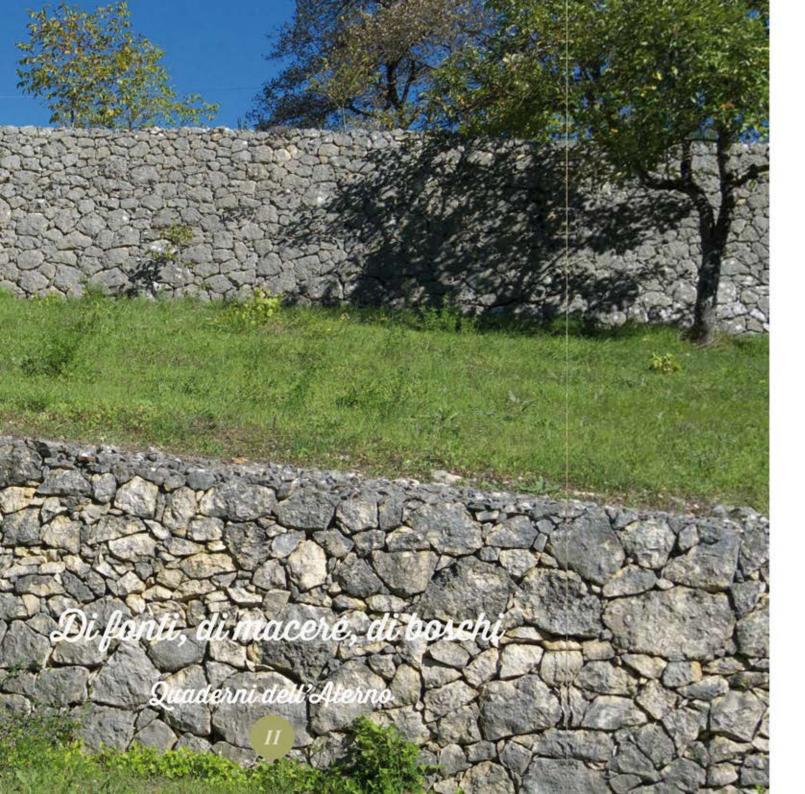


Di fonti, di macere, di boschi

IL MOSAICO RURALE
DELLA MEDIA VALLE DELL'ATERNO

Quaderni dell'Aterno

II



Progetto Mosaici d'Abruzzo Gruppo Azione Locale Gran Sasso-Velino



Attuatore ILEX











Di fonti, di macere, di boschi Il mosaico rurale della media valle dell'Aterno Quaderni dell'Aterno, II

Direzione editoriale Alessio di Giulio

Consulenza editoriale Francesca Spadolini

Impaginazione Cogecstre Edizioni

© Copyright 2015 Ilex di Alessio di Giulio via Cantone della Terra 22, Fontecchio (Aq) info@ilexitaly.com www.ilexitaly.com prima edizione gennaio 2015

ISBN 978-88-940458-2-6



In copertina

La Pescara. Fontana abbeveratoio lavatoio presso Roccapreturo (Aq) © Sandro Coppa Seconda di copertina
Terrazzamenti di pietra presso Campana di Fagnano Alto © Edoardo Micati Terza di copertina
Faggi in autunno © Marco Manilla

Foto a pagina intera

© Alessio di Giulio e Marco Manilla
Foto del capitolo Acqua
Cisterna dell'Acqua ai frati presso Fontecchio (Aq) © Alessio di Giulio
Foto del capitolo Pietra
Primo tratto del sentiero per le pagliare di Fontecchio © Alessio di Giulio
Foto del capitolo Terra
Prato in primavera © Marco Manilla

Finito di stampare nel mese di gennaio 2015 su carta FSC® presso gli stabilimenti della cooperativa Cogecstre in via Collalto, 1 – 65017 Penne (PE) per conto di llex di Alessio di Giulio Poi cominciava a piovere; e la notte i contadini si destavano al rumore delle muraglie che franavano nei campi, trascinando la terra che, in quel paese di montagna arrampicato anch'esso sulla roccia, come i suoi magri vigneti, vi era stata portata con le ceste, a spalla, o in testa alle loro donne [...] Si sentiva un crollo improvviso e rovinoso; si tratteneva il fiato, era andato giù un altro muro, e pareva di vedere le pietre rotolare sulla strada o nel burrone.

Giovan Battista Titta Rosa, *I giorni del mio paese*, Società Editrice Internazionale, Torino 1944



Introduzione

Il paesaggio rurale italiano ci viene proposto, fin dai tempi del Gran Tour dell'Ottocento o in tanti dipinti, come uno sfondo decorativo e statico da ammirare. Eppure esso non è solo il «bel paesaggio italiano» ma è l'espressione viva e dinamica di culture profondamente radicate in determinati territori. Il paesaggio è una sorta di lingua locale che con le sue parole, la sua sintassi, la sua musicalità, i suoi ritmi ci parla di un modo di pensare e di vivere un territorio. Comprendere i mille perché di un paesaggio significa capire l'animo e la vita di chi, in una determinata zona, vive ed ha vissuto per secoli.

Ogni cultura locale ha trovato modi ed evoluto saperi che le hanno consentito di abitare in un luogo e di forgiarlo secondo le proprie necessità, attitudini, capacità.

Questo volumetto, scritto dalla penna e dalla passione di alcuni fra i più noti esperti di storia del paesaggio della nostra regione, è stato prodotto nell'ambito del progetto *Mosaici d'Abruzzo*; è realizzato grazie al finanziamento del Gruppo di Azione Locale Gran Sasso-Velino che amministra il Piano di Sviluppo Rurale per il territorio aquilano e per la Marsica.

Non a caso abbiamo scelto la parola *Mosaici* nel sottotitolo del progetto: essa sta ad indicare quel *collage* di elementi diversificati, fra loro intessuti, che disegnano i paesaggi rurali italiani rendendoli unici.

Paesaggi, frutto di un continuo e reciproco adattamento fra esseri umani e natura. Un rapporto di secoli che ha generato un'infinità di nicchie, di microambienti e di strutture rurali che sono le tessere culturali, fisiche e naturali di questi mosaici.

I mosaici rurali presumono comunità che vivono e gestiscono attivamente il proprio territorio, in grado di prevenire i problemi e di reagire ad essi con soluzioni appropriate e specifiche, resilienti rispetto alle perturbazioni esterne. Una condizione che oggi dobbiamo però nuovamente darci come obiettivo se vogliamo far fronte al pervasivo cambiamento in atto, dettato dal riscaldamento climatico, dal declino numerico delle comunità e dalla globalizzazione.

In questo testo abbiamo ri-scoperto e raccolto esempi dei tanti elementi che compongono il paesaggio della media valle del fiume Aterno: muri a secco, macerine, capanne di pietra, fonti e fontane, frutteti antichi, boschi diversamente gestiti ed utilizzati, orti, vasi di fiori ed altro.

Un piccolo ma ricchissimo e variegato campionario che ci parla di come le comunità locali abbiano saputo sviluppare tecniche e criteri di gestione del territorio che non di rado ci stupiscono per la loro accortezza e competenza. Non vogliamo ricadere nella celebrazione del *locale* che è sempre e solo buono e bello, né tanto meno nel rimpianto di un «nonno felice» che non è mai realmente vissuto. Del resto, la sostanziale desertificazione per sovrappascolo e la deforestazione di tante aree dell'Appennino ci parlano di un mondo locale

che si era infilato, per tante cause, in un vicolo cieco e già nell'Ottocento aveva perso la propria battaglia, con la conseguente emigrazione di massa.

Ma non bisogna neppure rinnegare completamente i periodi duri in cui la povertà condizionava pesantemente la vita della persone.

Non si tratta, perciò, di essere sostenitori o denigratori del tempo andato ma semplicemente di capire se, fra tanti saperi che si vanno perdendo, ce ne siano alcuni che possono tornarci ancora utili per far fronte al cambiamento climatico e all'abbandono delle campagne.

Il nostro non è, quindi, l'atteggiamento del nostalgico, del collezionista o del conservatore da museo: cerchiamo, viceversa, di comprendere meglio il nostro passato per cavarne indicazioni utili al fine di disegnare un futuro sostenibile e possibile.

Questo volumetto è dedicato a tutti i volontari che si impegnano per non far morire il nostro piccolo mondo rurale ed a Pio, Armando, Cino, Sandro, Simone, Tonino, Luigi e Domenico che, nell'estate del 2014, hanno ritrovato l'antica Acqua ai frati.



Indice

Introduzione Alessio di Giulio	Pag. 4		
Acqua	1	-	
La fontana svelata di Fontecchio Giovanni Damiani	9	Pietra l'uma	2 Pag. 42
La fonte del Rio Giovanni Damiani	22	La pietra e l'uomo Edoardo Micati	43
L'acquedotto nascosto Giovanni Damiani	25	7	2
Fonte <i>Ju puzz'</i> Giovanni Damiani	29	Terra	Pag. 59
Alcune osservazioni sulle fonti della media		Boschi ed alberi Aurelio Manzi	60
valle dell'Aterno Sandro Coppa	30	Fiori ed orti Aurelio Manzi	67
		Frutti antichi Marco Manilla	76
		Biografia	91



La fontana svelata

Descrizione

La storia delle fontane ci mostra un percorso evolutivo che parte dalla necessità di portare l'acqua nell'abitato per il soddisfacimento di un bisogno primario della popolazione, si carica via via di significati estetici, di

misticismo, fino ad approdare alla rappresentazione artistica che rende queste opere elementi di competizione nel campo della bellezza, di

prestigio e di orgoglio della comunità, di esibizione del carattere, della sensibilità e del grado di civiltà degli abitanti di un paese. La fontana è il monumento d'eccellenza per l'arredo urbano delle piazze perché «è viva», con i suoi movimenti e suoni dell'acqua; essa va descritta sotto due profili: nella forma architettonica-decorativa del monumento e sotto quello strettamente tecnico legato all'approvvigionamento dell'acqua e alla sua conduzione fino ai getti e allo scarico.

La fontana trecentesca di piazza del Popolo a Fontecchio è ritenuta tra le più belle del suo genere nell'Italia centrale (Foto 1)¹. Realizzata in pietra calcarea bianca, tipica delle montagne abruzzesi, è di pregevolissima fattura artistica. La fontana è sopraelevata rispetto al piano leggermente inclinato del pavimento della piazza, mediante

 Per le foto di questo contributo:
 © Giovanni Damiani.

> Foto 1 - Fontana di Fontecchio. Veduta generale

un basamento costituito da due ripiani circolari, concentrici, di diverso diametro, giustapposti in modo da costituire due scalini circolari che elevano il monumento verso l'alto, conferendogli una certa solennità. Il basamento è costituito da conci squadrati e il suo diametro di base è di m 4,15, pari all'altezza complessiva della fonte il cui disegno potrebbe quindi essere inscritto in un quadrato. Il pavimento, che attualmente costituisce la matrice della piazza, si accosta alla fonte lasciandovi interposto, lungo l'intera circonferenza, un piccolo canale per il deflusso dell'acqua di scolo.

La vasca, alta 1,05 m, all'esterno è di forma poligonale, con gli spigoli caratterizzati da colonnine lisce, eleganti e ben proporzionate, inserite in una doppia cornice di uguali dimensioni e caratteristiche architettoniche simmetriche, che hanno nel contempo una funzione strutturale nel rendere solido il manufatto e una estetica. Le pareti sono costituite da quattordici facce lapidee e la cornice basamentale a scarpa, dà l'impressione visiva della continuazione degli scalini come se questi dovessero consentire di entrare all'interno della vasca. Questa all'interno è circolare con parete verticale. Al centro dal fondo della vasca si erge una colonna cilindrica, sempre lapidea, che emerge dallo specchio d'acqua. La parte aerea reca, all'interno di una sezione delimitata da due cornici a rilievo, quattro mascheroni scolpiti recanti altrettante cannelle di erogazione: le figure sfumano l'una nell'altra dando continuità alle linee essenziali che rappresentano il capo, gli occhi, le guance e il mento (Foto 2). Al di sopra della fascia anulare recante le maschere, ve ne è un'altra della stes-



Foto 2 - Fontana di Fontecchio. Particolare della colonna

sa altezza ma di spessore appena più piccolo, in cui sono scolpiti una ghirlanda che racchiude spicchi in cui si distinguono un'aquila e lo stemma con il leone rampante e la fontana stessa stilizzata. Dobbiamo qui aprire un breve excursus dato che lo stemma attuale del Comune di Fontecchio mostra l'attuale fontana, chiaramente riconoscibile, con due leoni rampanti sopra di essa. Il suddetto stemma, scolpito sulla colonna della fontana, mostra invece una vasca completamente diversa da quella trecentesca oggi visibile e che forse è il ricordo di una precedente fontana demolita per far posto a quest'ultima. Tale antica fontana è anche rappresentata sull'affresco che accompagna



Foto 3 - Fontana di Fontecchio. Particolare dell'affresco



Foto 4 - Fontana di Fontecchio. Particolare dell'edicola

la nicchia della Madonna dell'uccellino che sovrasta la fontana. Qui si vede chiaramente una vasca esagonale con una colonna centrale e con mascheroni che gettano acqua (Foto 3). Se ne può dedurre che lo stemma attuale sia stato successivamente aggiornato accogliendo la nuova fontana ed anche un secondo leone, simbolo, pare, di un nuova comunità che si sarebbe aggiunta a quella originaria per costituire l'attuale Comune. Alla sommità la fontana diviene tronco-conica, rastremata con decisione, staccandosi per quanto possibile dalla soprastante edicola (Foto 4). L'edicola poggia su una coppa circolare intensamente decorata da elementi botanici che ricordano il carciofo selvatico ed è sormontata da colonnine con capitelli che sorreggono una cuspide piramidale, in stile gotico, coperta da una volta a vela. Al di sopra l'edicola è ornata con archetti trilobati sovrastati ciascuno da cuspidi triangolari con angolo di 60 gradi. Questi rappresentano quindi i vertici di triangoli equilateri con la base costituita dal bordo della coppa. Il punto di connessione tra l'estremità della colonna e la linea che la connette all'edicola è stato scelto dal progettista con una precisa quanto nascosta logica geometrica: la proporzione aurea. Infatti la parte della fonte, sottostante l'edicola, è inscritta nel rettangolo aureo inscritto a sua volta nel quadrato in cui è racchiudibile la sagoma dell'intera fontana. La scelta di queste proporzioni non è casuale: per secoli la proporzione aurea e il rettangolo aureo sono stati ritenuti elementi geometrici «di bellezza assoluta», circondati di significati misteriosi. Essi sono osservabili, ad esempio, nelle proporzioni dei templi dell'antica Grecia e hanno costituito standard di riferimento per quanto riguarda la perfezione, la grazia e l'armonia sia in architettura, scultura e pittura, e persino della stessa Natura.

Il rettangolo aureo è stato oggetto di indagini psicologiche per avvalorare tale tesi e ancora oggi è diffusa l'idea che sia il rettangolo più bello. Questa logica geometrica presente nella fontana di Fontecchio è importante perché le proporzioni auree sono note per una moltitudine di edifici sacri e in generale per dipinti o strutture religiose, ma non risultano descritte, finora, per le fontane. Riepilogando, la geometria della fontana richiama il quadrato per l'insieme, il rettangolo aureo per la parte verso la terra, il complemento a tale rettangolo in alto. sei cuspidi di triangoli equilateri (sopra gli archetti) e la sfera sommitale.

In basso ricorrono i numeri 2 e 7 e i loro multipli (2 scalini, 2x2 mascheroni e stemmi sulla colonna centrale, 7x2 pareti della vasca), mentre in alto 3 per i triangoli equilateri che sono in numero 3x2.

È evidente che nel disegno della fontana è stata introdotto un numero di elementi simbolici la cui logica, oggi, in buona parte ci sfugge. Appare verosimile che l'aver posto l'edicola al di fuori e al di sopra del rettangolo perfetto ma all'interno del quadrato che racchiude il tutto, e averla ornata di archetti e contrafforti a sesto acuto e alla sommità della cuspide con un piccolo elemento sferico. simbolo di perfezione assoluta, vuole significare il distacco dalla terra verso una dimensione divina: l'edicola pare così riferirsi più al cielo che alla sottostante terra, e l'acqua appare mediazione tra i due elementi primordiali. In linea con ciascuna delle quattro cannelle, dalla colonna centrale si dipartono due

robusti raggi orizzontali, subparalleli tra di loro, in ferro, per allocarvi la classica conca abruzzese di rame per attingervi l'acqua destinata al consumo umano. Nel complesso la distribuzione dei pesi e dei volumi delle masse lapidee è più marcata alla base e diventa sempre più leggera e ricca di decorazioni man mano che il manufatto che si erge verso l'alto, contribuendo a dare alla fonte una certa sacralità: leggerezza e bellezza si erigono verso il cielo. Guardando in alto la colonna si assottiglia e l'edicola appare come un piccolo tempio quasi a sé stante, sospeso, con il minimo rapporto possibile con la colonna che la sorregge. Il movimento che la persona deve fare per raggiungere l'acqua dà la sensazione di un rito di sacralità che da sempre caratterizza il rapporto dell'uomo con l'acqua: bisogna ascendere due scalini e chinarsi in avanti di fronte alla vasca per protrarsi verso la cannella mentre la cornice di base impedisce di accostarsi oltre un certo limite. Anche il contesto in cui è inserita la fonte induce una sensazione di sacralità del luogo: la piazza, integralmente lastricata, è riparata perché cinta da due grandi muri principali perimetrali in pietra, entro cui si aprono spazi all'interno di tre archi a tutto sesto di cui i due in basso sono residui di fontanili, di cui uno dismesso, di epoca più antica. Lungo il muro collocato a sud si dispiegano, per circa quindici metri, accostati ad esso, vasconi in pietra alimentati da acqua corrente che servivano da abbeveratoio per gli animali e per attingervi l'acqua per il lavaggio dei panni (Foto 5). Si tenga presente a riguardo che, come risulta da tutti gli statuti municipali abruzzesi fino a noi pervenuti, nei secoli XIII e XIV vigeva il divieto assoluto di lavare i pan-

ni direttamente alle fonti o nei fontanili posti in ambiente urbano, e a tal scopo si imponeva di prelevare l'acqua in contenitori e di allontanarsi almeno di 15-20 metri per le operazioni di lavaggio. Fontane e fontanili erano sorvegliati, dovevano essere mantenuti pulitissimi e ai trasgressori delle regole civiche erano comminate pene pecuniarie severe. A Fontecchio la presenza di entrambi gli elementi - una fontana monumentale e un grande fontanile - vicini fra loro, lasciano facilmente desumere che la fontana fosse adibita esclusivamente per l'attingimento delle acque per consumo umano, mentre per l'abbeveraggio degli animali e per i prelievi per tutti gli altri usi diversi ci si serviva dei quattro vasconi del fontanile.

La piazza del Popolo cinge la sua fontana con un terzo muro, costituito dal parapetto della scalinata di accesso alla cui estremità una lapide datata 1755 (Foto 6) riporta una vistosa scultura dello storico stemma municipale e la scritta²: EN FONTEM VIVUM SANAE / DULCEDINIS. UNDE / FONTICULIS NOMEN STEM/MA LEVAMEN HONOS / ID OCT / A.S. / MDCCLV.

La sacralità del luogo è infine accentuata da una grande edicola muraria che racchiude e protegge l'affresco che ritrae la Madonna, chiamata dell'Uccellino, con il Bambino, con una quinta di due angeli. Secondo taluni studiosi, probabilmente, è opera dell'ignoto artista che ha dipinto anche i pregevolissi-

2 Ecco la fonte viva di sana dolcezza dalla quale i Fontecchiani traggono il nome, lo stemma, il sollievo e l'onore [N. d. R.]. Piccirilli P., Fontecchio, in «RASA» 1990, n. 10, pp. 34-37. Piccirilli. P., Su e giù per l'Abruzzo. Fontecchio in «Pagine d'arte», a. VII [1919], n. 8 , pp 69-71.

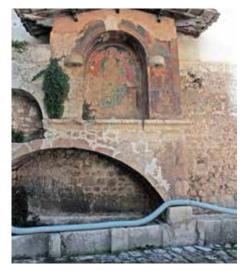


Foto 5 - Fontana di Fontecchio. Particolare del vascone in pietra



Foto 6 - Piazza del popolo a Fontecchio. Iscrizione del 1755

mi affreschi sul tema del giudizio universale nella chiesa di Santa Maria in Piano a Loreto Aprutino (Pescara).

Dal punto di vista architettonico e della storia dell'arte, l'importanza della fontana deriva anche dall'essere trecentesca: la maggior parte delle vetuste fontane italiane di pregio artistico-architettonico, infatti, sono di epoca rinascimentale o della successiva epoca barocca, sia perché in quei periodi storici ci fu un fiorire di tali costruzioni e sia perché le fontane antiche, sottoposte più di altri manufatti alle ingiurie del tempo a causa della presenza dell'acqua, sono andate distrutte oppure hanno modificato i propri connotati con le ristrutturazioni resesi necessarie nel tempo, fino a divenire irriconoscibili nel loro aspetto originario.

La fontana di Fontecchio, di autore purtroppo ignoto, viene talvolta indicata essere somigliante a quella del Pianoscarano della città di Viterbo. In realtà l'unica effettiva somiglianza tra le due risiede nel periodo di costruzione, mentre tutti gli altri elementi sono talmente diversi da non consentirne accostamenti e confronti.

La struttura idraulica

L'alimentazione della fontana non avviene mediante la captazione di una sorgente, ma è il risultato di una pregevole tecnica di idraulica antica, osservabile all'interno del muro del lato est della piazza, che oggi funge (anche) da contenimento della parte carrabile superiore. Da una porticina di ferro (Foto 7) si accede entro il muro e mediante un breve cunicolo scavato nel terreno, si raggiunge un cuni-



Foto 7 - Piazza del popolo a Fontecchio. Porta in ferro sul lato est del muro di contenimento



Foto 8 - Piazza del popolo a Fontecchio. Cunicolo all'interno del muro di contenimento



Foto 9 - Piazza del popolo a Fontecchio. Cunicolo-camera

colo-camera, sempre scavato e con pareti non rivestite, alto e largo 2 m, lungo 6,15 m (Foto 8-9). Questo è inserito all'interno della falda idrica che impregna tutto il terreno circostante e funge da sistema di drenaggio che, per saocciolio, raccoglie sul suo fondo l'acqua che alimenta la fontana e il fontanile sottostante (Foto 10). Ma è interessante sottolineare che anche la falda in cui il cunicolo è inserito è praticamente artificiale, in quanto l'acqua sotterranea è lì presente in abbondanza perché sbarrata dal muro di contenimento che funge da diga. Chiariamo meglio la tecnica della cosiddetta falda artificiale. Una diga normale serve, notoriamente, per sbarrare un corso d'acqua superficiale e per creare a monte di essa un invaso o serbatoio idrico di capacità più o meno elevata. Una diga si costruisce, in definitiva, per realizzare un lago artificiale. Le tecniche antiche realizzavano una cosa del tutto simile ma per sbarrare l'acqua che scorre sotto terra. Ogni corso d'acqua superficiale, infatti, compresi i piccoli fossi, oltre allo scorrimento che vediamo alla luce del sole, ha quasi sempre anche uno scorrimento sotterraneo, molto lento, che avviene attraverso il terreno poroso saturo d'acqua, sottostante l'alveo, detto «flusso iporreico». Ovviamente tali sbarramenti, come ogni diga, devono essere previsti in avvallamenti ragionevolmente stretti in modo che possano appoggiarsi su terreni, laterali al letto del rio ed atti al contenimento dell'acqua. Interrotto in questo modo il flusso idrico sotterraneo. a monte dello sbarramento si forma una riserva idrica (esattamente simile a quella del lago di una diga comu-



Foto 10 - Piazza del popolo a Fontecchio. Veduta dall'interno del cunicolo



Foto 11 - Concrezioni dendritiche all'interno del cunicolo

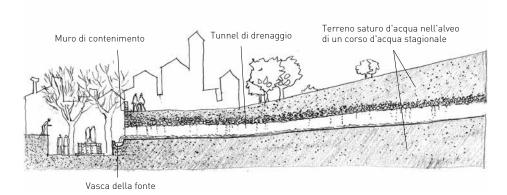
ne) dentro il terreno che diviene intriso e saturo d'acqua accumulata: la falda artificiale. All'interno della diga interrata, immediatamente a ridosso di questa, si realizza il cunicolo drenante da cui si può attingere l'acqua per alimentare la fonte o l'acquedotto. Le porzioni di bacino in cui è possibile realizzare queste strutture possono ospitare importanti riserve idriche perché costituite da depositi geologici superficiali abbastanza porosi, rappresentati dalle cosiddette coltri eluvio-colluviali, derivanti dal disfacimento delle formazioni che si producono per effetto dell'azione erosiva operata dagli agenti esogeni e dal successivo deposito dei detriti. L'acqua è sostenuta naturalmente negli strati alti del terreno dai depositi sottostanti a minore permeabilità e la diga ha la funzione di consentire l'innalzamento del livello di falda e l'accumulo di grandi quantità di acqua che saturano il sottosuolo: il cunicolo drenante in definitiva la raccoglie, la riunifica e la convoglia verso la fontana e il fontanile. È possibile quindi sfruttare questo flusso, vero e proprio giacimento rinnovabile che si trova al di sotto dell'alveo, per alimentare una fonte di acqua pura perché, a differenza di quelle superficiali esposte al rischio di possibili inquinamenti, quelle sotterranee sono igienicamente assai più sicure in quanto filtrate e protette dalla terra oltre che salutari perché arricchite dai sali da essa disciolti (Disegni 1-2)3. Questa tecnica di idraulica antica è rinvenibile in diverse località italiane: l'acquedotto - d'epoca romana ed oggi ridotto a resti archeologici -

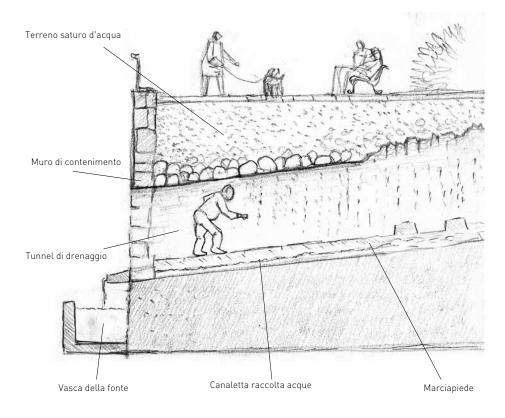
che corre sotto e lungo il fiume Ronco in Emilia-Romagna, chiamato Flumen Aqueductus e che dall'antica città romana di Mevaniola (l'attuale Galeata, provincia di Forlì-Cesena) raccoglieva e portava acqua pura fino al porto romano di Classe, a Ravenna, con un condotto sotterraneo di trasferimento lungo circa sessanta chilometri; le piccole fonti disseminate in Abruzzo come, ad esempio, Fonte Grande a Spoltore (Pescara - fonte ancora attiva); la Fonte della Trippa in contrada Muretto a Loreto Aprutino (Pescara): la Fonte Vecchia di Torano in Val Vibrata, (Teramo), la Fonte Nuova di Penne (Pescara).

Osservando l'orografia dei luoghi si capisce subito come Fontecchio sia stata costruita a ridosso di un impluvio che in passato dava origine ad un piccolo corso d'acqua superficiale⁴, successivamente sepolto dai detriti trasportati ma ancora permeato da un flusso per percolazione. All'interno del cunicolo drenante si può assistere alla caduta continua di gocce d'acqua da ogni punto della parete, risultandone un'autentica pioggia; sono presenti quattro piccoli scavi laterali-basali ed uno scavo più grande, per favorire l'apporto di acqua dal lato sud (da dove arriva più copiosamente mentre sulla volta e sul lato nord vi sono concrezioni dendritiche, di notevole bellezza, originate dalla precipitazione del carbonato di calcio che si forma dai bicarbonati solubili sciolti nell'acqua quando questa esala l'anidride carbonica, come avviene per la formazione delle stalattiti nelle grotte naturali (Foto 11).

³ Per questi disegni: © Giovanni Dispoto.

⁴ Torrente Campi.





Disegno 1 e 2 - Schema di alimentazione della fonte



La storia di Fontecchio legata all'acqua

È evidente che il termine Fontecchio sia un idronimo, legato alla presenza di acqua meteorica raccolta, nel nostro caso, da un bacinetto idrografico che funge da compluvio e che si infiltra nel sottosuolo. L'abitato è stato realizzato nel punto più basso, ove il terreno poroso, fortemente imbibito, consente di disporre di acqua pura, protetta e filtrata dalla terra, con un giusto grado di mineralizzazione dovuto allo scioglimento dei sali dalle rocce, raccoglibile mediante un cunicolo drenante. Una fonte denominata Fontecchio, antichissima, è presente ed ancora attiva ad Atri (Te) ed è alimentata da un cunicolo drenante, orizzontale, scavato in conglomerato (lungo 48 m, alto 2 e largo 80 cm) e ha un cunicolo affluente laterale lungo 18 m. La fontana di Atri è caratterizzata da due archi a tutto sesto, e archi simili si rinvengono in numerose fontane antiche in tutto l'Abruzzo e nell'Italia centro-meridionale. Anche la fontana di piazza del Popolo a Fontecchio mostra due archi a tutto sesto che lasciano

intravedere essere state, nel passato, la fontana originaria e molto antica del paese (Foto 12-13). Lo si evince, osservando l'arco sul muro est della struttura, dalla posizione basale rispetto alla falda che ancora mostra le scanalature di alloggiamento di una lastra lapidea (oggi rimossa ma ancora presente nella piazza e impiegata come sedile) che chiudeva la vasca (Foto 14-15).

Le fonti più antiche sono generalmente dotate di nicchie incassate con volta ad arco, in pietra o mattoni e questo lascia prefigurare che l'arco inserito nel muro della piazza sia appartenuto alla fonte originaria.

La realizzazione di tali strutture era legata al culto antico delle ninfe, divinità minori che custodivano, tra l'altro, ogni sorgente d'acqua naturale o, come nel nostro caso, artificialmente realizzata tramite un cunicolo drenante. Sappiamo bene che acqua e religione sono due entità intimamente connesse, intanto perché entrambe provengono dal cielo, sede del divino, ma anche perché



Foto 12 - Fontana di Fontecchio. Particolare dell'arco in pietra



Foto 13 - Fontana di Fontecchio. I ghiaccioli ci indicano che il terreno dietro al muro e sopra l'arco è saturo d'acqua

riguardano la terra, cui l'acqua stessa dà la vita, ed il mondo sotterraneo, sede del regno dei morti e di divinità ctonie. Gli antichi ritenevano che l'acqua sorgiva, a contatto con le divinità, mantenesse qualche carattere divino e ogni sorgente ispirava fascino, mistero ma anche timore. Proveniva dal sottosuolo, dominio della morte, ma appena sgorgata nel nostro regno solare, consentiva la vita, l'igiene e il benessere. L'acqua era vista in definitiva come elemento di mediazione tra la vita e la morte e la sorgente come confine tra i due regni, solare e sotterraneo. A custodire la separazione tra questi regni vi era sempre una ninfa che prediligeva le grotte, ed è per questo motivo che le fonti venivano costruite con le vasche racchiuse da archi, a costituire una sorta di tempietto spesso decorato con elementi naturaliformi, vera a propria casa della ninfa, che veniva ringraziata mentalmente ogni volta che ci si recava ad attingere l'acqua.

Il culto delle ninfe è antichissimo: era presente nelle popolazioni italiche, pervasivo in tutto il periodo romano e sopravvisse per secoli anche in era cristiana; non poteva quindi non essere presente nelle popolazioni vestine cui è attribuita, sulla base dei rinvenimenti di murature difensive, cisterne, necropoli e reperti di epoca italica, l'appartenenza dell'antica Fontecchio.

Nel suo territorio sono presenti anche evidenze del periodo romano: resti di un tempio dedicato a Giove, cippi ed iscrizioni e nell'abitato resti di cisterne romane nel palazzo Corvi e un pavimento sotto il convento di san Francesco. Si consideri inoltre che Fontecchio è collocato in una pozione geograficamente importante per il controllo della



Foto 14 - Fontana di Fontecchio. Scanalature di alloggiamento della lastra lapidea



Foto 15 - Fontana di Fontecchio. Lastra lapidea

valle dell'Aterno, nel punto in cui il tracciato che la percorre nella sua lunghezza, incontra quello che la attraversa, provenendo dalla piana di Navelli e da Peltuinum. Un centro fortificato, così importante, quindi, non poteva non essere dotato di una fontana altrettanto importante i cui resti sono oggi visibili, a piazza del Popolo, nell'arcata in basso.

La fonte del Rio



Foto 1 - Fontecchio. Piazzetta e fonte del Rio

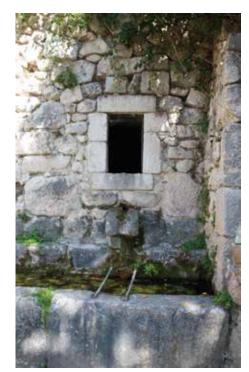


Foto 2 - Fontecchio. Finestra

Un sistema acquedottistico che ha avuto nel passato una grande importanza locale alimenta la fonte del Rio a Fontecchio. Ad essa si accede dalla piazzetta, lastricata con selciato di pietra locale, nei pressi dell'antica conceria che a sua volta utilizzava l'acqua caduca della fonte (Foto 1)1. La vasca, di forma rettangolare, è tuttora alimentata e colma di acqua. Essa è addossata a un muro in pietra a composizione mista, con blocchi irregolari e altri squadrati, di grandi dimensioni, in cui spicca a destra dell'osservatore, posta un po' in alto, una finestra incorniciata con blocchi di pietra. dalla quale si può vedere il cunicolo idraulico (Foto 2). La parete esterna della vasca è realizzata con quattro lastroni di pietra concatenati a tenuta stagna. L'adduzione dell'acqua avviene mediante un cunicolo lungo circa 75 m, di sezione insolitamente quadrata con lato di 70 cm, con pareti prive di rivestimento, a tratti scavato nella roccia ed a tratti ottenuto con pietrame e malta. Al suo interno si intravedono depositi calcarei lasciati dall'acqua sul pavimento e un rinforzo costituito da grosse lapidi squadrate poste per contenere il franamento laterale ed il distacco della volta in un punto a rischio di occlusione (Foto 3).

All'interno del Centro visite del parco, sito presso l'ex giardino baronale, troviamo una seconda fontana ai piedi di una parete di roccia verticale. Un posto facilmente accessibile e bello da visitare anche per il corredo di alberi. La fontana si mostra come una vasca posta sotto il piano di campagna, sovrastata da un arco tondo a tutto sesto. Di fianco ad essa una seconda vasca scoperta di dimensioni analoghe (Foto 4-5).

Sia la fonte del Rio che quest'ultima si alimentano con le acque che provengono dalla soprastante piana agricola di Santa Petronilla e che in parte permeano il terreno e le rocce, in parte si incanalano nel breve corso d'acqua stagionale denominato appunto il Rio. Parallelamente a questo, corre un lungo cunicolo che inizia da uno sportello accessibile dal giardino. Il cunicolo, prima accessibile solo carponi, si alza pochi metri dopo tanto da poterlo percorre in piedi. Anche il complesso della fonte del Rio, infatti, non è alimentato da sorgenti naturali, ma rappresenta una testimonianza degli antichi saperi idraulici che abbiamo descritto per la fontana di piazza del Popolo.



Foto 3 - Fontecchio. Cunicolo idraulico



Foto 4 - Fontecchio. Fontana del Centro visite



Foto 5 - Fontecchio. Vasca del Centro visite

¹ Per le foto di questo contributo: © Giovanni Damiani.



L'acquedotto nascosto

Sempre nella montagna che sovrasta Fontecchio e San Pio, si cela un'opera idraulica nascosta, assolutamente invisibile (e neanche percettibile) dall'esterno. Attualmente non esiste neppure un sentiero che vi conduca ed è possibile arrivarci, se quidati da un conoscitore dei luoghi, dopo un percorso di circa trenta minuti attraverso la pineta di rimboschimento. L'accesso si trova in un posto apparentemente arido, tra l'erba ed i rami secchi e i ginepri pungenti, e consiste in una fessura stretta, aperta nel terreno, ove di può entrare solo sdraiati. Da questa - che probabilmente non esisteva in origine e si è generata grazie ad un

crollo parziale della volta – si entra in un breve cunicolo artificiale, parzialmente crollato e i cui detriti ostruiscono il normale deflusso dell'acqua, che immette in una camera sotterranea a pareti non rivestite (Foto 1)¹. Alla sua estremità è costruita una grande cupola, una sorta di igloo realizzata con massicci blocchi di pietra locale, non squadrati, assemblati con grande maestria, senza malta², che protegge una cister-

- 1 Per le foto di questo contributo: © Giovanni Damiani.
- 2 Con la tecnica detta a falsa volta, utilizzata fin dall'antichità unicamente per evitare il distacco di terreno dall'alto [N. d. A.].



Foto 1 - Camera sotterranea di accesso alla cisterna



Foto 2 - Cisterna voltata con apertura per la manutenzione

na di acqua purissima derivante da un cunicolo laterale a fondo cieco e nudo che rappresenta il vero e proprio caput aquae³. L'opera, a pianta rotonda e di forma emisferica, ha un diametro di base stimabile in circa 6 m, ed è alta, al culmine, circa 4 m. È possibile girarvi parzialmente intorno per raggiungere il cunicolo da cui l'acqua scaturisce. Lungo la circonferenza esterna presenta due piccole aperture opposte per potervi entrare per l'ispezione, la pulizia e la manutenzione (Foto 2). Un manufatto tanto impegnativo nella sua realizzazione non si motiva con la necessità di proteggere l'acqua da possibili inquinamenti, essendo questa funzione già assicurata dalla camera principale scavata nel terreno ma piuttosto con la necessità di proteggere la sorgente da occlusioni che potrebbero verificarsi per il distacco della volta della camera che la contiene. Dalla cisterna fuoriesce acqua che si immetteva (poiché attualmente ostacolata dal crollo) con un flusso piccolo ma costante, in un

cunicolo di trasferimento, scavato a mano nei detriti rocciosi. Le pareti del cunicolo sono prive di rivestimento e consistono in una sorta di conglomerato calcareo non particolarmente compatto, proprio per questo suscettibile a cedimento.

Da questo punto parte un cunicolo, lungo circa 120 m, alto 1,2 m e di larghezza media di 60 cm, rinforzato con volte (Foto 3), il cui fondo presenta una canaletta larga circa 30 cm, ove scorreva l'acqua c'è uno stretto marciapiede rialzato, di pari larghezza (Foto 4). La volta è consolidata con blocchi di pietra irregolare che non poggiano su spallette, e in cui sono visibili alcuni interventi effettuati con malta cementizia moderna, risalente probabilmente ai primi anni del Novecento. L'esistenza di acqua e quindi di questo acquedotto, si comprende con la natura geologica del luogo, caratterizzato da accumuli di detriti di origine eluvio-colluviale, distaccatisi dal versante acclivio sovrastante e depositatisi abbondantemente ai piedi di questo. In tempi geologici si è formato così uno strato più superficiale poroso, atto ad ospitare acqua meteorica di infiltrazione, che poggia su uno strato a minore permeabilità che blocca quell'acqua alla quota di circa 750 metri sul livello del mare e che ne consente l'affioramento in superficie. Il cunicolo termina in una bocca che si apre all'ingresso di un'altra cavità artificiale scavata nel conglomerato, aperta sull'esterno e facilmente individuabile. La bocca oggi si trova al di sotto del piano della grotta e ciò è dovuto certamente al distacco di materiali dalla volta che ne hanno ostruito lo sbocco originario che conduceva l'acqua all'esterno in una condotta di laterizi sul fianco delle valle fino al conven-



Foto 3 - Volta del cunicolo



Foto 4 - Cunicolo con marciapiede e canaletta

to dopo aver alimentato, però, una prima fontana in altura (Foto 5). È impossibile dire oggi quale sia l'età originaria di guesta opera idraulica che mostra segni di interventi manutentivi anche relativamente recenti. In base alla direzione del flusso idrico, ancora visibile nonostante distacchi e franamenti occlusivi di parti del cunicolo, è praticamente certo che essa è stata al servizio di un fontanile nei pressi del sito e del Convento dei frati cappuccini di Fontecchio, fondato nel 1593. I fondatori erano dell'ordine dei frati minori cappuccini (Ordo fratrum minorum capuccinorum) che nacque nel 1520 ad opera di Matteo Da Bascio e fu riconosciuto da papa Clemente VII nel 1528. Il convento di Fontecchio ha subìto una soppressione nel 1811 e, riaperto nel 1818, è stato nuovamente soppresso nel 1866. Seguì una nuova riapertura nel 1875 cui seguì l'acquisto da parte della famiglia Muzi il cui ultimo rappresentante, in rovina, si vendette i coppi della chiesa, decretandone l'abbandono e l'inesorabile rovina.



Foto 5 - Uscita dal tunnel

³ L'inizio dell'acquedotto [N. d. R.].

Fontana di Fontecchio

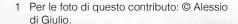
Fonte Ju puzz'

Anche la fonte Ju puzz', incastonata nel letto di un impluvio della montagna di San Pio (lo stesso che raggiunge poi la piazza di Fontecchio), è composta di una parte sotterranea ed una visibile all'esterno (Foto 1)1. Nella parte sotterranea è presente un tunnel rinforzato da volte di pietra e da cisterne voltate lungo il quale l'acqua viene incanalata per alcuni metri fino al pozzo di accumulo e ispezione. Da qui l'acqua è trasportata, tramite condotte, alla fonte e all'abbeveratoio. Inoltre, pare si alimenti anche grazie ad un sistema di canalette superficiali a spina di pesce – che sono state individuate nel corso di alcuni lavori - che raccolgono l'acqua pluviale e, in misura minima, anche quella di condensazione notturna, al fine di incrementare la raccolta al servizio della fonte (Foto 2). Anche Ju puzz' più che una fonte vera e propria è un sistema di drenaggio antichissimo, analogo agli altri già descritti, che dava acqua, con ogni probabilità, al vicino insediamento vestino di Monte San Pio.





Foto 2 - Tritone crestato nella fonte Ju puzz'







Alcune osservazioni sulle fonti della media valle dell'Aterno

Per meglio definire il quadro storico delle fonti di approvvigionamento idrico nella media valle dell'Aterno, nell'estate 2014 è stato attuato, nell'ambito progetto *Mosaici d'Abruzzo*¹ del Gal Gran Sasso Velino, un censimento di sorgenti, abbeveratoi e fonti.

Questo censimento ha rilevato luoghi, storici e non, interessati dalla presenza, in varie forme, di manufatti per

l'approvvigionamento idrico, nei territori comunali di Fagnano Alto, Fontecchio, Tione degli Abruzzi, Acciano (Foto 1)².

Tutti e quattro i borghi insistono entro i confini del parco regionale Sirente-Velino. Un territorio questo, che, come altri in Abruzzo ha subito, negli ultimi decenni, grandi cambiamenti per quanto riguarda le attività economiche e la presenza umana.

² Per le foto di questo contributo: © Sandro Coppa.



Foto 1 - Fonte Cavalloni. Fontana abbeveratoio presso Goriano Valli

Qui l'acqua da sempre ha rivestito un ruolo fondamentale, non solo per la ovvia sussistenza della popolazione, ma anche per l'economia locale basata, in passato, basata in passato, soprattutto sull'allevamento e in un area carsica, povera di acque superficiali. Le profonde trasformazioni economiche, più che quelle urbanistiche, degli ultimi cento anni hanno mutato molto l'importanza e l'interesse delle popolazioni rispetto al vivere quotidiano intorno alle fonti. Le pesanti migrazioni, soprattutto del secondo dopoguerra, hanno allontanato migliaia di persone da queste terre montane, riducendo il numero di occupati in agricoltura e allevamento e facendo così disperdere anche preziose conoscenze sui luoghi di interesse e sulle buone pratiche di gestione dell'acqua.

L'arrivo dell'acqua potabile nelle case negli anni Sessanta/Settanta, la nascita e la progressiva diffusione di grandi reti idriche hanno reso gli abitanti più indipendenti dalle pubbliche fontane presenti in tutte le piazze del territorio e nei luoghi di campagna, una volta più frequentati. La quotidiana dipendenza dalla pubblica fonte è quindi via via scemata, così che essa ha assolto sempre meno ai bisogni atavici del bere e del lavare i panni ed è rimasta legata solo alle esigenze connesse al lavoro come abbeverare le greggi o recuperare le acque reflue per irrigare gli orti, perdendo pure importanza quale luogo di incontro e aggregazione delle comunità locali.

Il censimento è stato affrontato attraverso ricerche documentali su ciò che era diffusamente conosciuto, ricerche storiche attraverso materiali d'archivio, conversazioni con gli abitanti dei luoghi e infine sopralluoghi e rilevazione dati. Obiettivo del censimento era la ricerca di sorgenti, fontanili, abbeveratoi e fontane. Complessivamente sono stati identificati: 9 siti nel comune di Fagnano Alto, 6 siti a Fontecchio, 13 siti a Tione degli Abruzzi e 11 siti nel comune di Acciano. Non tutti questi siti conservano una presenza dell'acqua, alcuni sono abbandonati, fuori uso ma comunque rivestono uguale importanza per la storia del territorio.

Questa ricerca infatti è stata un'occasione di riscoperta. Di lettura di luoghi raggiunti percorrendo vecchi sentieri, antiche mulattiere, angoli poco conosciuti a margine dei villaggi. Luoghi dai nomi strani, incerti, o evocativi; nomi non più usati dagli stessi abitanti, o memorie di generazioni passate. Oggi, parlare di fonti e sorgenti, soprattutto con gli anziani, è un modo per far loro evocare un mondo che non c'è più, che era già compromesso forse dai tempi del boom economico, di cui loro sono stati protagonisti dal secondo dopoquerra. A Fontecchio ad esempio, una risorgiva o piccola fioritura d'acqua nella strada vicinale del fondovalle verso Tione degli Abruzzi è localmente ancora ricordata, ma purtroppo non esiste più. Di questa qualcuno si ricorda di averla frequentata da bambino, altri ci portavano le proprie pecore, c'è chi giura che era l'acqua che proveniva dalla sorgente dell'Acqua ai frati, per alcuni è scomparsa da quando fu allargata e asfaltata la strada, per altri ancora questa fonte, come molte altre si è esaurita a causa dei lavori a suo tempo fatti per la galleria del Gran Sasso. Si ma come si chiamava? Fontana, funtanelle, fonte o qualcosa di simile. Andando a chiedere agli abitanti di Tione scopriamo che anche loro la conoscevano, ma la chiamavano la fonte de lu scalepeie che dovrebbe voler dire la fonte dello scalpellino o del lavoratore delle pietre. E perché

¹ Azione 2.2 del succitato progetto pilota sul paesaggio rurale.



Foto 2 - Fonte pizziquiu. Fontana abbeveratoio presso Beffi



Foto 3 - Pio Ciancone



Foto 4 - Gruppo dei frati cercatori



Foto 5 - Acqua ai frati. Sorgente presso San Pio di Fontecchio. Camera ipogea con volta in pietra e vasca scavata nella roccia che raccoglie acqua in caduta nelle pareti circostanti derivante da un cunicolo laterale dove goccia

questo nome? Nessuno lo sa. A Beffi abbiamo conosciuto l'anziano e gentile Nino Di Domenico che ci parla della vecchia e non più attiva fonte pizziguiu, tra Beffi e Roccapreturo. Chiediamo il significato del nome, lui non lo sa e se ne va. Poi ritorna e dice: «forse per quell'affare che si metteva alla bocca del cannello». Interpretiamo quindi che l'acqua che usciva da questa come le altre fonti era preziosa e che probabilmente una cisterna di raccolta recuperava l'acqua che altrimenti veniva dispersa se inutilizzata, non attraverso l'uso di un rubinetto ma per mezzo di un tappo, ju pizziguiu appunto. In aiuto ci viene una fotografia deali ultimi decenni del XX secolo. riferita a una delle fonti di Succiano. Ecco probabilmente un pizziguiu, un tappo in metallo fissato alla parete della fonte con una catenella (Foto 2). Nomi, utilizzi e pratiche scomparse con la perdita della centralità delle fonti. Memorie e ricordi sempre più vaghi e frammentati. Purtroppo molti degli anziani oggi interpellati non ricordano, o non sanno, semplicemente perché hanno vissuto altrove, magari in qualche grande città, giunti bambini con i loro genitori durante le varie ondate emigratorie, e poi ritornati nei propri paesi di origine dopo decenni. Il signor Pio Ciancone aveva dei ricordi lontani quando si parlava della sorgente Acqua ai frati, sopra l'abitato di San Pio di Fontecchio (Foto 3). In diverse occasioni avevamo cercato, senza successo, questo importante sito da cui proveniva l'acqua che riforniva l'oggi diroccato convento dei frati cappuccini. Fino a quando, ai primi di luglio del 2014, alcuni fontecchiani decidono autonomamente di prendere parte alle ricerche. Il gruppo, composto da giovani e meno giovani e da Pio, si organizza e parte alla ricerca della vecchia sorgente (Foto 4). Dopo

un paio d'ore percorrendo sentieri pietrosi accompagnati da zanzare e caldo opprimente, il gruppo errante è pronto ad arrendersi: della sorgente niente, il terreno è vasto, tra rocce e fasci di cespugli spinosi. I giovani non sanno, gli altri hanno ricordi confusi. Fino a quando la voce di Pio richiama l'attenzione di tutti. Lui aveva finalmente trovato l'accesso: nascosto. parzialmente franato, sembrava l'ingresso ad una tana di volpe. Impossibile da capire per chi non l'aveva già visto. La sorgente poi, una bellissima al centro dell'interesse delle popolascenografia (Foto 5).

Questa ricerca è stata quindi anche l'occasione per trasmettere consapevolezza a chi questi luoghi li abita da sempre. Un invito indiretto a preservare saperi e nozioni, a tutela

della propria storia locale fatta anche di un passato vissuto faticosamente, di pratiche usuranti, di incertezza per il futuro, della pesantezza del lavoro nei campi o nei pascoli. Questo sapere è oggi un importante patrimonio collettivo, popolare, non registrato se non nelle memorie della singole comunità dove ognuno ha una propria mappa mentale dei luoghi, dei ricordi, dei sentimenti: un pezzo della storia di tutti. E le fonti e gli abbeveratoi per secoli sono stati zioni locali. Questi manufatti erano costruiti con perizia, ben gestiti e custoditi gelosamente per la sopravvivenza delle comunità.

Fontane o fontanili come La Pescara, a Roccapreturo (Foto 6), frazione



Foto 6 - La Pescara. Fontana abbeveratoio lavatoio presso Roccapreturo



Foto 7 - Fontana di Fontecchio. Camera ipogea di raccolta dell'acqua



Foto 8 - Fonte di Opi. Fontana abbeveratoio lavatoio



Foto 9 - Fontana di Campana. Appoggio in metallo



Foto 10 - Fonte della Lama. Fontana abbeveratoio lavatoio presso Tione degli Abruzzi. Appoggio in pietra

di Acciano o fonte Venditti a Goriano Valli possono oggi essere visti come posti affascinanti, dove fare una sosta o un picnic nella stagione estiva. Ma la loro conformazione può raccontarci anche di più: intanto le fonti di questo territorio si trovano a valle e nei fianchi delle montagne, spesso sotto gli abitati, questo perché una volta il sistema di approvvigionamento idrico era esclusivamente a scorrimento naturale per gravità. Dall'epoca romana fino a tutto il Settecento, fonti e fontane erano poste in corrispondenza delle falde idriche naturali o dove erano state condotte le acque provenienti da sorgenti o raccolte per stillicidio dalla sommità dei colli o dei monti.

In occasione di questo censimento sotto Piazza del popolo a Fontecchio, è stata ad esempio rilevata una camera di raccolta che indirizza l'acqua di drenaggio verso la fontana trecentesca (Foto 7). In alcuni casi, probabilmente, le due tecniche (drenaggio e captazione delle risorgenze) sono state unite per aumentare la portata dell'acqua. Queste sono solo alcune constatazioni generali, che necessiteranno approfondimenti ulteriori e specialistici, per comprendere meglio le tecniche costruttive adottate in loco.

Certamente si potranno identificare altri manufatti, funzionali all'approvvigionamento dell'acqua, quali pozzi, vasche di decantazione e sfiatatoi, reti di cunicoli, e cisterne di raccolta, come quella bellissima e ancora esistente, del convento San Giorgio a Goriano Valli.

Le strutture delle fonti assolvevano poi a più scopi secondo utilizzi diversi. A Opi di Fagnano Alto è conservata una fonte organizzata con specifiche vasche utilizzate come lavatoi, costruite separatamente e

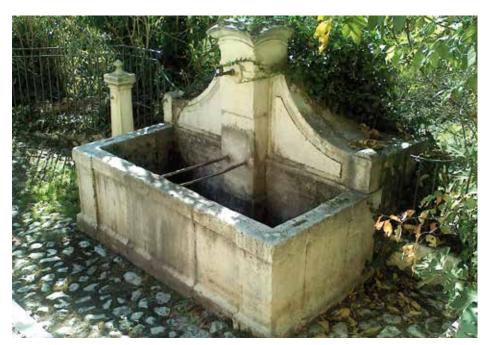


Foto 11 - Fontana di Frascara



Foto 12 - Fontana di Termine. Fontana abbeveratoio lavatoio

a distanza dagli abbeveratoi (Foto 8). Nelle altre, le porzioni e le diverse vasche sono affiancate secondo specifici utilizzi: le vasche più basse e strette per l'abbeveraggio degli animali, quelle alte e larghe per utilizzi domestici. Sotto i cannelli delle fonti vi erano sempre degli appoggi, in pietra o in metallo (Foto 9-10),

che sostenevano le conche in rame da riempire con l'acqua pulita da riportare in casa per gli usi domestici. Insomma le fonti e la loro progettazione rispondevano a esigenze e necessità diverse, soprattutto in passato, dove bisognava porre massima attenzione alle precauzioni igieniche per scongiurare possibili contaminazioni e contagi.

È verso la fine dell'Ottocento che si cerca di completare la diffusione di fonti e fontane nei borghi della media valle dell'Aterno dove l'acqua scarseggiava di più o dove questa veniva attinta solo lontano dai centri abitati: le fontana di Pedicciano, Frascara (Foto 11) e Termine di Fagnano Alto (Foto 12) sono alcuni esempi di interventi ottocenteschi. Realizzazioni probabilmente consentite sia dalla disponibilità di nuovi materiali di



Foto 13 - Fonte della Lama. Fontana abbeveratoio lavatoio presso Tione degli Abruzzi



Foto 14 - Fontana Recolle. Fontana abbeveratoio presso Santa Maria del Ponte



Foto 15 - Fontana di Acciano. Fontana lavatoio



Foto 16 - Fonte Castello o Castelli presso Santa Maria del Ponte

realizzazione, quali la ghisa³ che permetteva di sfruttare al meglio la forza della pressione, con garanzie di tenuta e di salvaguardia igienica, sia per ottemperare alla volontà del Regno italiano di prevenire situazioni di rischi sanitari, che nei decenni precedenti avevano portato in vari luoghi della penisola alla diffusione del colera⁴. Dal punto di vista architettonico, le fontane, gli abbeveratoi e altri manufatti identificati rispecchiano modelli conosciuti per il centro Italia e l'Abruzzo⁵. Abbiamo le fontane a parete, di forma generalmente rettangolare appoggiata ad

- 3 «Solo quando la metallurgia fu in grado di produrre ghisa e acciaio, fu disponibile un nuovo tipo di materiale, poi largamente utilizzato: la prima posa di tubazioni in ghisa per l'acqua avvenne a Dillemburg in Germania nel 1455 dc [...]. L'avvento della pompa, trasformò il sistema di approvvigionamento idrico a scorrimento naturale per gravità in quello a pressione, dando infine un notevole impulso allo sviluppo degli acquedotti per la distribuzione dell'acqua potabile». Motta V., L'acquedotto di Milano, a cura dell'Ufficio stampa del Comune di Milano, Milano 1981, p. 13.
- 4 II 15 gennaio del 1885 fu emanata la cosiddetta Legge per Napoli che segnava un punto di svolta nella politica governativa dell'Italia unita. Essa infatti con la destinazione di cospicui finanziamenti imponeva norme igienico-sanitarie pubbliche e private che le municipalità dovevano far osservare a tutti i cittadini. Prioritario era un sistema fognario, l'edificazione di nuovi quartieri, la costruzione di nuove strade e piazze, risanare i luridi bassi e i tuguri. Il caso di Napoli fu un riferimento per molti altri centri che, all'indomani della pubblicazione della legge, ebbero la possibilità di avvalersi degli stessi benefici. Le prime città che ne usufruirono furono: Genova, La Spezia, Torino, Caltanissetta, Trapani, Milano, Catania e un'altra sessantina di comuni.
- 5 Per una possibile classificazione dei modelli di fonti, fontane e abbeveratoi facciamo qui riferimento a quanto scritto da Maria Cicchitti, L'architettura delle fontane, in Acque fonti fontane: dalla Majella al mare, a cura di Croce E.- Perri G., Meridies, Chieti 2004.



Foto 17 - Fonte Vecchia. Fontana abbeveratoio presso Succiano

una parete, più o meno decorata e da cui sgorga l'acqua. Spesso la parete è scavata da profonde nicchie con archi, ricavate dalla muratura in pietra o laterizio. La differente articolazione funzionale è affidata alle vasche, di altezza e forma diversa, come le fonti della Coda e della Lama di Tione degli Abruzzi (Foto 13), o la fontana di Santa Maria del Ponte (Foto 14). La decorazione sovente è affidata al punto di erogazione dell'acqua, spesso con mascheroni, come si ammira nella bella fontana di Acciano (Foto 15). Sono presenti anche numerosi abbeveratoi con la tipica vasca stretta e lunga, alimentata da un cannello di erogazione posto sul lato stretto, che poco concedono a varianti decorative (Foto 16). Le fonti di Roccapreturo e Succiano (Foto 17) rappresentano comunque siti di grande fascino per questa tipologia. Presenti in questo territorio le fontane centrali, costituite da una va-

sca, poligonale o circolare al cui centro è impostato un elemento verticale decorato da cui sgorga l'acqua. Esempi relativamente recenti possono

Foto 18 - Fontana di Campana

considerarsi le fontane di Campana (Foto 18) e Pedicciano, ma bellissima realizzazione di questo tipo è la trecentesca fontana di Fontecchio che presenta la variante a fuso, una particolare struttura impostata su un modello che in Abruzzo ha qui il suo esempio più pregevole⁶.

Alla fine di questo censimento, abbiamo avuto la possibilità di visionare alcuni dati relativi ad un altro censimento analogo svolto sessant'anni fa in tutto il Meridione. In Italia nel secondo dopoguerra fu infatti lanciato un piano per risollevare un Paese stremato da anni di dittatura e dalle nefaste conseguenze della

6 Sulla fontana trecentesca di Fontecchio si veda il contributo di Giovanni Damiani a pagina 12



guerra. Il Sud in particolare denunciava un'arretratezza storica, nelle infrastrutture come nella gestione delle risorse, che andava a sommarsi a ciò che era stato distrutto moralmente ed economicamente dalle vicende belliche. Un tentativo di emancipazione nazionale iniziò nell'agosto del 1950 con l'istituzione della Cassa del Mezzogiorno. Questo ente doveva provvedere all'elaborazione, al finanziamento e all'esecuzione di interventi straordinari diretti in modo specifico al progresso economico e sociale dell'Italia meridionale. Il piano d'intervento, inizialmente previsto per dieci anni, fu poi prorogato con leggi successive fino al 1984. Anche l'Abruzzo viveva in uno stato di arretratezza rispetto ad aree del Settentrione che più velocemente erano riuscite a risollevarsi economicamente e rilanciare le attività lavorative. L'acqua era ed è una delle risorse fondamentali: la sua disponibilità come la creazione di efficaci reti di distribuzione furono tra gli aspetti che impegnarono in maniera continuativa la Cassa del Mezzogiorno. Nei primi anni di attività questo ente iniziò un'opera di conoscenza delle disponibilità di fonti e sorgenti anche sul territorio abruzzese. Obiettivo era elencarne la disponibilità e misurarne la portata, per successivi lavori di impostazione delle reti idriche di acqua potabile ancora non esistenti in moltissime aree della regione. Per questo scopo fu incaricato il Servizio idrografico italiano⁷, con le sue sezioni autonome del Genio Civile, che operavano per conto del Ministero dei lavori pubblici

in tutto il territorio nazionale. La competenza regionale per l'Abruzzo era a capo della Sezione idrografica di Pescara8. Vennero così ricercate sul territorio quelle sorgenti che nel tempo erano state una risorsa fondamentale delle comunità locali. Furono interrogate persone, consultate mappe e studiati dal punto di vista geologico i relativi suoli. Per guesta campagna informativa erano considerate di interesse le sorgenti in grado di erogare almeno mezzo litro di acqua al secondo, perché questo evidentemente, era il limite minimo allora necessario per considerare una fonte come parte di interesse per le più grandi reti idriche in corso di progettazione. Anche in Abruzzo perciò vennero raccolti questi dati per conoscere la disponibilità idrica complessiva e per la successiva redazione del Piano Generale degli Acquedotti9.

Di conseguenza anche i territori comu-

nali della media valle dell'Aterno furono oggetto di interesse e in guesti comuni si svolse così un censimento nell'estate del 1954. Nessuna delle fonti identificate fu in seguito considerata d'interesse per i futuri progetti di approvvigionamento, a causa delle portate relativamente scarse. Nonostante ciò, questo lavoro risulta ora prezioso se confrontato con lo stato attuale di molti dei medesimi siti censiti per il progetto Mosaici d'Abruzzo. Due censimenti effettuati sullo stesso territorio a distanza di sessanta anni. eseguiti orientativamente con la stessa metodologia e con gli stessi obiettivi di conoscenza¹⁰. Dal 1954 al 2014 sono cambiate tante cose: le necessità. l'economia, le memorie personali e collettive. Guardando l'intera nazione, le migrazioni interne in quegli anni, soprattutto dal Sud al Nord, raggiunsero numeri importanti, cambiando la geografia umana del paese. In Italia nel 1950, la popolazione attiva impegnata nell'agricoltura toccava il 40% e scese al 35% nel 1957. Le campagne e i monti subirono maggiormente il progressivo abbandono, mentre ingenti masse si spostarono verso il triangolo industriale e la capitale. Anche i paesi della montagna e della collina abruzzese vissero queste pesanti trasformazioni, solo rallentate durante il ventennio fascista¹¹.

Dalla lettura delle schede, piuttosto essenziali, allora compilate, interpretiamo che l'Istituto inviava dei tecnici nei diversi ambiti territoriali, accompagnati nei punti d'interesse da conoscitori dei luoghi, in grado di dare indicazioni, di imboccare i giusti sentieri, di chiedere ai più anziani. Proprio come sessanta anni fa, ancora oggi la memoria individuale e collettiva delle comunità locali è indispensabile per rileggere questi territori e ciò che hanno rappresentato. Nella ricerca del 1950, abbiamo, nei quattro comuni aquilani di nostro interesse, il numero delle sorgenti allora identificate, desumibile dalla lettura delle schede manoscritte, desumibile nel più ampio lavoro regionale¹². Nel complesso quantità e identificazione dei siti sono in gran parte coincidenti con quelle nuovamente elencate oggi¹³, pur conto anche delle trasformazioni amministrative di alcuni territori¹⁴. Qualche nome risulta storpiato, qualche sito non è più attivo, quasi tutte risultano sorgenti perenni, perché tale probabilmente era l'indicazione riferita dagli abitanti, men-

⁷ Costituito nel 1917, il Servizio idrografico e mareografico italiano, facente riferimento all'allora Ministero dei lavori pubblici nacque con lo scopo di uniformare, organizzare e rendere disponibili le misurazioni pluviometriche, idrometriche e mareografiche in Italia.

⁸ L'ente opera dal 2007 esclusivamente nell'ambito dei limiti amministrativi della regione Abruzzo da cui attualmente dipende. Precedentemente, quale emanazione del Ministero dei lavori pubblici, l'area di competenza faceva riferimento a una suddivisione territoriale nazionale corrispondente grosso modo, in dieci grandi compartimenti delimitati con criteri puramente idrografici in modo che ognuno di essi fosse racchiuso da linee spartiacque e comprendesse solo bacini interi, indipendentemente da suddivisioni provinciali e regionali. Il compartimento della Sezione autonoma di Pescara si estendeva per circa 13.500 Kmg e precisamente dal bacino del fiume Tronto escluso al bacino del fiume Fortore incluso, a meno dei bacini ricadenti nella Marsica, ma includendo l'intero territorio della Regione Molise, l'alta provincia di Foggia, isole Tremiti incluse, ed alcuni comuni della provincia di Benevento.

⁹ Russo M., Le sorgenti del comprensorio, in Acque fonti fontane: dalla Majella al mare, a cura di Croce E.- Perri G., Meridies, Chieti 2004.

¹⁰ È stato possibile accedere ai dati del censimento dell'Istituto Idrografico quando il lavoro per Mosaici d'Abruzzo era già stato ultimato.

¹¹ Emblematicamente possiamo vedere traccia di ciò anche nel censimento dell'Istituto Idrografico. Nella scheda relativa al comune di Fontecchio è allegata una comunicazione firmata dall'allora sindaco (29 novembre 1954) che tra l'altro dichiara: «Non è possibile precisare se su ciascuna sorgente è stato o sono state effettuate dal tecnico incaricato da codesta sezione la misurazione in quanto la persona che a suo tempo lo accompagnava è emigrata in Venezuela».

¹² I dati sono riportati in: Servizio idrogeologico, Le sorgenti italiane, elenco e descrizione, vol. IX, Abruzzo, Istituto Poligrafico dello Stato, Roma 1964.

¹³ Nel censimento del 1954 i siti identificati sono stati: 8 nel comune di Fagnano Alto, 9 nel comune di Fontecchio, 3 nel comune di Tione degli Abruzzi e 12 nel comune di Acciano. In quello del 2014: 9 nel comune di Fagnano Alto, 6 nel comune di Fontecchio, 13 nel comune di Tione degli Abruzzi e 11 nel comune di Acciano.

¹⁴ Negli stessi mesi di questi rilievi (estate 1954), Santa Maria del Ponte e Goriano Valli, rispettivamente frazioni di Fontecchio e di Molina Aterno, passarono infatti sotto l'amministrazione del comune di Tione degli Abruzzi. Ecco perché nel 1954 le fonti censite sul territorio di Tione degli Abruzzi sono solo 3 (Fonte della Coda e della Lama e Fonte d'mmore) mentre diventano 13 nel censimento del 2014.

tre le portate volumetriche erano e sono ancora piuttosto scarse. La differenza principale rispetto a oggi, era che allora non vi esisteva ancora la rete idrica che portava l'acqua potabile nelle case e anzi, se ne registrava una generale scarsità.

Dice ad esempio il compilatore della scheda relativa al comune di Fagnano Alto riguardo alla valutazione sull'acqua potabile dell'abitato e sulle condizioni dell'acquedotto: «Il comune per le sue esigenze idriche dispone di piccoli impianti con portate molto basse. È da rilevare inoltre che in quasi tutte le frazioni le fonti sono oltreché insufficienti ma anche lontane dai nuclei abitati».

Discorso simile per il comune di Acciano dove si parla della condotta che da Fonte Cupa e Fonte Maria portava e porta l'acqua alla bella fontana della piazza principale del borgo: «L'acquedotto è in condizioni pessime tanto è vero che in molti pe-

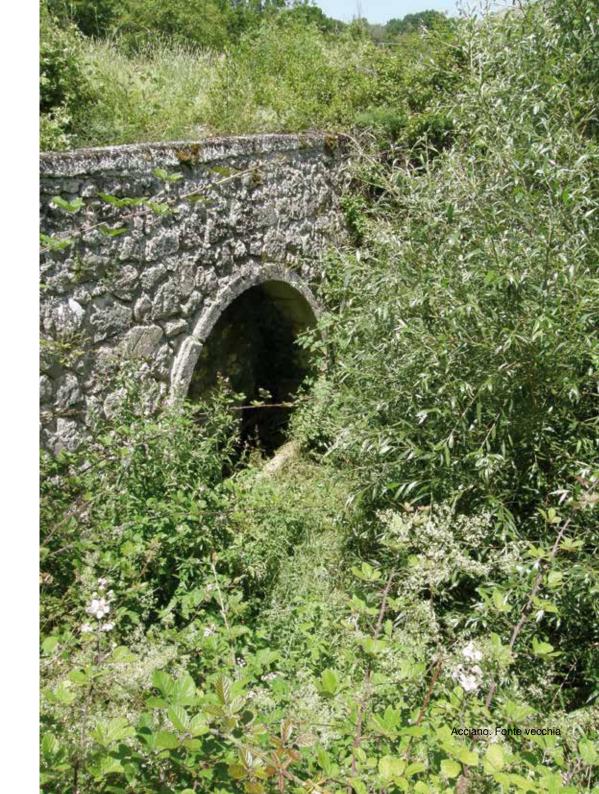
riodi dell'anno l'acqua viene a mancare e la popolazione è costretta ad attingere acqua presso i pozzi locali. Per giunta è in tali condizioni perché non è stato mai riparato da quando è stato costruito».

Più lapidaria l'allora valutazione del relatore che si occupò del comune di Fontecchio: «Acqua potabile dell'abitato e condizioni dell'acquedotto: Pessime».

Negli anni successivi ci avrebbe pensato l'acquedotto La Ferriera a dotare i paesi della media valle dell'Aterno di adeguate infrastrutture idriche. Costituito già nel 1940 con decreto prefettizio come primo Consorzio per l'acquedotto La Ferriera¹⁵, questo ente avrebbe realizzato negli anni successivi l'imponente collegamento tra la sorgente di Bisegna nella valle del Giovenco e L'Aquila.

Stava arrivando l'acqua potabile nelle case.

¹⁵ Nel 1961 si trasformò in azienda consorziale di cui facevano parte 31 comuni dell'area aquilana fino alla successiva trasformazione, nel 1995, in Consorzio per la Gestione delle Risorse Idriche (Co.Ge.R.I.) e infine nel 2003 nella Gran Sasso spa.



Pietra

La pietra e l'uomo

I pendii che scendono dai paesi arroccati sulle alture della valle del fiume Aterno, sono oggi ricoperti da una fitta vegetazione sviluppatasi nell'arco di pochi decenni in seguito all'abbandono delle campagne ed alla scomparsa quasi totale dell'attività pastorale (Foto 1)¹. Se ci si inoltra lungo quei sentieri che percorrono la sinistra idrografica della valle, non ancora completamente invasi dalla vegetazione, ci si rende immediatamente conto di cosa si nasconde sotto quel manto verde. Terrazzamenti sostenuti da mura in pietra a secco, enormi mucchi di spietramento, piccoli ricoveri in pietra e grotte scavate nel tenero conglomerato dei pendii per il ricovero di uomini e animali. Giunti sugli stretti pianori che costeggiano il fiume troviamo i canali, in gran parte interrotti, che portavano l'acqua ai numerosi

ad una certa quota quegli stessi segni del lavoro dell'uomo per lasciare poi il posto ad un bosco ceduo piuttosto degradato. Più in alto, sugli altopiani, troviamo le dimore stagionali dove nel periodo estivo interi gruppi familiari si trasferivano, per integrare, con l'allevamento del bestiame e una povera agricoltura di montagna, le magre risorse del territorio. L'immane lavoro per la messa a coltura

mulini. Il versante opposto mostra fino

L'immane lavoro per la messa a coltura dei terreni montani risale agli ultimi due secoli quando, con l'eversione della feudalità, si resero disponibili demani comunali, baronali ed ecclesiastici per tutti quei nuovi coloni provenienti da una pastorizia ormai in crisi e da un improvviso incremento demografico. La fame di terra rese coltivabili anche quei terreni che per secoli erano stati pascolo per capre.

 Per le foto di questo contributo: © Edoardo Micati.

Foto 1 - Le Piane di Iano, come valle Iannella e valle Ovacchia, giustificano la salita dai paesi della valle poichè furono utilizzate per l'allevamento e l'agricoltura

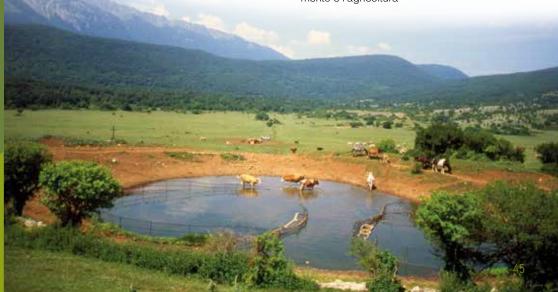




Foto 2 - Il muro a secco, in località Abbadia, sostiene il campo terrazzato e nello stesso tempo delimita l'importante sentiero che da Fontecchio conduce al fiume



Foto 3 - Questi terrazzamenti nei pressi di Campana mostrano una grande maestria nel costruire in pietra a secco



Foto 4 - La parte superiore del muro è priva di cordolo e si raccorda con il campo retrostante

A terrazzamenti

Esaurita la disponibilità delle aree più fertili, situate sui pianori e sul fondo di vallette e doline, il colono iniziò l'opera di terrazzamento dei terreni in pendio (Foto 2-5). I terrazzi seguono le curve di livello disegnando ed evidenziando i fianchi della montagna con dimensioni che in altezza e larghezza sono strettamente legate alla ripidità dei pendii. Essi si alzano diritti o leggermente inclinati verso monte (a scarpa) in funzione soprattutto della loro altezza. Queste mura a secco, a distanza di molti anni dall'abbandono dei campi, conservano in molti casi la loro integrità poiché spesso si appoggiano a terreni rocciosi, inglobando formazioni rocciose naturali, e non sono perciò soggette ad eccessive spinte verso valle da parte del modesto strato di terra trattenuto dal terrazzamento.

La permeabilità del muro a secco è un altro motivo della sua relativa longevità: l'acqua assorbita dal terrazzamento, anche nel caso di forti piogge, può fuoriuscire dagli interstizi di tutto il muro senza cercare vie preferenziali che provocherebbero velocemente erosione e distruzione. Le altezze non eccessive dei terrazzi ed il clima non particolarmente piovoso, hanno reso superflua la realizzazione di canalette e vasche per la regimentazione delle acque come invece è avvenuto in altre regioni.

Nella maggior parte dei casi le pietre sono messe in opera senza alcun lavoro di sbozzatura e non è raro che per la costruzione delle mura del terrazzamento si siano utilizzati massi di notevoli dimensioni. Contrariamente a quanto avviene in altre zone i nostri terrazzamenti, sulla parte superiore, non presentano cordoli ma terminano allo stesso livello del campo.

Le principali cause di degrado dei muri a secco sono oggi dovute alle radici de-



Foto 5 - Fra i campi terrazzati un tempo coltivati a vigneto troviamo, all'ingresso di una grotta, una piccola vasca di pigiatura delle uve con l'innesto per un torchio a trave

gli alberi che hanno preso il posto delle antiche colture e che lentamente spingono i conci verso l'esterno. Purtroppo si tratta di un fenomeno difficile da combattere se consideriamo che i terrazzi sono quasi tutti abbandonati: liberare semplicemente piccole zone particolarmente interessanti per evidenziare i terrazzi richiederebbe comunque una manutenzione annuale mentre la loro messa a coltura sarebbe la soluzione ideale. In alcune regioni (Veneto, Liguria) i terrazzamenti sono stati concessi gratuitamente a coloro che intendevano coltivarli, o dati in adozione dietro modesti contributi, utilizzati per il restauro delle murature.

Buona parte dei pendii sulla sinistra idrografica del fiume Aterno è interessata da terrazzamenti dove, grazie ad una buona esposizione, è sempre stata coltivata la vite e dove non è raro trovare alberi di mandorlo e ciliegio. In passato tutta la zona, ed in particolare quella di Acciano, era nota per la buona qualità del vino che vi si produceva. Le numerose cantine dotate di torchi a trave, presenti nei paesi della valle, testimoniano tale tipo di coltura. In questa zona la pigiatura delle uve avveniva anche in prossimità delle vigne e venivano utilizzate vasche di pigiatura scavate nella roccia, come ho potuto constatare da una mia recente ricerca.

«Nel luglio del 1892, a Ripa Fagnano, frazione del comune di Fagnano Alto, in alcuni poderi dei signori fratelli Lattanzi, alla contrada Cona Foschitto e Santo Rocchitto, osservai alcune vasche scavate sulla nuda roccia, o meglio, sopra due grossi macigni che poggiano penzoloni sopra una rupe. Nel macigno superiore, vi sono due vasche [...] La grande comunica con la piccola per mezzo di un foro circolare che si vede nella parte inclinata della sua base [...] Nello scoglio inferiore si notano due altre vasche, similmente in comunicazione fra loro, col solito orificio»².

Una vasca simile a quelle descritte dal De Nino si trova all'ingresso di una piccola grotta in località Abbadia. Dal foro presente sulla parete si può capire che era dotata di un piccolo torchio a trave. Certamente un'indagine più approfondita rivelerebbe nella valle altre strutture di questo tipo.

Dall'esame del Catasto provvisorio³ appare evidente il grande numero di

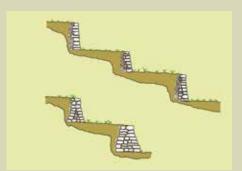
- 2 De Nino A., *Vasche primitive per pigiare le uve*, in T.P.A., vol. I, 1970, pp. 325-328.
- 3 Archivio di Stato di L'Aquila. Catasto Provvisorio. Stato di Sezioni di Fagnano, Fontecchio, Tione, Goriano Valli, Acciano. Il Catasto Provvisorio, o francese, fu formato in esecuzione del decreto del 12 agosto 1809 e delle istruzioni ministeriali del 1º ottobre dello stesso anno.

Lostruzione del muro di un terrazzamento

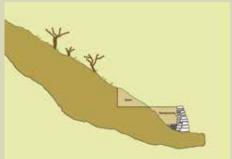
La lunghezza delle mura varia in funzione dell'orografia dei versanti e della suddivisione delle proprietà. Spesso il mucchio di spietramento perpendicolare alla curva di livello segna la fine del terrazzamento e nello stesso tempo della proprietà. È chiaro che troviamo grande frammentarietà nei terrazzamenti quando i versanti presentano una parcellizzazione con piccoli appezzamenti di terreno (Disegni 1-2).

Oggi le opere sui muri a secco dei terrazzamenti si riferiscono esclusivamente a lavori di restauro dei tratti crollati. In tal caso la prima operazione consiste nel liberare la zona dal crollo del materiale caduto, cercando di suddividerlo secondo le varie pezzature, fino a raggiungere il piano delle fondamenta. Una volta liberata la zona retrostante dalla terra, dalle pietre più piccole e da quelle radici che possono aver provocato il crollo si può iniziare la ricostruzione del tratto di muro curando soprattutto il raccordo con le parti integre del terrazzamento. Va iniziato il paramento esterno con strati orizzontali di conci (corsi) e successivamente va riempita la parte retrostante con piccole pietre e terra. Nelle mura dirute si

può notare che dietro la cortina esterna di contenimento vengono sistemate le pietre di minore pezzatura, che così assumono la funzione di filtro e riescono a contrastare la fuoriuscita della terra. I conci del paramento esterno, di maggiori dimensioni, vengono sistemati di punta per avere un maggiore ancoraggio con la parte retrostante. Man mano che ci si alza con il muro, le pietre utilizzate diminuiscono in dimensione, ma non è raro trovare nella parte sommitale grosse pietre (coperte) che servono per stabilizzare gli ultimi corsi ed evitare il degrado della parte più esposta del muro. Pietre di grandi dimensioni, a volte opportunamente squadrate, occorrono anche nelle zone d'angolo delle mura in corrispondenza di netti cambi di direzione o di interruzioni dovute alla presenza di scale. Il restauro di un muro a secco è ben poca cosa rispetto alla realizzazione ex novo di campi terrazzati. Il cambio del profilo naturale dei pendii comporta un grande lavoro di scavo e di riempimento che parte dal basso con la realizzazione del primo muro del terrazzamento che verrà poi riempito con il materiale proveniente dallo scavo superiore.



Disegno 1 - Muro di terrazzamento



Disegno 2 - Muro di terrazzamento

appezzamenti coltivati a vigna nelle zone in pendio che vanno da Fagnano ad Acciano; riscontriamo una minore presenza di vigneti nel territorio di Tione (Cerreto, Fonte Antica...) dove prevalgono aree seminative nei pressi del paese (seminativo di piano) e sull'altopiano (seminativo di monte).

Sulla destra idrografica della valle troviamo terrazzamenti che delimitano campi molto più ampi, come per esempio in località Collecaglio di Fontecchio. i cui dislivelli sono raccordati tramite grossi mucchi di spietramento. Di particolare interesse, nella realizzazione delle mura di contenimento dei terrazzi. è una piccola area nei pressi del passaggio a livello di Campana: la perfetta connessione dei conci, il meticoloso utilizzo delle zeppe, l'alzato uniforme delle mura, la rara presenza di una scala di raccordo fra primo e secondo livello. fanno di questa zona, formata da tre mura di contenimento, un'area degna di essere salvaguardata.



Al mucchio disordinato, primo ed istintivo modo per liberare il terreno dalle pietre, in molti casi si sostituirono precise e studiate forme di accumulo con lo scopo di non rubare terra ai coltivi. Infatti la fame di terra era tale che invece di gettare le pietre in un mucchio disordinato che avrebbe occupato un'area eccessiva si preferì costruirlo disponendo le pietre più grandi a formare una cortina esterna di contenimento (Foto 6-7). Non è raro il caso in cui all'interno del mucchio, o addirittura al di sopra di esso, sia stato realizzato un piccolo ricovero così da non occupare a tale scopo del terreno utile alla coltivazione. Tale tipo di economia risulta particolarmente evidente in un piccolo casino di campagna in muratura costruito su



Foto 6 - Il muretto delimita il sentiero e recinge un piccolo campo



Foto 7 - Un grande mucchio di spietramento. Sul fondo si nota la vegetazione nata grazie all'umidità che il muro pian piano rilascia

una enorme macera in località Abbadia (nel Catasto provvisorio: La Badia), e nelle capanne a falsa cupola costruite nei mucchi di spietramento (Abbadia, Pie' delle Vigne...). Costruire ricoveri al di sopra dei mucchi di spietramento è abbastanza comune in molte regioni e spesso hanno anche funzione di punto di controllo dei campi.

Nella valle dell'Aterno possiamo trovare mucchi di spietramento particolarmente lunghi disposti perpendicolarmente alle curve di livello: si tratta dello spietramento comune di due zone di terrazzamenti contigui. In sommità troviamo tutte pietre di piccole dimensioni che costituiscono gli ultimi residui degli spietramenti che giorno dopo giorno, per secoli, hanno interessato i terreni circostanti.

Un'ulteriore e utile funzione dei mucchi e dei muri a secco è quella di creare

strategiche riserve di umidità. La capacità di poter assorbire notevoli quantità di acqua sia meteorica, sia di condensazione del vapor d'acqua contenuto nell'aria e la lenta evaporazione degli strati più interni permettono alla massa di pietre di restituire gradualmente l'umidità al terreno circostante⁴. In alcune zone, fuori della regione abruzzese, la creazione e la particolare disposizione di accumuli di pietre costituiscono una precisa strategia per fornire acqua ai coltivi. In Francia per questo scopo, in molti dipartimenti, fra i filari delle vigne vengono costruiti dei mucchi a forma di scafo rovesciato con l'asse maggiore parallelo ai filari. Nelle zone più aride di montagna, dove crescono a stento solo

4 Cantelli C., *Misconosciute funzioni dei muretti a secco*, in «Umanesimo della Pietra-Verde», n. 7, gennaio 1994, pp. 21-27.



Foto 8 - Macerine con garofani di monte (epilobio) nati grazie all'umidità trattenuta dalle pietre



Foto 9 - Una piccola grotta scavata nel tenero conglomerato del pendio. Tale tipo di ricovero è senza dubbio il più economico e nello stesso tempo il più veloce da realizzare



Foto 10 - L'ingresso a sesto acuto di una piccola capanna a falsa cupola inserita in un grande mucchio di spietramento



Foto 11 - La casetta con tetto a due falde è stata costruita sulla sommità di un mucchio anche per non rubare terra ai coltivi

magre erbe, troviamo a volte piccole macchie isolate di vegetazione: avvicinandosi ci si rende conto che esse nascondono il mucchio di pietre da cui hanno preso vita (Foto 8).

Le pietre, che uscivano dal campo come da un'inesauribile miniera, venivano utilizzate anche per creare mura di

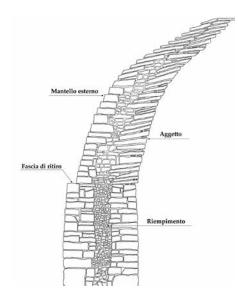
recinzione e delimitare la rete dei sentieri che segnavano la montagna. Mura di notevoli dimensioni le troviamo lateralmente al sentiero che conduce alle pagliare di Fontecchio. Lo scopo primario dei muretti non sempre era quello di delimitare la proprietà ma di ammucchiare in qualche modo la grande quantità di pietre. Il muretto varia in altezza e spessore. Le mura di maggiore spessore sono realizzate a sacco con due cortine di contenimento, formate da pietre di discrete dimensioni, fra le quali vengono messe pietre di minore pezzatura. La parte sommitale dei muretti, così come avviene per le mura dei terrazzamenti, è completamente piatta⁵.

Questi microambienti creati dall'uomo presentano un altro aspetto particolarmente interessante: una fauna e una flora che hanno preso possesso di questo mondo di pietra pieno di fessure e di cavità. Ma anche sotto questo aspetto troviamo notevoli differenze: muri calcinati dal sole, muri sommersi dalla vegetazione rampicante, muri completamente ricoperti dal muschio.

Ricoveri

Con i centri abitati localizzati sulle alture che circondano la valle e la mancanza di insediamenti sparsi, si rese necessaria la costruzione di ricoveri in prossimità dei campi più lontani dal paese per rifugiarsi in caso di maltempo e per depositare gli attrezzi da lavoro (Foto 9-11). Questi punti di appoggio avevano solo una funzione giornaliera, cioé non venivano utilizzati per il pernottamento, poiché la

⁵ In molte regioni (Puglia, Sicilia) sulla parte superiore del muro viene realizzata una copertura con pietre a forma di semicerchio, comunemente chiamate coperte, disposte perpendicolarmente all'asse del muro.



Disegno 3 - Capanna ogivale all'interno di una macera

relativa vicinanza con il centro abitato permetteva il rientro serale. Le tipologie costruttive dei ricoveri sono strettamente legate all'ambiente: troviamo piccole grotte lì dove era possibile la loro realizzazione con un facile scavo del terreno, capanne in pietra, con copertura lignea o a falsa cupola, lì dove vi era abbondanza di pietre.

La presenza di grotte artificiali è piuttosto comune sulle montagne del versante meridionale del Gran Sasso, anche alla periferia dei paesi, e assumono in questo caso la funzione di stalla-fienile: in tal modo si evitava di portare gli animali all'interno del centro abitato. Le pietre provenienti dallo scavo delle grotte venivano utilizzate per costruire i muri a secco dei corridoi d'ingresso e le arcate di sostegno nella parte più esterna della grotta.

Nelle zone dove le pietre erano abbondanti era quasi istintivo utilizzarle per costruire dei piccoli ricoveri. Le capanne a falsa cupola che troviamo appartengono alla tipologia *Sotto Fascia*, in quanto inserite in mucchi di spietramento, cui corrispondono piccoli ambienti coperti. Due belle capanne con pianta a pera le troviamo inserite in un grande mucchio di spietramentino località; sul tetto vi crescono piante di iris⁶ che hanno la funzione di trattenere lo strato di terra superiore aumentando così l'impermeabilità e la coibentazione della capanna stessa (Disegno 3).

Oltre al classico casino di campagna in muratura e tetto a due falde esistono anche altre tipologie di capanne con basi in pietra e copertura straminea (di erbe).

Tuttavia tali ricoveri sono pochi poichè la distanza dei campi dai centri abitati non ne giustificavano la costruzione. Il fatto che le capanne siano quasi sempre abbinate a grossi mucchi di spietramento, e raramente isolate nei campi, ci fa capire che nella necessaria opera di accumulo delle pietre si è ritenuto utile realizzare anche un ricovero, senza che ciò rappresentasse una vera e propria esigenza.

I ripidi pendii che salgono verso l'altopiano non erano coltivabili e rappresentavano solo un magro pascolo; bisognava salire più in alto, raggiungere gli ampi pianori che guardano il Sirente per poter di nuovo coltivare e portare al pascolo le greggi.



Gli pseudoarchi e le pseudovolte si basano staticamente sulla trasmissione verticale degli sforzi. I pesi dei singoli conci costituenti lo pseudoarco si trasmettono agli elementi sottostanti verticalmente, senza generare alcuna spinta: ciò rende possibile in teoria di fare a meno di rinfianchi, atti appunto ad assorbire tali spinte (Disegno 4)¹.

È chiaro che per ogni singolo elemento occorre che il momento ribaltante (Mr), dovuto alla parte sporgente del concio, sia minore, o al limite uguale al momento stabilizzante (Ms), dovuto alla sua parte poggiata o più semplicemente che la forza-peso del concio cada entro la base di appoggio.

Tale struttura proiettata nello spazio può coprire per traslazione ambienti quadrangolari e per rotazione ambienti circolari. Nel primo caso otteniamo pseudovolte a botte, nel secondo otteniamo pseudovolte circolari. Nella pseudovolta circolare ogni anello di conci si comporterebbe, mediante l'interposizione di zeppe, come un arco giro, realizzando sul piano

orizzontale un sistema spingente. In realtà nelle nostre semplici capanne ciò è realizzato in modo molto grossolano. La costruzione avviene sì per sovrapposizione di cerchi concentrici di pietre, ma senza serrarle fra di loro, anche per l'estrema variabilità della forma dei conci che non si prestano a essere incastrati. Nelle capanne abruzzesi possiamo notare due diversi modi di realizzare l'aggetto che non costituiscono una libera scelta tecnica, ma sono in funzione del tipo di materiale a disposizione. In quelle zone in cui si dispone di materiale in lastre, nelle quali larghezza e lunghezza prevalgono nettamente sullo spessore, i singoli conci vengono poggiati orizzontalmente, o con una lieve inclinazione verso l'esterno, per favorire lo scolo dell'acqua. In tale maniera si realizza una pseudovolta pura senza alcuna spinta laterale.

Quando si dispone invece di blocchi di forma tondeggiante, in genere di origine detritica e morenica, ai singoli conci occorre dare un'inclinazione verso l'interno per poter sufficientemente progredire nella chiusura della luce, realizzando pertanto un sistema spingente. Tale tec-

⁶ Tale accorgimento veniva spesso usato, in tutta l'area mediterranea, per trattenere lo strato di terra sulle capanne in pietra a secco a falsa cupola e stabilizzare in tal modo la copertura. Si veda: Preto D.-Tescari G., I casotti di Pietra. Presenze antropiche nei colli Berici, Blended Editrice, Vicenza 1992. Lo stesso sistema era utilizzato per trattenere lo strato esterno delle grotte artificiali.

¹ Per questo disegno: © Giovanni Dispoto.

nica viene comunque usata solo nella parte finale della cupola per luci molto ridotte, altrimenti bisognerebbe armare la struttura.

Tali differenti tecniche influenzano

anche la tipologia delle capanne:

nel primo caso si hanno profili più acuti rispetto al secondo caso. Questa disposizione dei conci determina però una spinta laterale e pertanto questo tipo di copertura si colloca fra la pseudovolta e la volta vera e propria. In alcune costruzioni si nota la pietra sommitale perfettamente incastrata nell'ultimo circolo di conci con la funzione di creare contrasto nei filari, contrariamente a quanto accade nella pseudovolta pura, ove la sommità è chiusa da un lastrone semplicemente poggiato. È chiaro che in tali capanne la funzione dei rinfianchi assume un'importanza determinante. Infatti per l'equilibrio statico del sistema occorre che la spinta trasmessa dalla cupola sia contenuta entro la fascia del terzo medio per evitare sollecitazioni di trazione (pertanto la sezione risulta compressa, condizione essenziale per i materiali litici). La forza-peso trasmessa dal rinfianco, componendosi con essa, dà luogo a una risultante più verticale contenuta appunto in tale superficie. Piccoli cedimenti del rinfianco possono portare nuovamente la risultante fuori dal terzo medio, determinando una rotazione con il consequente

Nella pseudovolta pura possiamo dividere lo spessore murario in tre parti: la parte interna, ove si realizza l'aggetto; il riempimento, costituito da pietre di piccola pezzatura, con la funzione di aumentare i momenti Ms; il mantello esterno atto a contenere il materiale di riempimento.

crollo della parte sommitale.

Le pagliare

L'unico problema che questa salita ai monti comportava era rappresentato dalla distanza che non permetteva un rientro giornaliero poiché si sarebbe tolto troppo tempo al lavoro e si sarebbero lasciati incustoditi gli animali. Occorreva pertanto una sede stabile in cui trasferirsi con l'intera famiglia, o meglio con tutti coloro che erano abili al lavoro (Foto 12-18).



Foto 12 - Le pagliare di Tione. Si nota al centro il grande pozzo-cisterna, punto centrale per la vita della comunità



Foto 13 - Il sentiero, nelle pagliare di Fontecchio, costeggia la parte superiore di alcune case contro monte



Foto 14 - Di lato ad una pagliara troviamo la bocca di accesso ad una cisterna



Foto 15 - In questa piccola pagliara, realizzata in piano, si accedeva al piano superiore attraverso una scala laterale in pietra



Foto 16 - Il piccolo bacino di valle Ovacchia costituiva il principale punto di approvvigionamento di acqua per le pagliare di Fontecchio



Foto 17 - La chiesa della Madonna di Loreto, alle pagliare di Tione, restaurata alcuni anni fa

Le pagliare assunsero caratteristiche simili alle abitazioni lasciate nella valle, considerando che vi si trascorreva circa metà dell'anno. Non si trattava di semplici ricoveri momentanei ma, pur nella loro essenzialità, esse potevano accogliere uomini ed animali in maniera dignitosa, per lunghi periodi, e resistere strutturalmente al peso del manto nevoso. La tipologia costruttiva rispecchia nella maggior parte dei casi quella della "casa contro monte": l'ambiente a piano terra era utilizzato come stalla e deposito attrezzi, quello superiore, con ingresso sul lato opposto, come fienile ed abitazione. I due ambienti erano quasi sempre collegati internamente tramite una scala in legno. Nelle pagliare realizzate in piano troviamo sempre la stessa disposizione di ambienti ma l'accesso al piano superiore avveniva tramite una scala esterna in pietra. Alcune sono dotate di cortili antistanti l'ingresso alla stalla chiusi con muri a secco di discreta fattura.

Le carte d'archivio testimoniano la presenza di numerosi proprietari di pagliare, più di quante esse siano. È evidente che una stessa unità abitativa venisse utilizzata (era pertanto proprietà comune) da più famiglie. Nel catasto figurano inoltre le aie, quasi



Foto 18 - Anche nelle pagliare di Fontecchio troviamo una chiesa: Sant'Anna

per ognuna delle unità abitative.

Questi insediamenti stagionali, numerosi sulle montagne d'Abruzzo, spesso hanno in comune due elementi: un punto d'acqua e una chiesa. Il primo elemento, essenziale per la sopravvivenza di uomini ed animali, possiamo trovarlo come sorgente, come bacino naturale, come pozzo-cisterna. Per gli usi privati non era raro che alcune abitazioni avessero delle cisterne per la raccolta dell'acqua piovana.

La chiesa era altrettanto necessaria: era inimmaginabile che la comunità si privasse per diversi mesi del conforto religioso. Il parroco percorreva periodicamente a dorso di mulo i ripidi sentieri che salivano alle pagliare per recarsi a Sant'Anna, alla Madonna di Loreto, al santuario della S.S. Trinità.

Mulini e gore

La maggior parte dei mulini ad acqua della regione abruzzese erano ad acqua raccolta: le gore (in dialetto ju scert') portavano acqua in un un lago di carico che veniva aperto solo quando era completamente pieno (Foto 19-22). Tale sistema si rendeva necessario per la scarsa portata e il flusso incostante dell'acqua che non permettevano una sufficiente spinta sulle ruote idrauliche. Solamente sui corsi



Foto 19 - Il mulino a due macine di Fagnano, restaurato di recente



Foto 21 - La grande gora di accesso ad uno dei mulini di Fontecchio

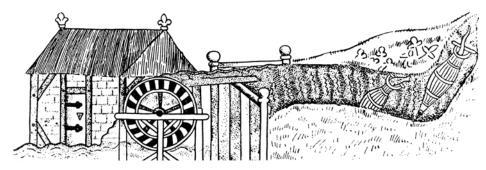


Foto 20 - Dal salterio di Luttrel 1338 circa



Foto 22 - Il bel mulino di Acciano, anch'esso restaurato di recente

d'acqua di una certa portata, come il fiume Aterno, troviamo dei mulini che lavoravano ad acqua fluente. I nostri mulini, salvo rare eccezioni (Tempera, Semivicoli), erano tutti a ruota orizzontale sia perchè era più facile alimentarli attraverso un lago di carico, sia perchè erano tecnicamente più semplici: la rotazione della ruota idraulica si trasmetteva direttamente alla mola superiore o ruotante.

La gora veniva deviata in un tratto di fiume con acque tranquille, spesso a monte di una briglia. All'ingresso della gora, in corrispondenza della presa dell'acqua (capo scerto), si disponeva in genere una griglia in ferro che aveva lo scopo di evitare che rami, pietre ed altro materiale venissero trascinati all'interno del canale. Si evitava in tal modo l'ostruzione della gora e il pericolo che corpi estranei giungessero alla ruota idraulica. Questo accorgimento era inoltre prescritto in alcuni statuti comunali.

Nella nostra zona di indagine le gore sono scavate nel facile terreno dell'alveo del fiume. Solo in prossimità del mulino si realizza un canale in muratura per meglio convogliare il flusso di acqua verso le docce che portano alle ruote idrauliche.

Le gore, con acque poco profonde, rappresentavano spesso luoghi di svago e di refrigerio nelle giornate più calde soprattutto per i ragazzi dei paesi. Le loro sponde divenivano piccole spiagge anche in considerazione di una maggiore sicurezza rispetto alle acque del fiume.

Ma le gore erano anche i luoghi adatti per una facile pesca e troviamo in alcuni contratti di affitto medioevali degli articoli che riguardano la ripartizione dei pesci fra il proprietario del mulino e il mugnaio. La maggior parte dei pesci terminava nell'ambiente delle ruote idrauliche dove potevano essere facilmente raccolti.

Un mulino, con la sua captazione e la gora, interessava un'ampia zona di territorio creando spesso una serie di problemi di carattere legale e di viabilità. In alcuni statuti medioevali troviamo pertanto dei capitoli che da una parte salvaguardano la qualità e la portata delle acque e l'integrità dei canali, dall'altra regolano le derivazioni per uso irriguo oltre al diritto di passaggio sulle vie interrotte dalle gore e penalizzano i mugnai per i danni provocati dall'acqua. Era tale l'importanza di questi opifici che, nel caso in cui un mulino subisse dei danni per alluvioni o smottamenti, il proprietario dei terreni confinanti era tenuto a vendere il proprio terreno, a prezzo equo, per la ricostruzione del mulino o della gora.

Diversi mulini della media valle dell'Aterno negli ultimi anni sono stati restaurati e salvati da una definitiva scomparsa. Non è pensabile che riprendano la loro antica funzione ma si spera che abbiano una funzione didattica e costituiscano dei centri di studio per la conoscenza del magnifico paesaggio che li circonda.

I mulini attraverso i secoli

Basterebbero i numerosi reperti archeologici, presenti in tutte le culture, a testimoniare l'antichissima consuetudine di macinare determinati prodotti, ma ancor oggi è possibile osservare alcune popolazioni che fanno uso delle stesse arcaiche attrezzature (Foto 23-26). Sicuramente la macina più antica è quella costituita da un elemento a superficie concava o piana, sulla quale vengono posti i semi, e da un altro elemento che li schiaccia pestando o muovendosi in senso rettilineo.

Dobbiamo giungere in epoca romana per trovare le prime macine a movimento rotatorio che permettevano un più razionale uso della forza umana o animale. Le piccole macine rotanti mosse a mano sono state usate fino a tempi relativamente recenti e facevano parte dell'attrezzatura di ogni casa contadina e lo stesso può dirsi per le grandi macine animate dalla forza animale, i centimoli, funzionanti fino a qualche decennio fa in quelle zone povere di corsi d'acqua.

Contemporaneamente troviamo la presenza del mulino ad acqua a ruota orizzontale (a ritrecine), comunemente chiamato greco o scandinavo, ma il suo uso rimase piuttosto limitato in quanto si poteva disporre di forze alternative (schiavi, carcerati ed animali) a costo nullo sen-



Foto 23 - Macinella a mano



Foto 24 - Mulino galleggiante. Dal film II mulino del Po di Alberto Lattuada



Foto 25 - Mulino a ruota orizzontale. Scafa (Pe)



Foto 26 - Mulini a vento. Isole Cicladi (Grecia)

za essere soggetti ai capricci dei corsi d'acqua e con minori problemi tecnici. I primi mulini a ruota orizzontale avevano poco a che vedere con quelli giunti fino a noi; erano formati sostanzialmente da una cabina in legno, posta direttamente a cavallo di un corso d'acqua, sotto la quale c'era una ruota a pale piatte coassiale con la macina superiore situata nella cabina.

a ruota verticale, citato da Vitruvio nel I secolo d.C.7, provvisto di una grande ruota che tramite degli ingrannaggi trasforma il moto rotatorio dell'asse orizzontale della ruota in moto rotatorio dell'asse verticale della macina. Il basso numero di giri della ruota viene aumentato con un adequato rapporto di trasmissione fra ruota dentata e lanterna. Questo tipo di mulino era più idoneo per i corsi d'acqua che avevano portata costante.

Intorno alla metà del I millennio, esattamente nel 537 d.C., vediamo nascere, sotto la spinta della necessità, il mulino fluviale o galleggiante. Nell'assedio di Roma da parte dei Goti di Totila gli assedianti interruppero gli acquedotti che rifornivano la città rendendo in tal modo inservibili i mulini del Gianicolo. Secondo la testimonianza dello storico Procopio di Cesarea, testimone oculare dell'avvenimento, il generale bizantino Belisario pensò di sfruttare la corrente del Tevere per animare le macine⁸. Il sistema consisteva nell'ormeggiare alla sponda del fiume due barche fra le quali veniva collegata una grande ruota guasi completamente immersa nell'acqua.

Nonostante le difficoltà di costruzione e di gestione questo tipo di mulino ha avuto un notevole successo in tutti i paesi d'Europa ed alcuni esemplari sono rimasti in

funzione fino ad alcuni decenni fa9. Un altro tipo di mulino, nato poco dopo l'anno Mille, è il mulino a marea. Si è sviluppato in particolare sulle coste atlantiche dove si poteva contare su maree di una certa entità. Il sistema si basa su una diga, munita di paratie, che chiude una piccola insenatura o la foce di un corso d'acqua. Terminato il flusso Di poco successivo è il mulino ad acqua montante della marea, tutta l'acqua rimasta imprigionata nell'insenatura viene usata a marea discendente per azionare le ruote dei mulini. In effetti la piccola baia funziona come il lago di carico di un normale mulino ad acqua.

> Il mulino a vento è quello che ha avuto il maggior successo iconografico: lo troviamo infatti rappresentato in moltissimi quadri. In effetti è l'unico ben evidente per le posizioni che occupa ed inconfondibile per le sue lunghe pale.

> I primi mulini a vento comparvero in Normandia alla fine del XII secolo e si diffusero velocemente un po' ovunque. Si è sviluppato in quei luoghi dove c'era carenza di corsi d'acqua e nello stesso tempo si poteva disporre di venti costanti. Sicuramente è il tipo di mulino tecnicamente più complesso poiché per sfruttare i venti in modo ottimale deve essere dotato di un sistema di orientamento delle pale e degli ingranaggi ad esse collegate. Possiamo dire che sostanzialmente i mulini a vento erano formati da una base fissa, in genere in muratura, che reggeva un palo intorno al quale ruotava una parte mobile in legno alla quale erano collegate le pale.

⁷ Vitruvio Pollione M., De Architectura, Libro X, & 5.

⁸ Mariotti Bianchi U., I molini sul Tevere, Newton & Compton, Roma, 1996, p. 11.

⁹ Rivals C., Il mulino. L'avventura del pane quotidiano, in «Storia Dossier», n.7, 1987, p. 12.



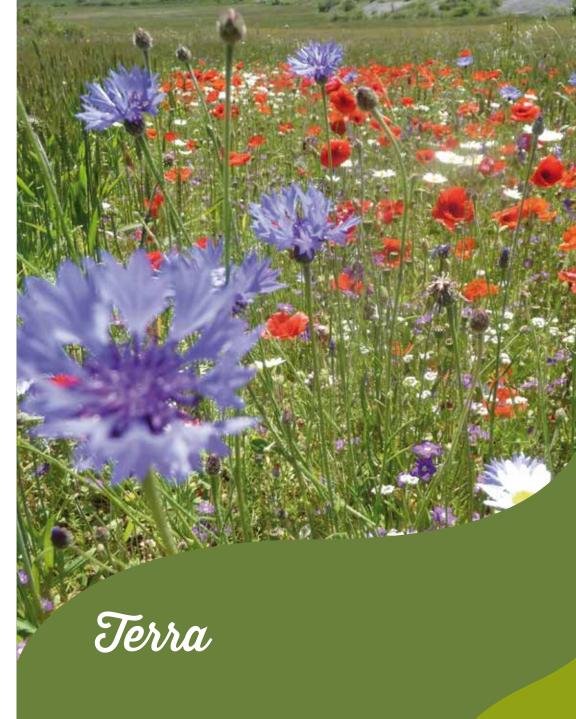
Muri umidi - Cedracca (*Ceterach* officinarum)

Muri umidi - Asplenio e Ciombolino (*Asplenium trichomanes* con *Cymbalaria muralis*)



Muri asciutti - Calendula (*Calendula officinalis*)

Muri asciutti - Borracina (Sedum sspp)



Boschi ed alberi

Bosco ceduo

Gran parte dei boschi della valle dell'Aterno e dei monti vicini sono governati a ceduo. Vengono cioè regolarmente tagliati e dalla ceppaia, il tronco reciso a livello del terreno, spuntano nuovi getti o polloni. Il numero dei getti varia da specie a specie. Il bosco si presenta così formato essenzialmente da alberi che non sono nati da seme, come nel bosco di alto fusto, bensì generati dalla ceppaia attraverso la riproduzione vegetativa o agamica. Quando si effettua la ceduazione del bosco, solitamente ad intervalli di alcune decine di anni, vengono risparmiati alcuni alberi, le cosiddette matricine facilmente identificabili per le loro dimensioni all'interno della comunità forestale e la disposizione regolare. Le matricine hanno il compito di preservare il suolo dall'erosione e di produrre semi per

garantire, seppure in maniera minima, la riproduzione sessuale degli alberi. Questa forma di governo del bosco è connessa alla produzione di legna da ardere o di carbone vegetale, materiali poveri di uso comune e domestico. I boschi governati ad alto fusto, invece, forniscono materiale legnoso di pregio idoneo per diversi usi poiché gli alberi che lo caratterizzano presentano dimensioni decisamente maggiori e un portamento maestoso (Foto 1)¹.

Il taglio regolare e ripetuto ad intervalli ciclici, nel tempo, ha fortemente condizionato la composizione specifica dei boschi cedui. Infatti, dalla continua ceduazione hanno tratto vantaggio alcune specie che presentano una maggior capacità di emettere

Foto 1 - Bosco ceduato con matricine presso le pagliare di Tione

polloni, tra queste i carpini, le roverelle ed, altrove nella nostra regione, il leccio, il castagno ecc. Di contro, entità arboree che presentano una scarsa capacità pollonifera sono stati penalizzati come nel caso delle conifere e anche di alcune latifoglie. Il ceduo è una tipologia boschiva che presenta una minore complessità ecologica. La struttura verticale risulta alquanto semplificata ed omogenea, la diversità delle specie vegetali ridotta, minima la presenza di legno secco e, ovviamente, mancano i grandi alberi contorti e cariati. Queste caratteristiche determinano una forte contrazione della diversità biologica, in particolare risultano assenti tutte quelle specie animali legate ai boschi di alto fusto e maturi, o dipendenti dalla presenza di necromassa, ossia legno morto. Mancano molti insetti xilofagi, specie le cui larve si cibano di legno, risultano assenti gli uccelli o i pipistrelli che nidificano nel cavo dei grandi alberi, i tipici rapaci forestali come l'astore, oppure diverse specie di picchi. Oggi, in considerazione della minor richiesta di legna da ardere e di carbone vegetale, sarebbe auspicabile che le grosse estensioni di boschi cedui di cui è ricca la catena appenninica, venissero convertite in boschi ad alto fusto per garantire una maggior complessità ecologica e la presenza di molte specie animali e vegetali divenute rarissime proprio per la scomparsa dei boschi maturi (Foto 2).

Mozzoni

Il toponimo *mozzoni* è legato a due modi diversi di gestire il bosco in passato. Nel primo caso la voce individua un bosco bruciato per ottenere terra da coltivare. I *mozzoni* sono infatti i tronchi bruciati e fumanti degli alberi incendiati. Un altro toponimo diffuso sull'Appennino tradisce l'antica pratica di disboscare grosse aree attraverso il fuoco: *cotta* o '*ncotta*. Questa voce ha infatti il significato di area bruciata. In alcuni contesti regionali, la parola '*ncotta* ha assunto il significato di piccolo campo coltivato di pro-



Foto 2 - Albero ceduato e poi abbandonato

prietà del contadino ottenuto proprio dalle ceneri del bosco. Il toponimo mozzoni presenta, invece, nel territorio dell'Aterno. l'accezione di tronco di albero tagliato ad un'altezza da terra di circa 1-1,5 m. Questa pratica di taglio veniva, solitamente, eseguita sui pendii molto acclivi per prevenire le frane, nonché il ruscellamento delle acque e la conseguente erosione del suolo. Spesso, il taglio era finalizzato a favorire il ricaccio dei giovani rami e getti dal tronco allo scopo di approvvigionare il bestiame di frasche. Molto probabilmente, l'area indicata con il toponimo mozzoni nel territorio della montagna di Fontecchio era destinata proprio a questa pratica e nel contempo ad evitare l'innesco di forti processi erosivi. Infatti, ancora oggi si notano molti faggi tagliati a circa 1 o 1.5 m da terra su un versante boscoso molto acclive. A differenza delle capitozze, ottenute con un taglio drastico della chioma eseguito a 2-3 m di altezza, i mozzoni subivano un taglio molto più basso per permettere alle capre di alimentarsi delle foglie e dei giovani ricacci dei tronchi recisi, nonché agevolare il taglio delle frasche e dei ricacci sul finire dell'estate da parte degli allevatori. Questa pratica a Fontecchio veniva indicata con l'espressione fare la fronna ossia raccogliere le foglie. Le fascine di frasche, note come mattarelle, venivano conservate per l'inverno quando si somministravano alle pecore, capre e finanche ai bovini. In passato le frasche costituivano il foraggio invernale maggiormente disponibile ed utilizzato per alimentare il bestiame che non transumava in Puglia. Le mattarelle, ripulite dalle foglie, venivano utilizzate per l'accensione del fuoco oppure, raggruppate in fascine, vendute nei mercati cittadini di San Demetrio o dell'Aquila. Le fascine, infatti, costituivano una merce fortemente ricercata nei centri urbani in quanto insostituibili per alimentare i fuochi domestici nonché le fornaci e le calcare. In un bosco governato prevalentemente a ceduo, i vecchi *mozzoni,* con i loro vetusti tronchi, ricchi di legno morto e di fori, rappresentano un importante habitat per specie più esigenti e specializzate.

Le difese

Con il termine difesa o defensa, storicamente, nell'Appennino centrale, viene individuato un pascolo arborato di uso comune tra gli abitanti di un villaggio². Si tratta di un'istituzione antica, in Abruzzo, documentata almeno dal XIV secolo ma, probabilmente, radicata da tempi ben più remoti³. Questa tipologia di pascolo era un tempo diffusa in molti paesi del bacino del Mediterraneo, specialmente nella penisola iberica ove ancora oggi occupa migliaia di ettari. In Spagna è nota come dehesa, in Portogallo sotto la denominazione di montado. Di fatto è la savana mediterranea, seppure di origine antropica, nata per favorire il pascolo del bestiame domestico e nel contempo usufruire delle risorse forestali. Gli alberi, distribuiti in maniera uniforme nel pascolo, vengono potati (capitozzati) periodicamente per fornire frasche al bestiame nei periodi in cui l'erba scarseggia. La loro presenza è finalizzata



Foto 3 - Alberi "potati" nei rami bassi dagli animali al pascolo

anche a dare ombra agli animali nella calura estiva, riparo nel periodo invernale, nonché frutti (ghiande, faggiole, mele e pere selvatiche, ecc.) come integratore alimentare per il bestiame (Foto 3). Gli alberi, a seguito delle ripetute capitozzature, assumono un portamento tipico a candelabro. Inoltre, nel corso dei secoli sono state favorite le essenze arboree con foglie e frutti appetiti dagli animali a discapito delle altre essenze. In Abruzzo le *difese* erano boschi comunali, inizialmente riservati al pascolo degli animali da lavoro, essenzialmente buoi e vacche impiegati nelle operazioni di aratura dei campi, oltre che muli e cavalli. Successivamente, ne sono state create per le pecore che non transumavano in Puglia, per le capre e finanche per i maiali. Solitamente le *difese* erano localizzate in aree non distanti dal centro abitato, su pendii con esposizione meridionale e ben riparati dai venti affinché gli animali potessero pascolare anche nei periodi climatici sfavorevoli. Il loro utilizzo, secondo norme e consuetudini antiche, si è protratto fino agli anni Cinquanta del

Novecento, almeno per le ultime difese non distrutte in tempi precedenti. Infatti, molte difese, sia in ambito montano che collinare, furono quotizzate e messe a coltura nei primi decenni dell'Ottocento, a seguito della legge eversiva della feudalità emanata nel Regno di Napoli da Giuseppe Bonaparte nel 1806. Altre furono alienate e coltivate nei primi decenni dell'Unità nazionale. Negli anni Cinquanta e Sessanta del Novecento, diverse difese, scampate alle precedenti divisioni, furono sfruttate dalle amministrazioni comunali per la vendita del legname ottenuto con l'abbattimento dei grandi alberi. Le ultime difese sopravvissute, oggi, si caratterizzano quali ambienti forestali di straordinario interesse naturalistico per la presenza di alberi colossali che tuttora mostrano il classico portamento a candelabro. Questi ambienti, oltre che per la loro bellezza paesaggistica, si caratterizzano anche per una notevole diversità biologica poiché ospitano sia specie animali e vegetali tipiche delle foreste mature che degli ambienti aperti ed ecotonali. Infatti, la difesa è

² Manzi A., Le antiche difese e l'uso dei boschi nell'Appennino abruzzese, in AA. VV., Il Bosco di Sant'Antonio, Premio Internazionale Carlo Scarpa per il Giardino, XIII edizione, Fondazione Benetton, Treviso 2012, pp. 44-55.

³ Manzi A., Storia dell'ambiente nell'Appennino centrale. La trasformazione della natura in Abruzzo dall'ultima glaciazione ai nostri giorni, Meta Edizioni, Treglio 2012.

costituita da un mosaico di ecosistemi che ne fanno un ambiente di per sé unico, di straordinario interesse naturalistico. I boschi più belli ed interessanti della regione (bosco di Sant'Antonio a Pescocostanzo, difesa di Opi, difesa di Pescasseroli) erano antiche difese che ancora oggi assolvono, seppure parzialmente, alla loro funzione originaria. Alcune tra le specie faunistiche più rare in ambito appenninico, poiché legate agli alberi vetusti e marcescenti, si rinvengono in maniera quasi esclusiva nelle vecchie difese. È il caso di diverse specie di uccelli forestali, nonché pipistrelli che frequentano il cavo degli alberi e insetti xilofagi (mangiatori di legno). Una delle guerce (Quercus pubescens) più grandi e maestose in ambito nazionale, è quella localizzata nella vecchia difesa nel comune di San Buono, nel settore meridionale della regione. Le difese, oltre ai notevoli valori naturalistici, esprimono anche grandi valenze storico-culturali poiché rappresentano forme paesaggistiche e di utilizzo del territorio antiche arrivate fino a noi. Inoltre, costituiscono un interessantissimo esempio di gestione comune di una risorsa, nonché un riuscito modello di governo territoriale che ha saputo conciliare due attività antitetiche: la produzione economica (zootecnia, sfruttamento risorse forestali) con la conservazione della natura, favorendo peraltro l'incremento della biodiversità. Gli antichi pascoli arborati oggi costituiscono anche un forte polo di attrazione sia per i semplici turisti che per gli escursionisti e gli amanti della natura, come ben dimostrano i casi del bosco di Sant'Antonio o della difesa di Pescasseroli⁴.

I filari di alberi e le siepi

Le siepi e i muretti a secco circoscrivono e proteggono i campi di proprietà privata, non più assoggettati al pascolo collettivo o ad altri diritti di uso civico. I campi recintati con cortine murarie o siepi vive si diffusero nella montagna abruzzese a partire dal primo decennio dell'Ottocento quando, a seguito delle leggi eversive della feudalità promulgate dal re di Napoli Giuseppe Bonaparte, venne avviato il processo di privatizzazione delle terre attraverso la quotizzazione ed alienazione delle terre feudali, comunali o ecclesiastiche. Le recinzioni proteggevano le proprietà private dai furti, ma soprattutto impedivano l'accesso e i danni da parte del bestiame pascolante. I vigneti erano le forme colturali assoggettate ad una maggior protezione, in considerazione del loro elevato valore patrimoniale e della loro vulnerabilità. I muretti a secco sono stati realizzati con le pie-

Nella valle dell'Aterno, il toponimo difesa o defensa lo troviamo ancora riportato sulle carte militari in diverse località, per esempio nel bosco sopra il borgo di Tione degli Abruzzi, ai confini con l'abitato, o sulla (oggi) nuda montagna che sovrasta Santa Maria del Ponte, un'area un tempo intensamente coltivata. Alcuni abitanti di Fontecchio chiamano defensa un'area semi-pianeggiante che si incontra appena attraversato il cosiddetto «Ponte delle Tavole» sul fiume Aterno: oggi offre una boscaglia rada ed alcuni begli esemplari di quercia in un filare imboschito



Foto 4 - Prugnolo



Foto 5 - Spinacristi



Foto 6 - Sambuco



Foto 7 - Sambuco nero

nelle operazioni di bonifica e spietramento. Nell'impianto delle siepi vive, venivano preferiti gli arbusti muniti di spine ed aculei per scoraggiarne l'attraversamento. Tra le essenze vegetali, quelle maggiormente utilizzate erano il biancospino (Crataegus sp. pl.), il prugnolo (Prunus spinosa) (Foto 4), lo spinacristi (Paliurus spina-christi) (Foto 5). Non di rado, a ridosso dei muretti a secco o lungo le siepi, si piantava anche il corniolo (Cornus mas), arbusto⁵ i cui frutti venivano raccolti ed essiccati per essere consumati d'inverno. Nelle siepi perimetrali venivano fatti crescere anche esemplari di melo e pero selvatico al fine di disporre dei frutti utili sia nell'alimentazione umana che in quella animale. Gli statuti di tante comunità medievali abruzzesi, nel tempo della vendemmia, imponevano ai proprietari dei cani di munirli del landone. un bastone legato trasversalmente al collo dell'animale e spesso provvisto di uncino. Lo scopo era quello di impedire ai cani di attraversare le siepi e così evitare che mangiassero o danneggiassero la preziosa uva. I confini dei campi erano segnati da termini lapidei, sacri ed inamovibili, su cui non di rado venivano incise le iniziali dei proprietari o gli stemmi delle rispettive famiglie. La funzione di termine veniva affidata anche a particolari alberi posti sul confine, perlopiù il sambuco nero (Foto 6-7) e, più frequentemente, il melo cotogno i cui frutti profumatissimi potevano essere consumati previa cottura, oppure conservati a casa o negli armadi per sfruttarne il gradevole odore che si espandeva e impregnava gli ambienti chiusi. Le

tre prelevate direttamente dai campi

⁴ Manzi A.- Manzi G., Un territorio che diventa museo. Storia della trasformazione del paesaggio nell'area tra la Maiella e il Sangro, Lanci Allestimenti Museali, Lanciano 2002.

⁵ Nome dialettale a Fontecchio: *crugnal'* [*N. d. R.*].

strade erano segnate da filari di alberi, spesso olmi campestri (*Ulmus minor*) o aceri (*Acer campestre*) sfruttati in maniera intensiva per la produzione di frasche per il bestiame. Purtroppo gli olmi, a partire dal secondo dopoguerra, si stanno rarefacendo poiché colpiti dalla grafiosi, una grave malattia di origine fungina che spesso presenta esiti fatali, specialmente per gli esemplari maturi. I gelsi piantati lungo la rete viaria o per segnare i confini dei campi, invece, costituiscono l'ultima testimonianza di quell'attività che fu fiorente in Abruzzo dal XIV fino al

XIX secolo, l'allevamento dei bachi da seta. I fossi, invece, sono delimitati dai salici bianchi (*Salix alba* subsp. *vitel-lina*), un tempo regolarmente capitozzati per la produzione dei vimini, i flessibili rami utilizzati per la realizzazione di ceste e canestri, nonché come legacci nei lavori agricoli. Lungo i fossi e i torrenti venivano impiantati, o comunque ne veniva favorita la crescita, dei pioppi neri (*Populus nigra*) regolarmente *scpannati*, ossia sgamollati per la produzione di frasche e di pali da utilizzare quali sostegni in diverse colture (Foto 8).



Foto 8 - Pioppo nero

Fiori ed orti

I vasi di fiori

Tradizionalmente i vasi dei fiori nei paesi venivano localizzati sui davanzali delle finestre, sui balconi, oppure sospesi lateralmente alle finestre grazie ad appositi sostegni circolari in metallo, ancorati al muro, all'interno dei quali venivano posti i vasi (Foto 9). Le piante coltivate erano perlopiù



Foto 9 - Balcone fiorito presso San Pio di Fontecchio



Foto 10 - Menta

essenze utili, in particolare specie aromatiche da utilizzare in cucina. La parte del leone la faceva il basilico (Ocimum basilicum), pianta diffusamente utilizzata per aromatizzare cibi e conserve, ma ritenuta capace di al-Iontanare mosche e zanzare. Peraltro, il basilico era una pianta carica di forti valenze simboliche che interessavano diverse sfere della vita, dall'amore fino alla morte. In particolare, i giovani innamorati ne ostentavano orgogliosi un rametto sul cappello o sul padiglione auricolare per manifestare il loro stato d'animo e nel contempo sfruttarne il profumo⁶. Un'altra pianta coltivata nei vasi era l'erba pepe (Satureja hortensis) di cui si faceva largo uso quale pianta aromatica. Veniva piantata anche la menta (Mentha viridis) (Foto 10), impiegata per la preparazione di una salsa verde per condire diversi cibi. Bella mostra su balconi e finestre facevano i peperoncini piccanti che, dopo la raccolta, venivano raggruppati in corone e serti da conservare appesi sulle pareti domestiche. Sui balconi di casa era uso coltivare anche l'artemisia abrotano (Artemisia abrotanum), in Abruzzo nota sotto la denominazione di cambra o falsa canfora. Le foglie della pianta venivano poste negli armadi tra la biancheria per profumarla e prevenire l'attacco di tarme. Finestre e balconi ospitavano anche piante coltivate solo per la loro bellezza e profumo. L'essenza maggiormente rappresentata era la violacciocca o viola gialla (Erysimum

⁶ Manzi A., *Piante sacre e magiche in Abruz*zo, Editrice Carabba, Lanciano 2003.

cheiri), spesso anche qualche specie colorata del genere Matthiola. Frequente anche il giglio di Sant'Antonio (Lilium candidum) ricercato per la bellezza dei grandi fiori candidi ma anche per devozione verso Sant'Antonio di Padova di cui il giglio ne costituisce l'emblema. Intorno alle abitazioni. a ridosso delle mura perimetrali, o in aree marginali venivano allocate altre essenze ornamentali come lo zafferanastro (Sternbergia lutea) dalla fioritura autunnale, inoltre due specie di iris (Iris germanica e Iris florentina) e le pervinca (Vinca major) quest'ultima come pianta tappezzante. Gli iris, spesso, venivano utilizzati per consolidare le scarpate in ambienti aridi, grazie all'intreccio dei loro rizomi. Non mancavano le piante grasse tra queste il semprevivo (Sempervivum tectorum) e il sedo (Sedum maximum) entrambe specie autoctone della flora locale (Foto 11).

Foto 11 - Balcone fiorito presso Fontecchio

Piante ornamentali ed aromatiche, spesso, venivano piantate nei pressi dei pozzi per attingere l'acqua. Le piante maggiormente utilizzate erano le rose appartenenti ad antiche varietà di cui sarebbe auspicabile un recupero. Una essenza ricorrente era anche la balsamita (*Balsamita major*), utilizzata sia come pianta aromatica in cucina, ma anche come deodorante naturale dei panni riposti negli armadi.

Oggi queste tradizioni floreali sono state abbandonate, altre specie spesso esotiche, si stanno affermando quali piante da balconi, in particolare i gerani e le petunie, seguendo una moda che si è affermata in altri contesti nazionali e che si sta diffondendo ovunque. La ricerca della propria identità e tradizioni passa anche attraverso il recupero e la riproposizione di una originalità floreale nell'allestimento di finestre, balconi e giardini.

Gli orti urbani

In passato, l'orto costituiva una risorsa economica ed alimentare per le famiglie e l'intera comunità. Poiché, nei secoli scorsi, la popolazione risiedeva quasi esclusivamente all'interno dei centri abitati, gli orti venivano realizzati normalmente dentro le città e villaggi, oppure nelle loro adiacenze, a ridosso delle mura di cinta. Nel Medioevo gli orti urbani rivelavano la loro importanza strategia nei momenti di assedio quando l'approvvigionamento delle derrate alimentari provenienti dall'esterno veniva impedito dagli assedianti⁷. Preferenzialmente, le aree orticole si localizzavano a ridosso delle risorgive e sorgenti. Così nella città dell'Aquila, la fascia degli orti era



Foto 12 - Orto terrazzato presso Fontecchio alimentato dall'acqua della fontana



Foto 13 - Orto terrazzato presso Fontecchio



Foto 14 - Orto terrazzato presso Fontecchio

concentrata nella zona della Rivera a valle della Fontana delle Novantanove Cannelle. Mentre a Fontecchio, il complesso orticolo si sviluppava nelle immediate vicinanze della sua celebre fontana medievale. La disponibilità di acqua implicava la possibilità di irrigare gli orti e guindi ottenere raccolti diversificati e in numero maggiore (Foto 12). Ogni superficie utile veniva coltivata ad orto. A Fontecchio furono realizzati anche alcuni orti terrazzati. impiantati a ridosso delle case che si affacciano sulla rupe, sul soleggiato versante meridionale. Si trattava di orti secchi ossia colture non irrique poiché non vi era disponibilità di acqua (Foto 13). Venivano individuati sotto il nome di ferranie. L'antico termine di origine latina lascia intendere che su questi piccoli appezzamenti venisse coltivata la ferragine, ossia un miscuglio di cereali (avena, orzo o segale) e legumi (veccia, fava, cicerchiola)



Foto 15 - Orto terrazzato presso Fontecchio

⁷ Manzi A., *Gli orti medievali in Abruzzo*, Talea Edizioni, Atessa 2008.

che venivano sfalciati d'inverno e primavera per fornire di foraggio fresco il bestiame e, successivamente, mietuto in estate per ricavarne semi e granella, destinati sia all'alimentazione umana che del bestiame (Foto 14-15).

Gli ortaggi del passato

In passato, nei secoli che precedettero la scoperta dell'America, gli orti ospitavano colture oggi scomparse o in forte declino. Nelle aree montane gli ortaggi diffusamente coltivati erano rape, navoni, ravanelli, pastinache e scorzonere di cui si utilizzavano le parti sotterranee ingrossate ricche di sostanze nutrienti. Oggi la scorzonera non viene più coltivata nella regione, mentre la pastinaca è ancora presente in alcuni orti dell'alto Aterno e la sua radice viene consumata quale cibo rituale nel periodo natalizio. Tutte queste specie vennero soppiantate da alcune specie di origine americana, in particolare la patata.

Un ortaggio molto diffuso nei secoli scorsi era il cavolo. La sua coltivazione nel periodo medievale veniva persino imposta dai regolamenti comunali in alcuni centri della regione. Difatti, questo ortaggio invernale costituiva una garanzia alimentare anche nelle annate cattive caratterizzate da scarsi raccolti e carestia. Sin dal XVII secolo, la città dell'Aquila era conosciuta per i suoi cavoli che raggiungevano dimensioni notevoli.

Negli orti trovavano posto anche piante coltivate per usi non alimentari, in particolare per quello medicinale ed aromatico⁸. Tra queste ultime: la matricale (*Tanacetum parthenium*), la camomilla (*Matricaria camomilla*),

la balsamita (*Balsamita major*), inoltre l'aneto (*Anethum graveolens*), il coriandolo (*Coriandrum sativum*) e il cerfoglio (*Anthriscus cerefolium*). In un angolo veniva allocata anche la cimiciotta greca (*Ballota pseudodictamnus*) i cui calici di consistenza cartacea venivano utilizzati quali stoppini nelle lucerne ad olio per l'illuminazione notturna o di uso rituale.

Gli orti lungo il fiume

Gli orti posizionati lungo il fiume risultano i più produttivi sia per la disponibilità di acque irrigue che per la presenza di suoli alluvionali profondi e fertili. Di solito sono orti destinati alla commercializzazione dei prodotti oltre che al consumo famigliare. Le acque derivate dal fiume, attraverso una rete di canali e solchi, vengono distribuite sulla superficie ortiva. Lungo il Tirino, le acque del fiume vengono sollevate per essere immesse nella rete dei canali grazie a vere e proprie norie, grosse ruote idrauliche che attingono l'acqua dal fiume, tuttora in funzione.

Attualmente, le principali verdure in coltura sono pomodori, fagioli, peperoni, zucche e mais (Foto 16), tutte specie di origine americana. Tra le prime piante del Nuovo Mondo coltivate in Abruzzo figurano i fagioli, già in uso nel corso del XVI secolo. I fagioli americani appartengono al genere Phaseolus e si sostituirono gradualmente al fagiolo dall'occhio (Vigna unquiculata), pianta di origine africana già attestata in Italia nel periodo romano. Questo fagiolo indigeno viene ancora coltivato nella conca peligna sotto la denominazione di fagiolo gentile. Zucche, peperoni e pomodori si radicarono negli orti regionali successivamente, tra la metà del Settecento e l'inizio del secolo seguente. Il mais, invece, fece la sua compar-



Foto 16 - Pannocchie di mais



Foto 17 - Pomodori a pera

sa già nei primi decenni del Settecento, ma fu solo dopo la disastrosa carestia del 1764 che la coltivazione del granturco subì una forte accelerazione ed espansione. La patata, invece, fece la sua comparsa in Abruzzo nell'ultimo decennio del XVIII secolo, si impose, però, come coltura popolare in seguito alla carestia del 1817. Regolarmente dopo ogni carestia si registrava un aumento della superficie delle terre coltivate, quasi sempre a discapito del bosco. Altri prodotti americani si diffusero nelle nostre terre, come il girasole o il tabacco già in coltura sul finire del XVIII secolo e gli inizi del XIX. Meno successo ebbero altre specie provenienti dal Nuovo Mondo come nel caso del topinambur che le Società Economiche cercarono di diffondere quale pianta coltivata per i rizomi eduli sotto la voce di *pero di terra*, specialmente nel settore montano della regione.

Per alcuni di questi ortaggi americani le montagne abruzzesi hanno costituito un centro di differenziamento secondario, ossia sono state selezionate varietà ed ecotipi locali di grande interesse. È il caso delle tante varietà di fagioli (Phaseolus vulgaris) tra cui, quelle di maggior interesse anche commerciale, risultano il fagiolo a olio di Paganico, il tondino di Onna, o il fagiolo a pane di Scanno. Lo stesso per il mais, il pomodoro e la patata (Foto 17).

Piante testimoni

La presenza di determinate specie vegetali può aiutarci a capire non solo le caratteristiche ecologiche dell'area in cui crescono (clima, tipo di suoli e geologia, storia geologica, ecc.), ma può fornirci indicazioni utili anche sulle vicende umane, in particolare sul tipo di economia ed uso del suolo⁹.

Per esempio, la presenza concentrata di piante nitrofile (ossia specie che prediligono suoli ricchi in sostanze azotate ed organiche) come ortiche, romici o chenopodi è un chiaro indice della concentrazione di bestiame e quindi della presenza di vecchi stazzi. La diffusione spropositata nei pascoli di piante spinose quali cardi, cirsi, onopordi, o piante velenose: asfodelo, aconito, ranuncoli, ecc. sta ad indicare un pascolo soggetto ad un eccessivo carico di bestiame. Indicazioni sull'allevamento ci vengono anche dal portamento e dalla forma degli alberi. Infatti, il continuo morso del bestiame induce negli alberi e negli arbusti la suberificazione dei rami ed una maggior spinescenza, una forma compatta e modellata quasi fossero stati oq-

⁸ Manzi A., Le piante alimentari in Abruzzo. La flora spontanea nella storia dell'alimentazione umana, Editrice Tinari, Villamagna 1999.

⁹ Manzi A., Origine e storia delle piante coltivate in Abruzzo, Editrice Carabba, Lanciano 2006.



Foto 18 - Papaveri

getto di un intervento di arte topiaria¹⁰. La presenza in un bosco di grossi alberi dal portamento a candelabro è un chiaro indizio di una antica difesa, ossia di un bosco rado riservato al pascolo del bestiame in cui gli alberi erano soggetti alla capitozzatura, finalizzata sia al controllo della chioma che all'approvvigionamento delle frasche per il bestiame. Anche la sgamollatura, la tipica potatura che consisteva nell'eliminare tutti i rami lungo il tronco lasciandone solo un ciuffo apicale, è correlata alla pratica passata di approvvigionare il bestiame di frasche. Le grotte nelle cui vicinanze cresce la buglossa (Asperugo procumbens) di sicuro in passato sono state utilizzate come stazzi per il bestiame. La presenza di altre specie vegetali è connessa, invece, alla diffusione di certe colture o pratiche agronomiche oggi scomparse¹¹. Quando nei prati o sulle

cenge rocciose circostanti si osserva la presenza di piante commensali dei cereali come papaveri (Foto 18), gittaioni, centauree, ecc, tutte archeofite - piante infestanti arrivate dal Medio Oriente insieme ai semi di molte specie coltivate - siamo ben certi che negli anni passati nell'area era diffusa la cerealicoltura (Foto 19). L'osservazione nei campi abbandonati di viti americane (Vitis riparia ed altre) rinselvatichite ci induce a pensare che nel comprensorio è stata praticata la viticoltura dopo la diffusione della fillossera, il piccolo insetto arrivato dall'America che distrusse i vigneti europei. In Abruzzo l'insetto comparve nei primi decenni del Novecento comportando la totale distruzione dei vigneti. Per risolvere il problema fillossera si diffuse la pratica di innestare i nostri vitigni sulle viti americane ben più resistenti al minuscolo parassita. Anche la presenza di alcune specie arboree può darci indicazioni interessanti. Per esempio se su un campo, o nei pressi di una vecchia masseria, notiamo la presenza della maclura (Maclura pomifera), ab-



Foto 19 - Campo abbandonato con archeofite

biamo un buon indizio per affermare che siamo di fronte ad un campo un tempo di proprietà di una famiglia agiata e sensibile. Infatti, questa specie di origine americana si diffuse nelle campagne abruzzesi sul finire dell'Ottocento e furono le famiglie più facoltose e più aperte alle innovazioni a diffonderla nelle loro proprietà per il suo valore ornamentale, legato alla bellezza dei frutti, e per la realizzazione di siepi, essendo armata di acute spine.

Il persistere nelle terre abbandonate o

nelle boscaglie di recente formazione di grossi esemplari di guercia, dalla chioma globulare ed espansa, tradisce l'antica diffusione dei campi alberati (Foto 20). Ossia campi punteggiati da grosse querce (querce camporili), una soluzione ottimale per conciliare da un lato l'agricoltura, in particolare la produzione dei cereali, dall'altro l'allevamento dei maiali con le ghiande prodotte dagli alberi. La presenza nei boschi di altre essenze legnose come le alloctone robinia (Robinia pseudacacia) ed ailanto (Ailanthus altissima) sono un chiaro indice di degrado del bosco o di un eccessivo sfruttamento. Infatti queste specie diventano più competitive nelle aree aperte e degradate e, quindi, nei boschi che hanno subito pesanti manomissioni. Mentre il persistere nelle comunità forestali di piante eliofile, ossia legate a zone aperte irraggiate dal sole, come nel caso dei ginepri, è un chiaro indizio che la copertura boschiva si è ricostituita in tempi recenti su aree un tempo interessate da pascoli o coltivi.



Foto 20 - Grande esemplare di guercia in una siepe

¹⁰ Arte del giardinaggio [N. d. R.].

¹¹ Manzi A., *Antichi paesaggi agrari della montagna abruzzese*, in AA. VV. *La biodiversità vegetale in Abruzzo*, Regione Abruzzo, L'Aquila 2012, pp. 121-143.

Gli stazzi

Il termine stazzo individua i recinti in cui stazionano e vengono ricoverate di notte le greggi, essenzialmente ovini e caprini¹². Si localizzano nelle aree di pascolo, sia estivo che invernale. Solitamente lo stazzo si compone di tre recinti denominati mandre o mandrelle, contigui e comunicanti, realizzati in pietre a secco, oppure in reti di corda o fili metallici ed elementi vegetali. Nel primo stazzo gli animali rientrano al tramonto. Tramite un'apertura interna accedono al secondo recinto detto mungitoio, per poi passare, sempre attraverso un varco o guado, nel recinto più grande dove passeranno la notte. Proprio nel varco gli animali vengono bloccati per essere munti. Vicino lo stazzo c'è la capanna del pastore realizzata in pietre a secco, oppure in muratura. In passato poteva anche essere costruita con pietre ed elementi vegetali, rami e frasche, coperta con zolle di terra. I recinti, di preferenza, hanno una forma circolare (solitamente sono gli stazzi più antichi) per evitare gli angoli dove il gregge, spaventato dai grossi carnivori e in preda al panico, potrebbe ammassarsi con consequenze gravi. Quando nelle aree di pascolo sono disponibili grotte e ripari sotto roccia, lo stazzo può includere anche questi rifugi naturali e la stessa grotta può essere adibita ad area di stazionamento del gregge, opportunamente adattata con muretti a secco e altro tipo di recinzione. Lo spazio antistante lo stazzo, dove le greggi si radunano, prende il nome di grascito. Le aree segnate dalla presenza degli

stazzi si caratterizzano per l'accumulo delle deiezioni degli animali nell'arco di molti anni. Il suolo si arricchisce notevolmente di sostanze organiche ed azotate che favoriscono la presenza di una flora ruderale nitrofila che trae vantaggio dalla notevole disponibilità di azoto. Le comunità vegetali nitrofile sono dominate da ortiche, romici, in particolare Rumex alpinus, e principalmente dal buon-enrico (Chenopodium bonus-henricus), una specie erbacea di notevole interesse alimentare. I pastori la raccoglievano regolarmente per consumarla in minestra oppure venderla nei mercati del fondovalle. In Abruzzo, questa specie è generalmente conosciuta sotto le denominazioni di orapi e olaci (Foto 21), nomi la cui radice etimologica va ravvisata nella voce latino olera che individuava, in maniera generica, le verdure commestibili. Nei pressi dello stazzo, i pastori in passato impiantavano l'orto in cui coltivavano essenzialmente rape e navoni allo scopo di disporre di verdure fresche, merce alquanto rara in montagna.



Foto 21 - Orapi





Edizioni, Treglio 2007.

Frutti antichi

La storia dell'agricoltura è la storia del rapporto dell'uomo con piante ed animali: anche se i gesti e le ritualità legati alle principali lavorazioni agricole spesso sono simili in tutto il mondo, una profonda diversità pervade la cultura rurale. Diversità è ricchezza, possibilità di scelta, fantasia delle elaborazioni. L'adattamento delle comunità rurali a condizioni diversificate di tipo ambientale, sociale e territoriale, ha generato la grande variabilità delle risposte, dei costumi, delle tradizioni antropologiche. L'adattamento delle piante e degli animali all'ambiente ha creato una grande biodiversità naturale e, con l'intervento dell'uomo, anche una grande biodiversità agronomica. Ignazio Silone diceva che i contadini di tutto il mondo si somialiano nell'esteriorizzazione di un rapporto

Foto 1 - Frutti antichi

profondo con la natura, ma anche nella condizione socioeconomica e nell'espressività dei costumi, della musica, del canto, delle feste popolari. In ogni caso, le diverse culture contadine hanno prodotto una svariatissima gamma di piante: è proprio di questo argomento che vogliamo trattare nelle pagine che seguono ed in particolare, dei frutti antichi.

Se guardiamo ai cereali, da sempre fondamentali per la sopravvivenza dell'umanità, dopo la rivoluzione del neolitico, nell'arco temporale dei millenni, sono stati selezionati, per via naturale, una serie impressionante di ecotipi e cultivar locali, che hanno assunto una variabilità genetica veramente impressionante. La biodiversità agronomica è intimamente legata al rapporto dell'uomo con la natura e ci parla del suolo.

dell'espo-

sizione, del fotoperiodo, del clima e del microclima. Un racconto che ha creato una serie variegata di trame: pensiamo ai diversi tipi di farro, segale, grano tenero e duro, avena, orzo, riso, miglio e tanti altri ancora. La tendenza del nuovo modello agricolo, almeno negli ultimi trenta-quaranta anni, è stata quella di uniformare, standardizzare, limitare: una visione strettamente produttivistica e meccanicistica si è affermata al di sopra e al di la di ogni altra considerazione, financo legata alla salute. Una visione che aveva il suo perno pragmatico nella necessità di sfamare popoli che avevano sofferto la fame, ma che a lungo andare si è trasformata in un'ideologia dogmatica che ha portato alla produzione di cibo artefatto, denaturalizzato e, infine, geneticamente modificato.

L'applicazione delle scoperte genetiche all'agricoltura aveva da tempo creato nuove varietà di cereali più produttive e con una taglia bassa. Anche nel campo della frutticoltura e dell'orticoltura, si erano fatti passi da gigante nel selezionare o incrociare varietà antiche. in modo tale da avere ortaggi e frutta di maggiore dimensione e con una migliore produttività (Foto 1)¹. In un quel primo periodo di ricerca, si seguivano tecniche di incrocio, per così dire, naturali. A parte la variabilità biologica dovuta all'adattamento alle diverse condizioni pedoclimatiche, i contadini avevano sempre cercato di creare nuove varietà da incroci, impollinazioni guidate, innesti, oppure cercavano di migliorare e selezionare alcune caratteristiche utilizzando la tecnica della selezione massale o individuale. Il ricambio varietale era dunque assai lento e, le comunità contadine, ma anche, più tardi, in epo-

ca moderna, le istituzioni agrarie, si impegnarono nella conservazione e nel miglioramento del patrimonio genetico. Questo lungo processo determinò un risultato importante: ogni zona aveva le proprie piante, i propri semi, i propri animali; che viaggiavano lentamente da una valle contigua all'altra quasi esclusivamente attraverso legami parentali e scambi di comunità. Le ricerche di storia economica compiute, ad esempio, con lo studio del Catasto onciario. ci mostrano la grande considerazione che avevano piante e semi e come facessero parte in modo sostanziale del patrimonio familiare.

La ricerca scientifica, nei primi anni del Novecento, ma già alla fine dell'Ottocento, aveva attuato le medesime tecniche di miglioramento genetico, soprattutto attraverso l'impollinazione di piante della stessa specie con caratteristiche diverse. L'obiettivo era quello di selezionare delle caratteristiche fenotipiche di un certo tipo, che interessava raggiungere e introdurle nel patrimonio genetico di un'altra varietà di pianta. Si velocizzava così un processo che poteva avvenire in natura o che i contadini avevano creato nel corso dei secoli. Non passarono pochi anni che la ricerca incominciò ad utilizzare tecniche sempre più invasive anche con l'utilizzo delle radiazioni. Nasceva così l'era delle piante ibride. Anche nell'orticoltura avvenne lo stesso processo e così pure nella frutticoltura.

Oggi, ad esempio, solo tre tipi di mele rappresentano circa il 90% del mercato, ma sino a pochi decenni fa, si contavano un centinaio di varietà di mele, come pure accadde per altre specie di frutta: pere, albicocche, pesche (Foto 2). L'abbandono delle campagne negli anni Settanta e la scomparsa della civiltà contadina, segnò un momento epocale nella storia dell'umanità. Fu un fenomeno economico e sociale con im-



Foto 2 - Melo antico in fiore presso San Pio di Fontecchio

portanti risvolti culturali. Se ne accorse per primo Pier Paolo Pasolini che denunciò, nell'indifferenza generale, poiché tutti erano presi dalle meraviglie del boom economico, la fine di un'epoca, di una cultura profonda e di una civiltà. Insomma, fu l'abbandono di un rapporto paritario con la natura, che il contadino affrontava armato solo del suo lavoro manuale. Fu una rivoluzione veloce, e oggi, a distanza di cinquanta anni, si comincia a rivedere in modo critico quel periodo e quel fenomeno, soprattutto nei tanti risvolti che ha avuto nel campo dell'alimentazione, della salute a tavola, della perdita di sapori, tradizioni, tesori eno-gastronomici. Ci si è resi conto che il successo della cucina italiana nel mondo dipende in gran parte da quelle tradizioni contadine, da quel particolare metodo per fare un formaggio, da quella particolare pianta, da quel particolare seme. Si stava rischiando di disperdere un patrimonio di saggezza, di

conoscenze, di culture e di economie. Certo molto si è perso, ma moltissimo si è recuperato, salvaguardato, valorizzato. Lo stesso fenomeno è accaduto nel campo della musica popolare, per tanti anni dimenticata e quasi derubricata a musica minore; oggi protagonista di un recupero che ha dell'incredibile: fioriscono festival, rassegne, concerti. Così accade per il recupero della tessitura manuale, della tintura con le erbe ed i fiori, della cosmetica naturale, delle erbe officinali e selvatiche. Nascono corsi di fitoalimurgia², per la produzione dei saponi; si riscopre la fitoterapia³, la cenere nel lavaggio dei panni, l'aceto per pulire. Basti vedere il successo degli orti urbani, dell'orticoltura sinergica, dei vini naturali, e, in generale di un modo alternativo di interpretare il rapporto con il cibo e l'agricoltura. I principi dell'agricoltura naturale e della non coltivazione, dell'agronomo giapponese Fukuoka⁴, costituiscono le fondamenta ideali e pragmatiche per l'affermarsi di nuove metodologie biologiche, quali la permacoltura⁵, l'agricoltura sinergica, la policoltura.

L'artificiosità del sistema produttivo e della qualità della vita moderna ha creato una reazione opposta, una nausea legata al troppo e al crescere di un senso di rifiuto verso un cibo imbalsamato dalla tecnologia e dai sistemi di conservazione, reso sterile da procedimenti tecnologici che se a volte hanno migliorato non di poco la qualità di alcuni prodotti (vedi vino e olio), altre volte ne hanno determinato la perdita delle caratteristiche qualitative intrinseche. Il miglioramento delle condizioni igienico-sanitarie dovuto alla tecnologia ed alle scoperte della medicina e della microbiologia hanno creato un netto miglioramento delle condizioni di benessere e salute, ma tutto questo si è trasformato velocemente, sotto la spinta della massimizzazione del profitto, nella creazione di cibo morto, di sapori e forme standard, di colori artificiosi. La cultura contadina è stata troppo frettolosamente liquidata come un modello arcaico di vita e così hanno perso significato le ricette, le tradizioni



Foto 3 - Enzo Sebastiani pota un melo antico

popolari, le tecniche colturali (Foto 3). Il senso della memoria si è come assopito ed è scomparso il senso del tempo, di un calendario contadino intimamente legato alle stagioni. In questo processo prima culturale e poi economico, sono scomparsi animali, piante e semi, ritenuti ormai obsoleti, e così si è rinunciato ad una straordinaria ricchezza di sapori e suggestioni.

È in questo contesto storico e culturale che possiamo leggere meglio il valore della riscoperta dei frutti antichi. Negli ultimi anni, in diverse regioni e zone del paese, sono nati movimenti spontanei di uomini di cultura, nuovi contadini, semplici appassionati, vivaisti, giardinieri, botanici, orticoltori, associazioni culturali, per la riscoperta delle antiche varietà di cereali, legumi, erbe, ortaggi e frutta. Si pensi al movimento Slow Food, all'associazione Civiltà Contadina, al Giardino dei

² La conoscenza dell'uso delle specie vegetali (soprattutto erbe spontanee) a scopo alimentare [N. d. R.].

³ La fitoterapia è quella pratica che prevede l'utilizzo di piante o estratti di piante per la cura delle malattie o per il mantenimento del benessere psicofisico [*N. d. R.*].

⁴ Masanobu Fukuoka (1913-2008) è stato un botanico e un filosofo giapponese, autore de *La rivoluzione del filo di paglia* e *The Natural Way of Farming* [*N. d. R.*].

⁵ È un metodo per progettare e gestire paesaggi antropizzati in modo che siano in grado di soddisfare bisogni della popolazione quali cibo, fibra, energia e al contempo presentino la resilienza, ricchezza e stabilità di ecosistemi naturali [N.d. R.].

frutti dimenticati di Pennabilli (Rn) o alla Festa dei frutti dimenticati di Casola Valsenio, in provincia di Ravenna, alla miriade di manifestazioni legate alla riscoperta della cultura rurale. Ci sono poi le tante ricerche e progetti finanziati da Enti Parco, Enti di sviluppo agricolo o da semplici cittadini, che hanno agito in modo spontaneo, sull'onda di un moto emotivo, un moto dell'animo. Una ricerca romantica pervasa di nostalgia: pensiamo all'associazione Archeologia arborea di Città di Castello in Umbria, promossa da Livio e Isabella Dalla Ragione. Anche in Abruzzo, numerose sono state le ricerche, pubbliche e private; gli appassionati che spesso in silenzio hanno fornito un contributo non trascurabile alla ricerca delle piante perdute e ritrovate. Si sono create così



Foto 4 - Mele rosa di Castello di Fagnano



Foto 5 - Mele e pere

delle piccole nuove economie e frutteti archeologici sono spuntati qua e la nella nostra regione e nel paese (Foto 4). Nei mercati contadini e nella rete dei Gruppi di Acquisto Solidali (G.a.s.), si cercano sempre più i frutti antichi: si tratta per ora di una piccola goccia nel mare del mercato dei frutti moderni, buoni da mangiare, anche saporiti, poiché il dolce è sempre un grande alleato di chi vuole comunque vendere, ma nemico di chi vuole assaporare sfumature e gusti diversi e fantasiosi. Una volta scoperta la fragrante tenerezza dei sapori inconsueti dei frutti antichi è difficile tornare indietro. I frutti antichi rappresentano il futuro e ora vediamo il perché.

Il pregio delle antiche varietà locali è quello di aver mantenuto un'aura di fascino, ma anche sapori particolari, profumi intensi, colori variegati, forme diversificate. Insomma una ricchezza di gusto e sapori rari e preziosi (Foto 5). Alcune varietà sono veramente notevoli e possono diventare in breve tempo, se opportunamente valorizzate e fatte conoscere attraverso opportune campagne informative e degustazioni sensoriali, una validissima alternativa alla frutta dell'agricoltura industriale.

Inoltre molti tipi di frutti antichi possono essere trasformati in confetture, succhi, caramelle secche, aceti. Le pere, le mele, le mele cotogne, le sorbe, dopo una leggera cottura e con l'aggiunta di vino, miele, cioccolata e spezie, possono diventare dei fantastici dessert. Infine la frutta antica ha un indubbio fascino romantico e con le vecchie piante si possono creare giardini insoliti oppure frutteti didattici. Si tratta di piante archeologiche, tramandate di generazione in generazione dai contadini (Foto 6). Quando un agricoltore decide di avvia-

Quando un agricoltore decide di avviare un frutteto di frutta antica, lo fa per passione, per amore romantico verso il passato: la pianta lasciata dal nonno, il



Foto 6 - Mele selvatiche

ricordo di una bella fioritura o di un sapore raro; ma anche perché è convinto di poter dare una nuova funzionalità economica alle vecchie varietà, e, questo, è il miglior modo per salvarle veramente. Il sapore straordinario della frutta antica, la rusticità di queste piante, la resistenza alle malattie, sono tutti elementi che consigliano un investimento nel settore. La frutta antica può avere un suo mercato, ma ci vuole una buona capacità di comunicazione: saper comunicare cioè, la grande qualità di questi frutti pieni di sapori inconsueti e decisi, di colori e profumi che possono far innamorare molti consumatori. Infine, le piante antiche si prestano ad una coltivazione biologica, perché il lungo adattamento alle condizioni naturali, al microclima, alle brezze locali, al tipo di terreno, hanno determinato il selezionarsi di varietà resistenti alle malattie. Tale evidenza è comunque correlata piuttosto al tipo di portainnesto utilizzato, come vedremo più avanti nel paragrafo sulla riproduzione delle piante. Sino ad un recente passato, nella valle dell'Aterno e comunque, in tutta la regione, le varietà coltivate erano decine e decine: solo per le mele si parla di almeno una ventina di varietà. Negli ultimi decenni si è assistito anche ad un abbandono pressoché completo della

frutticoltura, ma nelle diverse contra-

chiostri di antichi monasteri o in piccoli frutteti inselvatichiti, vegetano ancora numerose piante di frutta antica. Soprattutto nella zona che va da Campana e Stiffe, verso Acciano e Molina, sono state rinvenute diverse varietà di piante, soprattutto mele, ma anche altre tipologie di frutta, come il fico verdone, la pera saravolla o mazzuta, la pesca giallona e tante altre. Nella zona che va da Fontecchio alle pendici dei monticelli che portano verso Castello di Fagnano e Opi, sono state rinvenute varietà di mele rarissime come la mela tostella e la mela appia, talmente rare da essere state considerate scomparse. Nell'orto botanico di Fontecchio si sta realizzando un piccolo ma significativo giardino arboreo dedicato ai frutti antichi dove saranno riprodotte anche queste rarissime varietà. La mela appia, già citata, a fine Settecento, dallo storico napoletano Michele Torcia, ha una forma allungata e assomiglia vagamente ad una piccola pera; mentre la mela tostella è piccola e rossa, così definita perché caratterizzata da una pasta molto dura. Si tratta di mele che si conservano per molti mesi in fruttaio senza alcun problema; anzi con il tempo diventano più dolci e profumate. Sono le mele che si mangiavano a primavera quando scarseggiavano altre risorse e venivano considerate per questo piante importantissime e i contadini locali, come risulta da diverse testimonianze orali, le tenevano in grande considerazione. Con il miglioramento delle disponibilità alimentari, queste mele furono abbandonate. Tale considerazione ci mostra ancora una volta come fossero correlate in modo veramente profondo le tecniche colturali, l'evoluzione biologica e gli aspetti antropologici. Ecco dunque delinearsi la formazione di un pomario ideale, dove i frutti venivano coltivati in relazione alle diverse epoche di matu-

de, di sovente in orti abbandonati, nei



Foto 7 - Mele limoncella



Foto 8 - Mele gelata



Foto 9 - Mele rosa

razione, di fioritura, di capacità di conservazione. Prende forma un mosaico di saperi legati alle diverse funzioni ed alla piacevolezza: perché alla base del rapporto con la terra c'è comunque sempre un godimento, un aspetto poetico; la considerazione che gli alberi fruttiferi «rendono dalle amene ombre soave freschezza, i fiori diversi molta allegria, e i frutti mirabili non poca delicatezza»⁶. Così le comunità contadine avevano selezionato i frutti in base alle loro caratteristiche legate all'utilizzo: i frutti da essiccazione, destinati al consumo fresco, o che si mantenevano per mesi in fruttaio; frutti adatti a produrre confetture, rosolii e dessert. Alcuni venivano consumati cotti o fritti. Ad esempio, la mela limoncella (Foto 7) è meglio consumarla verso il periodo natalizio quando conclude in fruttaio il periodo della completa maturazione e sprigiona un delicato profumo. La splendida mela gelata (Foto 8) o la pera spadona possono essere mangiate anche nel primo autunno e si conservano comunque per diversi mesi. Così pure la mela rosa o la pera volpina (Foto 9-10); mentre la mela renetta è meglio consumarla subito ed è adatta alla trasformazione in confetture.

6 Marco Bussato da Ravenna, Il Giardino dell'Agricoltura, Venezia 1684.



Foto10 - Pere volpina

Recupero delle varietà autoctone: fine produttivo e didattico-ornamentale

La prima azione da intraprendere è quella di recuperare il germoplasma, cioè il materiale genetico. In questo senso è molto importante compiere una ricerca nel proprio territorio per recuperare le piante autoctone. Naturalmente la zona di ricerca sarà più ampia in relazione alle scelte produttive. Se ad esempio, l'obiettivo è quello di impiantare un giardino archeologico, allora si compierà una ricerca più ampia possibile. Nel caso si voglia mirare ad una produzione di una certa consistenza, si sceglieranno, invece, al massimo due o tre varietà. La scelta di mezzo è quella di impiantare anche sei o sette varietà, in piccoli frutteti a duplice attitudine: quella produttiva e quella didattico-ornamentale.

Quale che sia la scelta, è molto importante compiere una ricerca autonoma, soprattutto nel luogo dove si opera. Questo perché, ad esempio, la mela rosa della zona del Gran Sasso è leggermente diversa da quella della valle dell'Aterno e così via. La variabilità genetica e adattiva delle piante è molto diversificata e quindi se si vuole propagare del germoplasma locale nel vero senso del termine, non si dovrebbe prescindere da una ricerca personale. In tal senso, anche il recupero di poche piante può essere importante. La ricerca si realizza intervistando i vecchi contadini, cercando le piante, prendendo informazioni sulla produttività, sul sapore, sulle caratteristiche: i contadini locali conoscono meglio di tutti il territorio e le piante, hanno sperimentato i luoghi migliori dove la frutta viene bene, dove non vi sono correnti troppo fredde o troppa siccità. In au-

tunno vanno messi a dimora i portainnesti, un astone⁷ con un buon apparato radicale, selezionato per conferire determinate caratteristiche alla pianta e che spiegheremo di seguito. Naturalmente, bisogna preparare il terreno che andrebbe rippato⁸ in profondità con un trattore munito di rippatore che smuove gli strati profondi senza rivoltare la terra, per non sconvolgere l'equilibrio microbiologico. Successivamente si procede ad una letamazione e ad una fresatura. La letamazione può essere compiuta anche solo localizzata lungo le file o nelle buche con letame maturo oppure con compost organico. Quindi si preparano le buche e si realizza l'impianto con i portainnesti. Una volta individuate le piante, nel mese di febbraio-marzo, prima che le gemme escano dallo stato di dormienza, bisogna prendere le marze, dei piccoli rametti, possibilmente i getti giovani, e tagliarli. Si riporta a casa il tutto e si conserva in frigorifero oppure si avvolgono i rametti in un panno di iuta, e si conservano al buio in cantina. L'importante è non far perdere la vitalità della marza: si consiglia di mantenere costante una certa umidità con un panno imbevuto di acqua. Le marze vanno innestate nei portainnesti che avevamo piantato in autunno.

Ma quali portainnesti? Si sconsigliano i portainnesti specifici delle produzioni intensive, per capirci, i portainnesti che garantiscono una fortissima produzione e si prestano ad una conduzione intensiva (sino a tremila piante per ettaro)

⁷ Pianta arborea, di uno o due anni, cresciuta in vivaio e atta ad essere trapiantata a dimora [*N. d. R.*].

⁸ La ripuntatura o scarificatura o rippatura è una lavorazione che prevede la lavorazione del terreno compatto mediante una serie di tagli verticali che, a seconda delle caratteristiche meccaniche del suolo, comportano una ridotta od assente alterazione del profilo degli strati [N. d. R.].

e con sesto di impianto molto ristretto (una pianta ogni metro). Questi portainnesti fanno venire su una pianta debole, sempre bisognosa di cura e trattamenti. È pur vero che siccome si tratta di piante nane, la raccolta è facilitata e la produzione è anticipata, ma a qualcosa bisogna pur rinunciare. Piante troppo deboli avranno sempre bisogno di cure e trattamenti, ecco perché consigliamo di scegliere sempre dei portainnesti che abbiano una media vigoria, che fanno venire su delle piante forti e resistenti.

Caratteristiche delle diverse tipologie di portainnesto

Cloni nanizzanti: produzione anticipata e costante, piante deboli, molti trattamenti, irrigazioni frequenti per apparato radicale debole, raccolta facilitata e comunque meccanizzata, potatura a spalliera. Le piante producono solo per otto- dieci anni.

Portainnesti di media vigoria: produzione dopo tre o quattro anni, piante con una vigoria significativa simile alle piante in natura ma con portamento più contenuto, irrigazioni contenute e necessarie solo nei primi anni di impianto, buona resistenza a diverse malattie e riduzione dei trattamenti necessari, raccolta manuale più o meno agevole in relazione alle diverse forme di potatura. Le piante producono per almeno venti anni, ed anche di più.

Portainnesto selvatico: grande vigoria della pianta e produzione non costante solo dopo cinque-otto anni. Ottima resistenza a malattie e siccità. Da utilizzare solo in alcuni impianti didattici o per appassionati. Le piante producono per decenni e sino ad un secolo.

Quindi, nel nostro caso, la via di mezzo è la migliore. In ogni caso, il portainnesto selvatico rimane una sicurezza e può essere una scelta da rispettare soprattutto per chi vuole creare un pic-

colo frutteto secondo i principi dell'agricoltura naturale della non lavorazione. Non è raro vedere piante di melo o di pero secolari e ancora produttive, alte e vigorose, seppure abbandonate. Ciò è possibile solo utilizzando il portainnesto selvatico che si può reperire nei vivai forestali o riprodurre prendendo polloni radicali da piante selvatiche.

Una volta compiuto l'impianto con il portainnesto desiderato, a marzo-aprile, quando non vi è più pericolo di gelate e la pianta è in piena vegetazione, si procede all'innesto con le marze che avevamo conservato in frigorifero o in cantina (il periodo dell'innesto deve essere anticipato nelle zone più calde e, talvolta, posticipato in montagna). In questo modo avremo riprodotto le piante originarie su un portainnesto che garantisce una fruttificazione dopo tre anni, una media vigoria, una buona resistenza alle malattie, un portamento equilibrato. L'innesto è una fase delicata che va attuata da persone esperte e nel momento giusto. Nella tradizione contadina, quando le stagioni erano più regolari, era tradizione di fare l'innesto nel giorno di san Giuseppe (19 marzo) o comunque alla fine di marzo. La tecnica utilizzata di solito è quella dell'innesto a spacco, ma in ogni caso, è sempre bene leggere un buon manuale sull'argomento o chiamare un esperto. Per quanto riguarda le altre specie, tipo il pero, il ciliegio, il fico, l'albicocco, il pesco, il melograno, il melo cotogno, il sorbo e il susino, si scelgano i portainnesti in base alle indicazioni del vivaista. In generale, si può dire che per le drupacee⁹ si utilizza il mirabolano (ciliegio-susino) e per le pomacee si utilizza il biancospino, ma si tratta solo di indicazioni generiche, meglio scegliere in base al tipo di terreno e di pianta. Negli anni successivi, le piante vanno irrigate, almeno per i primi tre anni e sarchiate. Successivamente, quando la pianta si è formata, si può anche inerbire il terreno, magari con erbe azotofissatrici, come la lupinella, l'erba medica, oppure leguminose da granella. Si consiglia anche di attuare dei periodici sovesci¹⁰, sempre con le leguminose indicate e la pacciamatura del terreno.

Da consigliare anche la piantumazione di una siepe intorno al frutteto, magari con sambuco, biancospino, rosa canina, nocciolo, sanguinello, piracanta, leccio, corbezzolo o altre piante a cortina per riparare il frutteto da eventuali correnti fredde che a primavera potrebbero rovinare le giovani gemme (Fig. 11). Gli arbusti indicati, ma anche altre piante autoctone, aumentano la biodiversità e quindi contribuiscono all'equilibrio agro-ecologico del nostro frutteto. Sempre per lo stesso motivo, si consiglia di piantare arbusti o piante, anche in mezzo al frutteto. Creare delle condizioni naturali o comunque il più possibile vicine alla natura, consente di avere un microsistema ecologico che funziona meglio, che ha bisogno di minori risorse minerali e idriche, si difende meglio da attacchi esterni. Il nostro frutteto di piante antiche su portainnesti vigorosi e contornato da altre piante



Foto 11 - Mele annurchetta tra foglie di quercia



Foto 12 - Frutti e ortaggi antichi

e arbusti o erbe, sarà forte e sano per diversi anni e richiederà poche cure ed un risparmio di tempo e lavoro. Per combattere i parassiti e le malattie delle piante, si utilizzeranno metodi biologici, vale a dire sostanze naturali. In ogni caso, se si seguono le indicazioni qui elencate gli attacchi di funghi e insetti saranno facilmente debellati e, soprattutto, prevenuti. Le piante si ammaleranno molto meno, perché più forti e ricontestualizzate in un equilibrio naturale. Il frutteto naturale biologico si presta bene anche per una coltivazione consociata di erbe officinali o per la semina di ortaggi, zucche, cavoli e fiori (Foto 12). Tutto ciò, oltre a rendere il frutteto più produttivo con una diversificazione delle produzioni, aumenterà ulteriormente la bio-

⁹ Drupacee è un termine tecnico adottato in agronomia per fare riferimento a un insieme di alberi da frutto che producono come frutto una drupa. Ne fanno parte il pesco, il susino, l'albicocco, il mandorlo e il ciliegio [N. d. R.].

¹⁰ Il sovescio è una pratica agronomica consistente nell'interramento di apposite colture allo scopo di mantenere o aumentare la fertilità del terreno. Nei campi il sovescio si pratica con l'aratura per mezzo dell'aratro, mentre negli orti a conduzione famigliare si può effettuare tramite la vangatura [N. d. R.].

diversità e quindi l'impronta ecologica del sito migliorerà di molto, con conseguenze positive sulle piante e sulla loro resistenza a eventuali malattie. Chi non ha tempo, oppure vuole realizzare subito un impianto produttivo, può andare da un vivaista specializzato e comprare direttamente alcune varietà e metterle a dimora senza altre complicazioni. In questo caso bisogna chiedere al vivaista: il tipo di portainnesto impiegato, la provenienza delle marze, le caratteristiche delle diverse varietà.

I giardini di piante antiche o di archeologia arborea

Nel caso si voglia realizzare solo un giardino di archeologia arborea, si consiglia di impiantare la più ampia gamma di specie e varietà, in modo da realizzare dei percorsi ragionati, con l'ausilio di sentieri ed apposita cartellonistica esplicativa e pannelli di approfondimento. La creazione di un antico giardino delle piante dimenticate, un pomario, è una delle tante variabili che si hanno a disposizione. Il giardino arboreo può svolgere funzioni ornamentali, didattiche, di svago, turistiche e produttive. Bisognerebbe dedicare uno spazio apposito per l'antico pomario, magari distinto da un eventuale frutteto con finalità squisitamente produttive. Il giardino arboreo diventa così uno spazio di benessere che aggiunge valore e allo stesso tempo crea un angolo di bellezza. Dei cartelli in legno, piccoli sentieri di percorso magari delimitati da bordure di erbe officinali, o da arbusti autoctoni, possono ulteriormente aggiungere motivi di interesse e rendere visibile il pomario in modo più evidente. Il giardino arboreo può avere diverse funzioni, da quella più strettamente didattica, turistica e ornamentale, a

quella di vera e propria conservazione di varietà di piante fruttifere che non vengono coltivate perché comunque non incontrerebbero il favore del mercato, o perché hanno caratteristiche produttive di scarso rilievo anche per il più romantico degli agricoltori. Allora il pomario diventa un luogo dove si attua una mera funzione conservativa come accade in un museo: un museo di archeologia arborea (Foto 13).

Ottima l'idea di creare anche uno spazio verde, un giardino campestre ben curato, magari in mezzo al frutteto. Qui potranno trovare posto anche un gazebo, delle panche, dei tavoli in legno, per organizzare degli eventi legati al frutteto, alle fioriture, alla raccolta della frutta, e invitare le famiglie, i G.a.s.: si tratta di una forma di agriturismo utile per vendere direttamente la frutta e per valorizzare anche gli altri prodotti. Se si dispone anche di un orto, si può realizzare la stessa idea che potremmo chiamare: ortoturismo oppure, passeggiate archeologiche tra la frutta antica.

Aspetti sensoriali

Un altro elemento assai importante nella considerazione che la frutta dimenticata ha presso gli appassionati, è la capacità di emozionare e incantare con gusti, aromi e sapori veramente molto particolari e gradevoli. Soprattutto nelle mele antiche si possono apprezzare sapori insoliti, una struttura acida diversificata e complessa che è come un sistema nervoso che tiene insieme le fragranti sfumature che vanno dalla concentrazione di dolce-delicato alla dispersione di freschezza. Quest'ultima anche se debole rimane persuasiva: la composizione croccante della mela pure si scioglie in bocca con inaspettata morbidezza. La frutta antica è ancora



Foto 13 - Frutti antichi

capace di emozionare con la sua freschezza infantile e primigenia, gradevole e benigna, creando in bocca un vortice che si disperde nella rapidità del momento e lasciando impresse lontane assonanze con il richiamo a gusti ed echi di aromi perduti. La variabilità di gusti e sapori è comunque assai vasta poiché ampio è il mosaico di varietà che sono pervenute sino a noi dalla civiltà contadina. Notevolissimi sono i succhi, come quello di melograno, o il raro succo di mele cotogne come anche le albicocche secche, le pesche e le ciliegie sciroppate, le amarene al vino, le mele cotte con miele, vino e cioccolato, oppure noci e mandorle.

Aspetti salutistici

Numerose ricerche scientifiche hanno confermato quello che già evocava la saggezza popolare. Le mele, mangiate con la buccia, meglio se biologiche, sono un concentrato di vitamine e di sostanze antiossidanti e, tra queste, le catechine che svolgono una potente azione protettiva contro i radicali liberi. hanno una decisa azione antinfiammatoria, proteggono il sistema cardiovascolare e abbassano il colesterolo. Il succo di melograno è un concentrato di antiossidanti idrosolubili e liposolubili e tutti i frutti in generale e soprattutto quelli antichi, hanno una maggiore concentrazione di antiossidanti (flavonoidi, antociani e carotenoidi) e una maggiore presenza di composti fenolici.

Frutti minori

Alcuni tipi di frutta sono molto facili da coltivare, nel senso che le piante, molto rustiche, non si ammalano, non richiedono cure particolari e producono frutta in quantità. Si pensi, ad esempio al melograno, al fico, al melo cotogno, al sorbo (Foto 14), al corbezzolo, all'azzeruolo, al giuggiolo, al nespolo. Vengono definiti frutti minori ma sono buoni come la frutta di classe superiore e se ne possono ricavare numerosi prodotti. I fichi secchi, le sorbe sotto spirito o la composta di sorbe, la cotognata; l'aceto di mela cotogna (Foto 15) e tante altre sono le composizioni alimentari che possono valorizzare i frutti minori di una piccola azienda agricola sostenibile o arricchire la dotazione dei giardini dei semplici appassionati, con fioriture e frutti ornamentali ed edibili.



Foto14 - Sorbo domestico



Foto 15 - Mele cotogna

Ponclusioni

L'antica tradizione era di lasciare almeno tre frutti sulla pianta: uno per il sole, generoso per far maturare il frutto; uno per la terra che aveva fornito gli elementi essenziali per la crescita e la fruttificazione, uno per la pianta che aveva fatto bene il suo lavoro e come una madre benigna aveva portato a maturazione il frutto ed il seme. Questa antica tradizione contadina. riproposta da Livio Dalla Ragione¹¹ nel suo peregrinare tra orti abbandonati e antichi monasteri, boschetti e vecchi frutteti, vigne e fossi, esprime bene una visione aperta, una empatia profonda con la natura e le implicazioni spirituali che sono alla base del rapporto tra i contadini e il cibo e i frutti antichi. Il sole e la fotosintesi clorofilliana, la luce e l'esposizione, le caratteristiche del terreno e le fasi fenologiche delle piante, la fioritura, la perdita delle foglie, la dormienza invernale, il rapporto tra le radici e le foglie sono tutti elementi che si susseguono con una sorda profondità quotidiana e stagionale eppure, non vengono percepiti dalla maggior parte delle persone. Bisogna tirare fuori il senso di leggenda che aleggia intorno alle vecchie piante e ai vecchi semi, dare senso alla creatività legata alla storia, alle tradizioni più profonde: ritrovare quella suggestione che ci lega alle cose buone, alla terra, alle stagioni (Foto 16).

Mangiare le mele cotogne cotte dà il senso pieno dell'autunno, delle feste natalizie, fa pensare alla legna, al camino e il profumo di questo frutto

speciale inondava le case contadine con il suo inconfondibile aroma e così pure, la medesima suggestione si può provare con le sorbe o le pere cotte. Le piante fanno parte della nostra storia così come i monumenti, le opere d'arte: rappresentano una parte delle nostre tradizioni, della nostra cultura. Nel chiuso delle valli montane o nell'intimità della campagna piena. i contadini hanno tramandato da una generazione all'altra una serie di semi, di piante e di animali. Quando ci si sposava, della dote spesso facevano parte le marze di fruttiferi o semi di cereali, legumi e ortaggi. Insomma, il materiale genetico o germoplasma, veniva scambiato tra i contadini come un dono, una promessa di buoni sapori e questo dono lo dobbiamo salvare e valorizzare per le generazioni future.



Foto16 - Mele selvatiche

Foto 17 (a lato) - Uva moscato



Elenco parziale di specie e varietà

Mela: limoncella o meloncella, mela piana, mela rosa, mela rosa del Castello, mela gelata, tinella, zitella, mela mangione, mela paradiso, mela cannella o cappella, mela di santa Maria o agostina, mela roscetta, mela di san Giovanni, renetta, annurca, mela ruzza, mela mula, mela cannella, tostella, mela appia, mela paradiso, mela mora, mela panaia, mela granettona, mela cerina, mela roscetta di Montereale, mela pruna, mela frate, mela testa d'asino.

Pero: pera a campanella, pera de vierne, pera di san Giovanni, pera di san Domenico, pera saravolla, pera trentatrè onze, pera di san Pantaleone, spadona d'inverno, pera mazzuta, la pera spina, pera lattara, pera di san Francesco, pera ficarola, pera prosciutto, pera moscarella.

Pesco: pomo di renzo, pesca testa rossa, sanguinella, giallona.

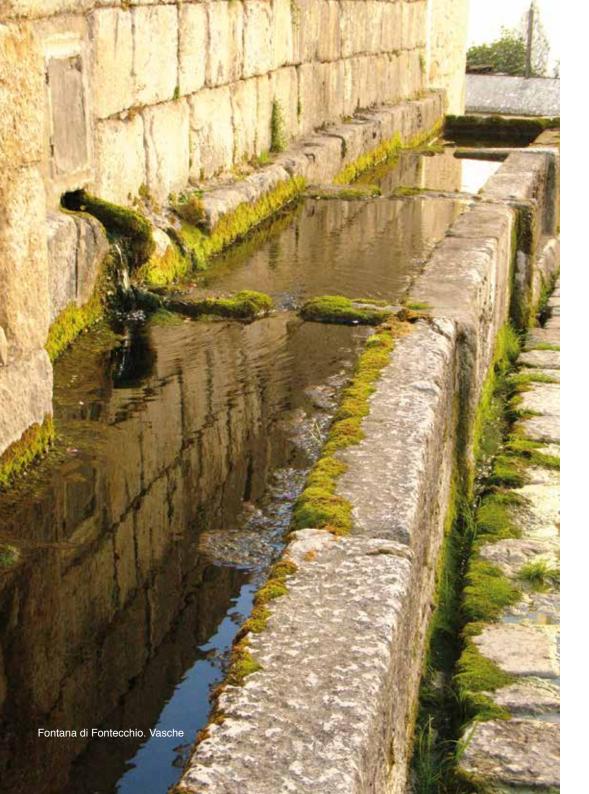
Fico: fico al callare, fico bianco, fico di san Pietro, fico verdone, fico a ottani bianchi.

gusino: susina verdacchia e scosciamonaca.

*Ciliegio***: ferrovia, corniola, ciliegio a** spirito.

Uva: aleatico, moscatello (Fig. 17), cococciola, passerina, pecorino, montonico, camplese, malvasia autoctona aquilana.

¹¹ Pittore e antropologo ha fondato l'associazione Archeologia Arborea che si propone di raccogliere, salvare e riprodurre, attraverso tecniche di coltivazione naturale,i testimoni della biodiversità alimentare [N. d. R.].



Biografia

Alessio di Giulio, per vent'anni responsabile del settore educazione del WWF Italia, è direttore del Centro di Educazione Ambientale Torre del Cornone di Fontecchio. Fondatore di llex (Italian Landscape Exploration) un'impresa che promuove progetti di sviluppo locale sostenibile, programmi residenziali di turismo culturale, stage universitari, azioni formative e di ricerca sul tema.

Collabora con il Dipartimento di Economia della Pacific Lutheran University di Tacoma (Washington, USA). È il direttore editoriale della collana di pubblicazioni, nata nel 2014, *Quaderni dell' Aterno.*

Giovanni Damiani, biologo. Cofondatore del CISBA (Centro Italiano Studi di Biologia Ambientale), ex direttore generale dell'ANPA (Agenzia Nazionale per la Protezione dell'Ambiente), membro del comitato scientifico dell'International Academy of Environmental Sciences (Venezia) e di associazioni di protezione ambientale. Cofondatore dell'Ecoistituto Abruzzo. È direttore tecnico all'ARTA-Abruzzo e dal 2001 insegna all'Università degli studi della Tuscia (Viterbo) È presidente del CISDAM (Centro Italiano Studi e Documentazione degli Abeti Mediterranei).

Sandro Coppa, restauratore di materiale cartaceo e fotografia, esperto in catalogazione di archivi fotografici. Ex responsabile del Centro di Educazione Ambientale del WWF Casale della Giannella di Orbetello. Collaboratore della Comunità Montana Montagna Fiorentina (Agenda 21 locale) per il progetto Palma. Consulente nell'ambito dell'inizativa Treno del Parco, del parco regionale Sirente-Velino, per la valorizzazzione turistica della linea ferroviaria Terni-L'Aquila-Sulmona. Esperto informatico di siti web e banche dati.

Edoardo Micati, istruttore di sci alpinismo, è uno dei maggiori esperti europei di antropologia dell'architettura spontanea.

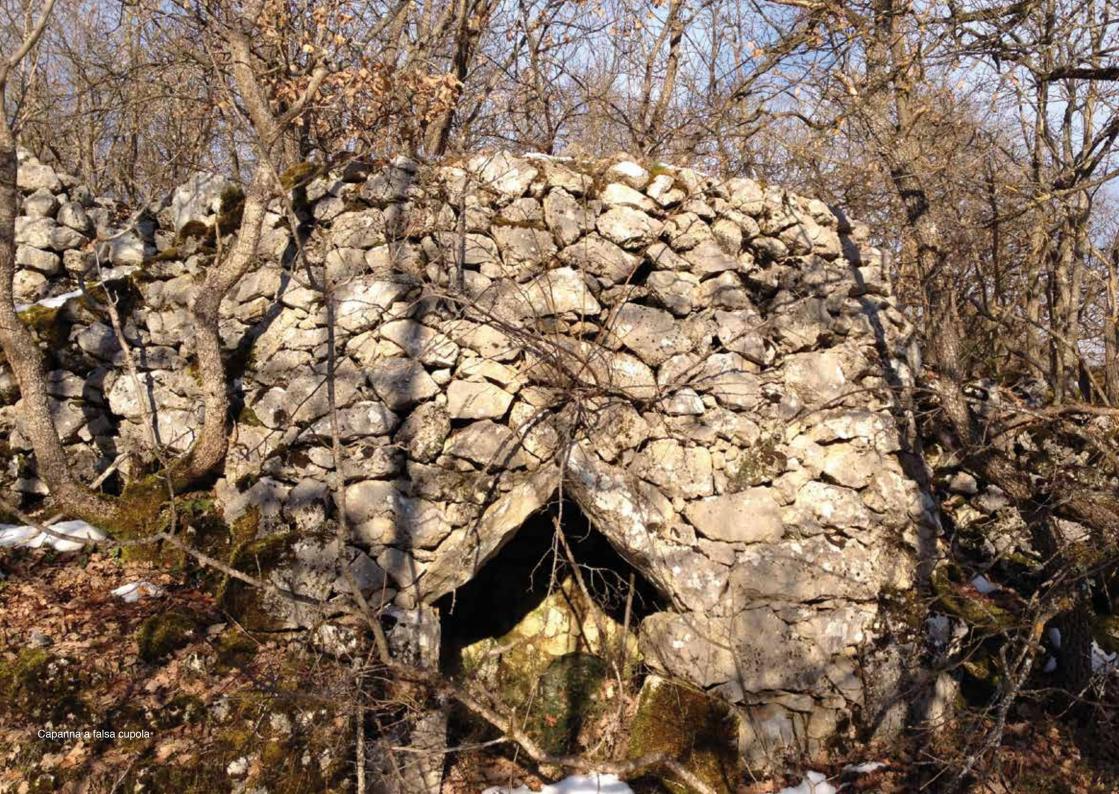
Le sue ricerche sui segni dell'uomo, condotte sulle montagne dell'Appennino centrale nell'arco di diversi decenni, vertono sui seguenti argomenti: architettura in pietra a secco; eremi e luoghi di culto rupestri; grotte, incisioni e siti pastorali, mulini ad acqua, la montagna e il sacro, vasche di vinificazione rupestri, torchi a trave in grotta, testimonianze agro-pastorali alle alte quote. Ha collaborato a numerose riviste italiane ed estere, con circa 150 pubblicazioni.

Aurelio Manzi, naturalista, specialista in etnobotanica. La sua attività di ricercatore è rivolta essenzialmente allo studio della vegetazione, ecologia, etnobotanica e conservazione della natura in ambito appenninico. L'attività di studio sul campo è documentata da oltre 150 pubblicazioni scientifiche su riviste nazionali ed estere, oltre ad articoli ed opere a carattere divulgativo.

Una parte della sua produzione scientifica e divulgativa interessa il settore della storia e trasformazione del paesaggio e dell'agricoltura nell'Italia centrale.

Marco Manilla, dipendente della CIA (Confederazione Italiana Agricoltori).

Responsabile regionale dell'associazione Turismo Verde Abruzzo che si occupa di multifunzionalità in agricoltura. Ha scritto numerosi manuali tecnici e dispense sui più svariati temi: dall'agriturismo alle erbe officinali, all'architettura rurale, alla biodiversità agronomica. Si occupa di promozione dei prodotti tipici locali e biologici con la realizzazione di guide e siti internet e anche di organizzazione di mercatini e manifestazioni. È coautore del libro *Chiedi alla terra*, prima pubblicazione della collana *Quaderni dell'Aterno*.





Di fonti, di macere, di boschi

Un paesaggio rurale in gran parte inselvatichito ed ormai consegnato alla storia, pure nasconde, fra le sue pieghe, un'incredibile quantità di manufatti e modalità di gestione che sono l'ultima traccia di una miriade di saperi antichi stratificati che lo hanno forgiato e che hanno dato corpo all'eterno dialogo fra abitanti e territorio. Saperi che oggi tornano di attualità e che possono insegnarci qualcosa di fronte al cambiamento climatico ed alla progressiva banalizzazione biologica e culturale degli ambienti rurali.

Quaderni dell'Aterno

Una serie di quaderni racconta la storia, il paesaggio, gli itinerari, la natura, le tradizioni e l'armonia della valle dell'Aterno con il monte Sirente e i borghi antichi che la impreziosiscono. Narra il riscatto di un mondo dimenticato, le buone pratiche attuate con successo, le diverse strade percorribili verso il futuro da parte delle aree rurali marginali. Al centro c'è sempre la voce delle donne e degli uomini che vivono questo territorio e il sapere dei ricercatori che lo amano e lo studiano.

