mo è tutte li Chise chi li conte?  
Da lu Carmine fine a Santa Chiare,  
lu sone va 'nnabballe va 'nnammonte  
e fa la festa 'nzimbre che li spare!

Tenghe lu core strette e mbosse l'ucchie:  
'n mezze a la strada li cafune vede  
si leve lu cappelle e s'inginucchie...  
J pure m'inginucchie a di' Lu Crede.

*Gaetano D'Aristotile.*



## LA PRIMAVERE

### **Ndonjo:**

Mari, ecchè la fene d'aprele;  
c'iavome svirnète ...cuma si dèce bbone 'nghi sti pruvveste...

### **Mari:**

Aspitte Ndò, aguarde a chi c'iarmaste? Nna iummelle di fasciule, une di cece, une di lende, cacche randegne, la cicirchie, li bbuscille e stu npò di rène. Ma che li pozze ijttà?

Ci vuje pruvà a ffà na minestre e, scia fatte la volontà di Ddì, tutt'ammi-schiete...

C'jarstà st'osse di prisutte chi npò di bbone da magnà attorne e cacche cuticolle.

Nnu belle battute di larde e grasse e magre 'nghi la ijrbotte, aje e cipolle, 'nzombre a tutte lli ddure c'ia dà stà bbone...

### **Ndonjo:**

Nnisi, quande volle stà pignète, e cchi ddore!

Mò assittoteve tutti quante, ca vuje è lu preme di magge "San Giuseppe lavoratore" e vi facce magnà la minestra gnove.

Quand'è vere ca mi chieme Ndonie, Mari, a stà minestre i vuje dà nu nome: giacchè tu j stete na moje prividente, sagge e sparagnose, in inore a tè, li vuje chiamà "li virtù".

*L'erba nei prati è tenera e verde e per l'Ascensione con il primo latte delle pecore avremo delicatissime "quajate" e fresche "giuncate".*

*Il grano ha spigato, ma è ancora verde. Gli uomini hanno già tagliato l'erba medica, l'hanno fatta asciugare per farne il fieno, mangime invernale per gli animali e, fatto il grosso mucchio sull'aia, lo stanno coprendo con la "spetana" per preservarlo dalla pioggia. "La spetana", sono i fusti di un'erba che viene strappata con tutte le radici, battuta sull'aia per recuperare la semente, poi seccata e si adopera per coprire il mucchio del fieno.*

### **Ndonjo:**

St'immerne li mbijsceme bbone li caijune quande deme à mmagnà a lli bbestije (li caijune sono grosse ceste a due manici).

Nivì quanda cicirchie stà a ccroschie! Nù cristijne, 'nghi la farene di cicerchie ammischiète a nnu mpò di farene gialle e cacche iummelle di cici, pisille e feve sfarinete, ci faciome nà bbelle fracchiète, accunciète 'nghi la sardelle sfritte. Eh, è lla pulende di li puvirille, ma è bbone.

## “LA MJTITURE”

“...Ha incestito a meraviglia il grano in questo inverno...”

“...e le donne lo mondano di solco in solco...”

*Dai versi di Giovanni De Caesaris*

*Ormai il grano è giallo solare.*

### **Ndonjo:**

Ji tinghe na fameje chi tutte lu vicinate m'ammidie. Quande a giugne lu grène s'à fatte, Mariarose, fejeme, fa a gare 'nghi l'ummine a mète, aleste, aleste, eh, 'nghi li mène prutette da lli “cannilli”.

Nnò ppè vandare, ma use la facièje chè nnà billozze.

*Li cannilli sono pezzetti di canna sottile.*

*Le donne mietono svelte e, per muoversi senza impaccio tra il grano, fermano con uno spillo, un lembo della gonna alla cintura.*

*Gli uomini mentre mietono, fanno a gara per acchiappare li quajie che fanno il nido a terra, nei campi di grano. “Daji ‘acchjapple la quaje” scherzavano i mietitori. Da lontano arriva l'eco degli stornelli cantati “a dispetto”. Tra gruppi di mietitori distanti tra loro si svolge un dialogo cantato.*

Quant'vuje mete ije sacce mete ugni mezz'ore faccj nà vrangate.

Sti quattre jurne di la mietiture ti denghe libertà a parlà ngi vuole.

Di tutto si ni dice e si ni parle, di maritare a mè nzini discorre.

Curagge bella mia alla fatije, c'à lu patrone ti vo dà lu fije.

Ma 'ncima à su cullette ji fatte l'ara Si ci vù scamà l'aria 'nci fire.

L'amore a mì stà luntane mille, lo manda a salutà pè una stella.

L'amore a mì si chame, ca si chame, nin mi l'arcorde chi lu bell nome.

L'amora mì è belle e mi l'avante, ij tingh lu ritratte e la presente.

L'amora a mì si chame tiriticche, Nin mi là dette mai tiriti ecche.

E quand vuj mete, sacce mete Scappatene ran'a mi ca mo te tajje.

*Stornelli raccolti dalle socie.*

**Ndonjo:**

Quande è fatte li cavallette di 14 mannuppille e à stète a terra na vintène di jume ppi fa finè a ffà lu grène, vè 'rpurtete 'ngghi la traje e li vuve n'mezze all'are.

**La canzone de lu grane** di Mattucci - Di Jorio

'N mezz'a lu grane nasce na canzone  
voce dell'alme e fonte de suspire  
come lu sole è luce e passione;  
cante la vocche e parle ss'ucchie nire.

Rit.

Pass'e cante tra lu grane,  
cant'e sugne pe' l'amore;  
tì li spiche tra li mane  
e na fiamme ssà lu core!

Pare ssu cante na prighira belle...  
È pruprie dolce e sante ssa prighire...  
'n mezza lu cile tante rundenelle  
ripete ssa canzone a ogni gire.

Rit.

Pass'e cante tra lu grane,  
cant'e sugne pe' l'amore;  
tì li spiche tra li mane  
na spiranze ssa lu core.

La lune bianca pien'e rilucente  
bascie li mucchie de li spiche d'ore;  
da tutte l'are saje a cent'a cente  
li cchiù belle canzone de l'amore.

Rit.

Pass'e cante tra lu grane,  
cant'e sugne pe' l'amore;  
tì li spiche tra li mane,  
nu ricorde ssà lu core!

## **“LA TROSCHÉ”**

*Alla vigilia di San Giovanni, al calar del sole, si accendevano i falò, “li faone”.*

*Era una gara festosa a chi faceva “lu faon” più imponente e luminoso.*

*Il grano era ormai al sicuro nel bel covone sull’aia.*

*Le ragazze versavano un albume d’uovo dentro una bottiglia piena di acqua da lasciare sulla finestra “alla serenata”. Al mattino, dal modo come la chiara si era sparsa nell’acqua, esse arguivano l’arte del futuro sposo. Invece, le donne incinte mettevano nella bottiglia d’acqua un pezzo di stagno fuso, per conoscere in anticipo il sesso del nascituro.*

*Intanto fervono i preparativi per la trebbiatura.*

*La trebbiatrice era piazzata sull’aia dalla sera e la mattina seguente, alle prime luci dell’alba, gli uomini la mettevano in azione.*

### **Ndonjo:**

Quande vè la machine di la trosche tutt’à dà esse pronte, èh! Né, l’ummini, ci mittome a triscà: li macchiniste fa jè la machine; lu cchiù ndelligende si mette a costruì la serre di la paje, cà ci vò la maistrie ppì ssu lavore; li cchiù furbe à rcoje lu grène nalli sacche, ca è na fateje pulete; e li mitte, si dece, “tire la cama”, la pula.

A mezzogiorno arrivano le ragazze con le ceste piene di rimpizzi, li miscutte doce fatte arcresce ‘nghì l’ammoniache e qualche bottiglia di vino e le insalate di pomodori, peperoni, aglio, cetrioli, cipolla.

Li fommene intande, pripere lu magnà. Stanotte ànne tinute da fà a tirà li culle a lli pulle e a lli papere.

Mojème e fijème fà li rimpizze cchiù bbone di la contrade.

Lu vicinate cià tè a vinè da mè, picchè ‘ngghi lu magnà chi pripare li fommène a mì, ci s’ardore lu fiate.

*La macchina per trebbiare libera i chicchi dall’involucro, dagli steli e dalle spighe.*

*Il grano cade a terra, mentre la paglia si ammucchia, palpitando al vento.*

### **L’Aia** versi di Giovanni De Caesaris

Già l’aia porta il grande suo covone,

il bel covone dalle spighe d’oro.

Ora la tiene un’ansia di lavoro,

quasi una nuova, sacra passione.

Freme, ansima, sussulta, si scompone  
in paglia ed in frumento, nel tesoro  
del pane senza soste né ristoro:  
polverio, sussurio d'ogni ragione.

Canta, frinisce, posa in un momento,  
riprende la sua vita sibilando,  
all'alto sol, che i raggi suoi saetta.

Poi tace, si riscuote a quando a quando,  
come stanca dell'opra benedetta.  
La paglia, bica d'or, palpita al vento.

*Il pranzo di "bonfirnita" si faceva alla fine della trebbiatura.*

**Ndonjo:**

Mamme, jire, à 'ppicciate lu forne a lone ppì ffà lu pene e li miscutte.  
Mò armosse 'npo' di foche pi 'nfurnà li lastre di pillistre, dintrucce e patete chi  
ci magnome aùnete alli pimmadore e chicumbre accunciate, alla "bompimète".  
Intante, sott'alli pite di la leve, all'ombre, femmine e citile aiùte a stènne li "cruille"  
longhe longhe e apparecchie 'ngghi pjitte, bicchijre e furcotte.  
C'iavome assittète tutte quinte dop na jurnète di fatèje, sci, ma pure di cun-  
tintezze, e ecche che t'arrive certe piatte di bucatine dette "li maccarune di la  
trosche" accunciète 'nchi lu sughe di papere e lu pecurine nustrane, fumante  
nalli vaccilotte di cucchie che ti fà liccà l'ogne.

*Il piatto di "lu lazzarett" trito e fritto passava di mano in mano.  
Intanto dal forno a legna che si trovava all'esterno della casa, un profumo  
stuzzicante accompagnava i tegami di polli arrostiti e il tegame delle rigaglie  
che veniva portato al "capoccia" e poi agli altri uomini.*

**Ndonjo:**

Alla fène dapù sta bbona magnàte, jè m'arrezze pì lu bbrinnise e arngrazie  
tutte quille chi m'è 'jutete e soprattutto la Provvidenze di Ddì p'averme dàte  
nu raccolte accuscè bbondante.

"pass'e cante tra lu grane  
cant'e sugne pè l'amore;  
tì li spiche tra li mane,  
nù ricorde ssà lu core!"

*E qualche ricordo diventerà realtà.*

*La trebbiatura completa il ciclico rapporto dell'uomo con la Terra, rapporto che ebbe inizio quando Demetra, la Dea greca delle messi, insegnò agli uomini a coltivare il grano, i segreti dell'aratura e della semina. In autunno, la Dea della Terra feconda, accoglie nel suo grembo parte di quel raccolto per restituirlo in estate, quando fa i campi colmi di spighe gialle e rossi papaveri.*

*Concludono il racconto sulla vita nelle campagne pennesi i versi della poesia "Li voce di Ponne" di Michele Notturmo Granieri, musicata da Sergio De Carolis:*

Vulesse 'arpazzijà su capa a l'orte  
arfà 'nnascùscije na funtimanelle...  
vulesse arij à lli jurnate bbelle,  
quande vastèje poche pi' campà.  
Vulesse, ma mi tocche sta' luntane...  
e quande sente sunà 'na campane,  
stù core, come allore, a ventun'ore  
di corse 'arvà 'lla case  
... piccò mamme stà 'spittà.

Mo, attàcche San Giuvanne  
e apprèsse ve' lu Ddome...  
Ma, lu tempe passe e vole  
e la citilanza va...  
E rintòne l'Annunzija'te,  
l'accumpagne Sant'Agustine...  
Quandè bbelle stù cuncirtine  
fa lu core 'ardicrijà...  
E sone, sone a fest li Cappuccine  
j'aspònne a cincilarille li Ciucculànte.  
Pi l'àrije sopra a Pènne và stu cante...  
Vuije 'arminì da te, famme sunnà!  
Pi camminà fra 'stì matùne antiche  
e 'arsintì li voce di 'stì amice...

Vulesse arpassigià jù San Francesche,  
e, piane piane, arijè na llù buschette  
vulesseta 'rtinè numbò cchiù strette...  
pi dirte tante cose Amora mi.  
Vulesse ma mi tocche stà luntane

e, quande sente sunà na campane  
stu core cume allore a ventun'ore  
di corse arvà 'lla case...  
però Mamme ncì stà cchiù!

Penne, 21 agosto 1999



*La ruva che collega via Muzio Pansa con il piazzale del Duomo, foto di Fernando Di Fabrizio.*





## INDICE

Nota di presentazione e introduzione	Pag. 3
Cantine e trattorie	6
I caffè	7
Teatro, Circoli, Società Operaia	8
Le botteghe	9
L'itinerario della memoria	10
Mercati e fiere	29
Le feste religiose	31
Le fontane	37
La memoria storica della nostra Città	50
Penne, Città del mattone	50
L'acqua potabile a Penne	59
Documenti d'Archivio: progetto acquedotto	67
L'anno solare e la vita nelle campagne pennesi	86
Presentazione	88
Lu sfrunnà	90
La vellegne	93
La cujiture di la 'liva	95
L'arature e la somine	97
Le feste	98
La Pasqua	101
La primavera	103
La mjtiture	104
La trosche	106
Li voce di Ponne	108





