

# Entrotterra

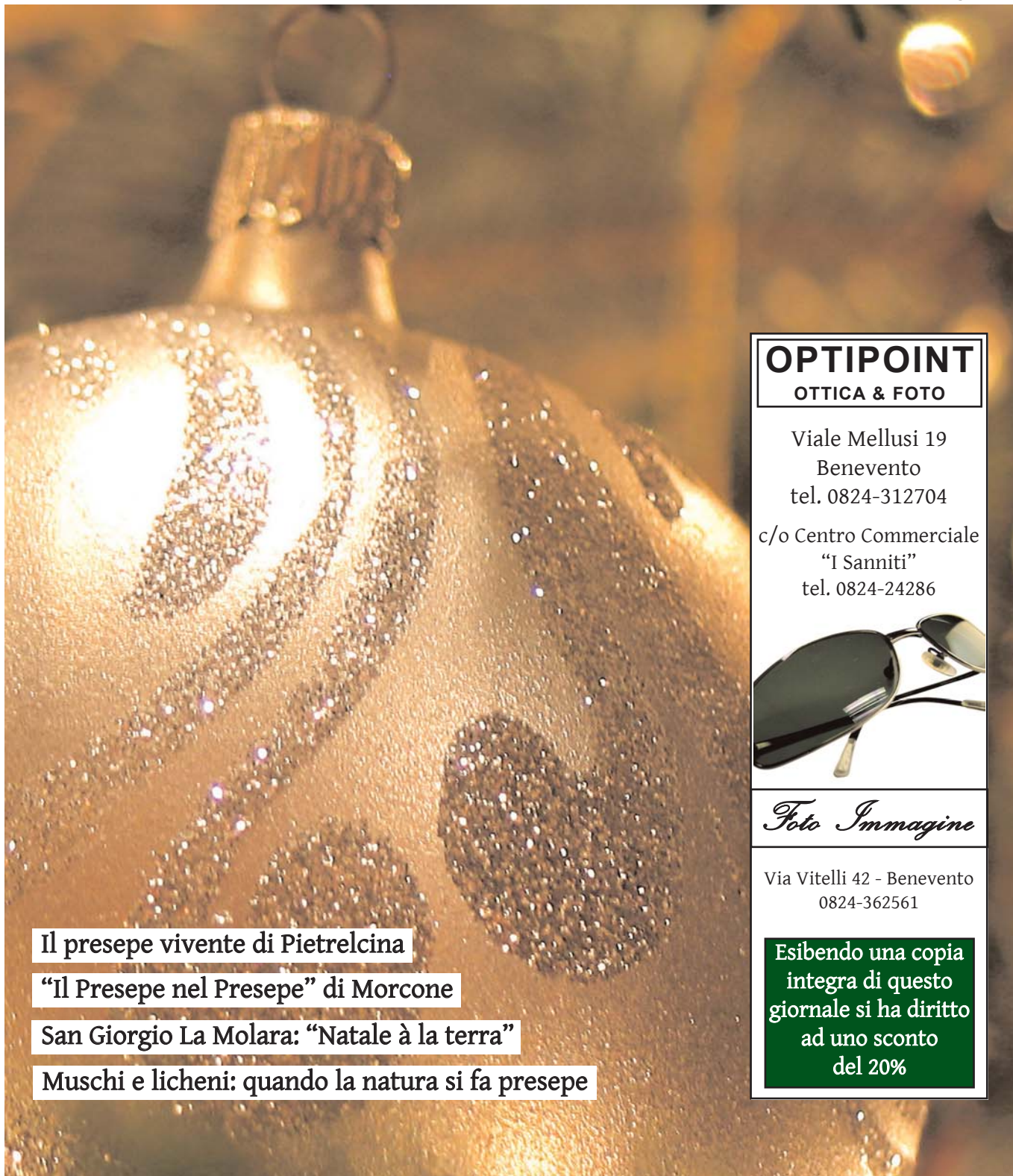
www.entrotterra.org

Anno 1 - n° 5 - Dicembre 2006

Pubblicazione mensile di cultura del territorio - direttore responsabile Orlando Vella

€ 2.30

Poste Italiane S.p.a. - Spedizione in Abbonamento Postale - D.L. 353/2003 (conv. in L. 27/02/2004 n°46) art.1 comma 1 - DR - CBPA SUD - BENEVENTO



Il presepe vivente di Pietrelcina

“Il Presepe nel Presepe” di Morcone

San Giorgio La Molara: “Natale à la terra”

Muschi e licheni: quando la natura si fa presepe

## OPTIPOINT

OTTICA & FOTO

Viale Mellusi 19  
Benevento  
tel. 0824-312704

c/o Centro Commerciale  
“I Sanniti”  
tel. 0824-24286



*Foto Immagine*

Via Vitelli 42 - Benevento  
0824-362561

Esibendo una copia  
integrata di questo  
giornale si ha diritto  
ad uno sconto  
del 20%

	<b>Primo Piano</b>	<b>Pagina 5</b>
Il futuro dell'agricoltura nelle aree interne		

	<b>Manifestazioni</b>	<b>Pagina 15</b>
La festa del torrone a San Marco dei Cavoti		

	<b>Tradizioni</b>	<b>Pagina 18</b>
“Cantata di San Silvestro” a Cusano Mutri		



### Entrotterra

Mensile di cultura del territorio

#### Direttore Responsabile

Orlando Vella

#### Hanno Collaborato

Antonio Barbato, Laura Caruso, Albina Ciarleglio, Anna Civitillo, Alfredo G. Cocchiarella, Nicola Cocchiarella, Gaetano Ferrara, Bruno Gallo, Danilo Marandola, Maria Grazia Marchetti, Giovanni Pio Marennà, Alessia Pezzillo, Maria Pezzillo, Paola Pezzillo, Corrado Tavarone, Angela Maria Zeoli

#### Coordinamento di Redazione

Maria Pezzillo

#### Correttore di Bozze

Anna Civitillo

#### Grafica ed Impaginazione

Lorenzo Ferrara

#### Web e Promozione Pubblicitaria

Gaetano Ferrara

advertising@entrotterra.org

#### Redazione, Videoimpaginazione, Stampa e Amministrazione

Ecoprint Media - via Airella 1 82020 S. Giorgio La Molara (BN)  
tel/fax: 0824-993907

email: redazione@entrotterra.org

#### Registrazione Testata

Tribunale di Benevento  
n. 20/2003 del 26 febbraio 2003

#### Tariffe Abbonamento

ordinario € 25,00

sostenitore € 50,00

per enti € 100,00

estero € 40,00

versamenti da effettuare

su c.c.p. n. 13632823 intestato a "Ecoprint Media di Vella Orlando" oppure con carta di credito su

[www.entrotterra.org](http://www.entrotterra.org)

IVA assolta dall'Editore ai sensi dell'art. 74 del DPR 633/72

#### Chiuso in Redazione

alle ore 14:00 del 4 dicembre 2006

#### EDITORIALE

3 - Editoriale

*Dir. Orlando Vella*

3 - Lettere al Direttore

#### PRIMO PIANO

4 - Bioeconomia: la Finanziaria promette bene

*Redazione*

5 - Il futuro dell'agricoltura nelle aree interne

*Danilo Marandola*

#### RICERCA E TERRITORIO

7 - La coltivazione dei piccoli frutti: i Ribes

*Alfredo G. Cocchiarella*

9 - Muschi e licheni: quando la natura si fa presepe

*Angela Maria Zeoli*

#### MEMORIA STORICA

10 - Cenni e origini sulla storia di Pontelandolfo

*Albina Ciarleglio*

#### PROTAGONISTI

11 - Intervista a Marco di Meola

*Giovanni Pio Marennà*

12 - Si è spento don Antonio Ferrara

*Redazione*

#### MANIFESTAZIONI ED EVENTI

13 - Il presepe vivente di Pietrelcina

*Paola Pezzillo*

14 - "Il Presepe nel Presepe" di Morcone

*Maria Pezzillo*

15 - La festa del torrone a

San Marco dei Cavoti

*Alessia Pezzillo*

15 - Un mese di appuntamenti all'ombra della Torre

*Laura Caruso*

16 - San Giorgio La Molara: "Natale à la terra"

*M. G. M.*

17 - Il Natale giovane di San Lorenzo Maggiore

*Antonio Barbato*

#### TRADIZIONI

18 - "Cantata di San Silvestro" a Cusano Mutri

*Anna Civitillo*

#### ARTE E CULTURA

20 - "Luce e colore" nella pittura di Maria Molino

*Bruno Gallo*

20 - Suggestiva emotiva nella pittura di Pina Magro

*Bruno Gallo*

21 - Six Day Sonic Madness Lab

*G. P. M.*

#### NATURA E SPORT

22 - La formica e la cicala

*Nicola Cocchiarella*

#### NUOVE TECNOLOGIE

23 - Google Maps

*Gaetano Ferrara*

#### RUBRICHE

18 - Piatti della tradizione

*Jo Jo*

20 - Pillole di saggezza

*Nonna Pezz*

22 - L'entrotterra sportivo

*Corrado Tavarone*

23 - Navigando in rete

*Sannita*

Entrotterra è una rivista mensile, che ha un preciso scopo: promuovere lo sviluppo economico attraverso il turismo nell'area dell'appennino meridionale, partendo dal nostro territorio, il Sannio. L'obiettivo è principalmente la progettazione di percorsi turistici attraverso l'individuazione di aree verdi fruibili, luoghi d'interesse storico, artistico e culturale ed inoltre il censimento e l'associazione delle aziende ed attività turistico-ricettive che operano nel rispetto delle tradizioni, e dell'eno-gastronomia tipica locale.

### Vuoi aiutarci?

Se ti piace il nostro giornale e vuoi sostenerlo, puoi farlo in diversi modi: a) acquistando pubblicità sulle nostre pagine; b) sottoscrivendo un abbonamento o invitando i tuoi parenti ed amici ad abbonarsi; c) inviandoci tuoi articoli e recensioni; d) diventando cliente delle attività commerciali che hanno acquistato pubblicità sul nostro giornale; e) parlando del nostro giornale ai tuoi parenti ed amici.

Se poi vuoi collaborare con il nostro giornale in modo più organico e vuoi anche ottenerne un piccolo guadagno, allora contattaci.

Gentili lettori, il mese scorso la locandina di **entroterra** campeggiava in ogni edicola della provincia. Ringraziamo di cuore tutti coloro che hanno acquistato una copia del nostro giornale, contribuendo così a sostenere il nostro progetto. Ringraziamo, più in generale, tutti i lettori perché con il loro interesse aiutano a far conoscere il giornale ed a farlo crescere.

Abbiamo constatato che la nostra iniziativa suscita simpatie nel capoluogo ed anche negli altri centri della provincia. Abbiamo anche notato che, in alcuni paesi, attendono l'uscita del nuovo numero con un pizzico di impazienza e questo non può farci altro che piacere: vuol dire che il giornale sta radicandosi sul territorio, sta cominciando ad essere considerato come un elemento consueto del panorama, la cui presenza è ritenuta quasi irrinunciabile.

Il numero di dicembre ci terrà compagnia fino al 2007. È il momento giusto per farvi gli auguri per il Natale e per il Nuovo Anno. Spero davvero possano essere giorni sereni, passati in famiglia accanto al tradizionale braciere (per chi ha ancora l'abitudine di farlo) a mangiare noci, mandorle, mandarini e torrone ed a giocare a carte o a tombola mentre i bambini sgambettano tra il presepe e l'albero di Natale. Non dimenticate le nostre tradizioni. Esse sono il punto di congiunzione tra le generazioni passate e le generazioni future. Alcuni riti, alcune usanze, alcuni cibi e dolciumi caratterizzano il Natale sannita distinguendolo da tutti gli altri. Cerchiamo di conservare immutato il suo tepore per le generazioni che verranno.

Il 2006 è stato l'anno di nascita del nostro giornale. Ancora non compie un anno ma anch'esso sgambetta entusiasta ed a volte incosciente lungo le nostre strade, nelle nostre contrade, nelle nostre case. Il nuovo anno sarà l'anno in cui il nostro giornale si irrobustirà, acquistando vigore.

Vi diamo appuntamento al prossimo numero.

Un caro saluto

Orlando Vella



**entroterra**  
www.entrotterra.org

## LETTERE AL DIRETTORE

*Gentile direttore, desidero scrivere articoli su Benevento e su alcuni paesi della provincia. [...] Qual è la procedura da seguire per vederli pubblicati su entrotterra?*

*Mi complimento per l'iniziativa. [...] Si sentiva l'esigenza di un giornale che parlasse finalmente della nostra provincia, dei nostri centri abitati, del nostro territorio senza per forza infilarci dentro il pettegolezzo politico del giorno, le dispute su questioni di lana caprina, le aride interminabili discussioni che occupano l'agenda politica dei nostri amministratori: echi che provengono da elefantache strutture clientelari incapaci, spesso, di affrontare e risolvere i problemi della gente.*

*Il vostro giornale parla del nostro territorio e non dei politici che lo hanno vessato e che su di*

*esso continuano a speculare senza alcun ritegno. Grazie*

**Anna**

Cara lettrice, per pubblicare un articolo puoi richiedere informazioni a redazione@entrotterra.org o telefonare al numero indicato a pag. 2 del nostro giornale.

Nelle tue parole esprime la tua indignazione per questa politica che sembra incapace di pianificare al di fuori di ottiche assistenzialistiche. Si ha a volte l'impressione che la sua unica capacità debba essere quella di intercettare i finanziamenti che arrivano dai vari enti nazionali o sovra-nazionali, ad ogni costo. Ci si dimentica di quello che dovrebbe, invece, essere il ruolo precipuo della politica: stare vicino alla gente,

ascoltare i bisogni di ognuno e dare delle risposte concrete, tangibili e non soltanto verbali, seguendo procedure caratterizzate da liceità e trasparenza.

Il tuo disagio è il disagio di tanti. Il territorio del Sannio ha molte risorse. Ogni paese, ogni contrada conserva gelosamente le sue tradizioni, i suoi cibi, i suoi vini, i suoi prodotti tipici che ora lambiscono il livello dell'eccellenza. Dobbiamo rimboccarci le maniche. Dobbiamo cercare di conquistarci una nuova dignità attraverso l'impegno e la dedizione che riusciamo a profondere nel lavoro per riscattare l'onta che sul nostro territorio è caduta.

Un saluto

**O. V.**

### Lavori di giardinaggio e potatura



**CONTATTATEMI**  
risolvo ogni problema  
... alla radice

**Occorre agire prima che il vostro angolo di verde diventi una giungla impenetrabile**

**Agrotecnico Russo Enzo**  
380 7015417 e 368 427652  
C/da Santo Ianni, 15 - 82020  
San Giorgio La Molara (BN)

# BIOECONOMIA: LA FINANZIARIA PROMETTE BENE

Una valutazione nel complesso positiva può essere attribuita alle misure previste per l'agricoltura nella recente legge finanziaria che assicurano un contributo strutturale di quasi 900 milioni di euro nel 2007, destinato a superare i

vio della filiera nazionale dei biocarburanti (oltre alla nuova dotazione di risorse per la defiscalizzazione del bioetanolo per il triennio 2008-2010), la promozione dell'autoconsumo degli oli vegetali a fini energetici, le biomasse, la chimica verde e

gnà infatti evitare di divenire grandi importatori di pannelli solari o di impianti per la produzione di bioenergia ma progettare e realizzare invece una filiera agricola efficiente sul fronte energetico e delle rinnovabili sulla base di processi di trasferimento di know how innovativi dai nostri centri di ricerca: questo vuol dire operare realmente e in modo trasparente per una trasformazione strutturale e organizzativa dei settori coinvolti e per l'attivazione della registrazione di filiera per soste-

stibili o biocarburanti grazie a colture specifiche, residui zootecnici e agroindustriali, biomasse agroforestali. I piccoli centri rurali possono poi incrementare la loro autonomia energetica grazie all'energia solare, eolica e da risorse geotermiche. È indispensabile quindi procedere con decisione supportando il settore delle bioenergie, anche in termini di ricerca e sviluppo, anche in considerazione di quei benefici pubblici che non hanno un valore di mercato esplicito come la protezione ambientale o la diversificazione energetica: queste esternalità sono spesso ignorate dal mercato e per questo le bioenergie sono sottovalutate e dotate di scarsi investimenti privati.

Appare necessaria però anche la creazione di una cultura della bioeconomia che nel nostro Paese è ancora poco diffusa: educare l'opinione pubblica e le amministrazioni locali su questi temi faciliterebbe il passaggio all'uso dei biocarburanti, ai bioprodotto e alle rinnovabili e stimolerebbe una domanda per questi settori. La finanziaria presenta segnali interessanti su questo versante, ma bisogna procedere ulteriormente per ridurre i costi di produzione di energia da biomasse e ottimizzare e impiegare le nostre più recenti tecnologie per la conversione dei residui agricoli e forestali in energia e bioprodotto anche per dimostrare che in questo campo possiamo cominciare a fare veramente sul serio.

Redazione



1.300 milioni di euro dal 2009, in particolare per quello che riguarda l'evidenziazione del forte nesso fra rigore, risanamento e sviluppo.

Maggiore peso è stato attribuito alla lotta all'evasione fiscale e alla regolarizzazione dei comportamenti degli operatori economici (ad es. la verifica dei requisiti di ruralità per le abitazioni o le misure antielusive sulla compravendita di terreni agricoli). Altrettanto rilevanti sono le azioni in materia di rilancio della competitività delle imprese con lo sviluppo della forma societaria in agricoltura, sviluppo della vendita diretta, l'attivazione di un fondo per l'imprenditoria giovanile, lo sviluppo della multifunzionalità agricola attraverso l'ampliamento delle possibilità per le amministrazioni pubbliche di affidare servizi alle imprese agricole.

Di grande interesse è il sostegno fornito alle filiere innovative con l'av-

anche mediante la riproposizione del credito d'imposta. Da evidenziare anche i 5 progetti nazionali di innovazione industriale tra i quali due ("Made in Italy" e "efficienza energetica") coinvolgono direttamente le filiere agroalimentari food e no-food. Tutto questo può fornire un contributo rilevante alla sostenibilità ambientale, creando un legame sostanziale fra sviluppo economico, sviluppo sociale, etico e ambientale. Le opportunità che emergono da questo versante sono notevoli poiché si tratta adesso di passare decisamente all'azione unendo competenze amministrative, senso di impresa, coscienza civica, ricerca scientifica. Bisò-

nere la produzione italiana di biocarburante.

In Europa già oltre il 50% dell'energia rinnovabile deriva da biomasse agricole con importanti ricadute in termini di attivazioni di processi di sviluppo rurale "intelligenti", creazione di nuova occupazione e nuove opportunità di diversificazione produttiva e di generazione di reddito. In questo modo si attribuisce un contenuto concreto ai concetti di multiattività e multifunzionalità delle imprese agricole sostenuti dalla Politica Agricola Comune (PAC) e si consente all'agricoltura di assumere un ruolo attivo nel campo delle energie rinnovabili per la produzione di elettricità, calore, biocombu-

# IL FUTURO DELL'AGRICOLTURA NELLE AREE INTERNE

Per scrivere un articolo  
su questo giornale:  
320-3603496  
fax 0824-813319  
redazione@entrotterra.org

L'agricoltura delle aree rurali interne attraversa oggi un periodo estremamente delicato.

Le aziende agricole, infatti, si trovano nella condizione di dover affrontare nuove e difficili sfide per poter continuare ad avere un ruolo nevralgico nella società e nell'economia locale.

Il quadro è piuttosto complesso ed articolato e, sicuramente, rende vita difficile a tutto il settore primario. Le opportunità, però, sono tante. Si tratta solo di saperle estrapolare dal difficile contesto internazionale, europeo e nazionale che si sta delineando.

## CONTESTO INTERNAZIONALE

I dettami del Protocollo di Kyoto impongono drastici tagli alle emissioni di anidride carbonica con l'intento di far fronte alle pericolose conseguenze dell'effetto serra. In questo contesto, all'agricoltura viene chiesto di impiegare pratiche agronomiche sempre più conservative che possano favorire la sottrazione della CO<sub>2</sub> dall'atmosfera e la sua immobilizzazione nel terreno e nei prodotti e sottoprodotti vegetali. Fonti energetiche alternative ai carburanti fossili sono richieste in maniera sempre più incalzante e l'agricoltura è chiamata

all'allettante e difficile compito di fornire in tempi brevi bioenergie da impiegare su larga scala.

## CONTESTO EUROPEO

La Politica Agricola Comunitaria (PAC) prevede di sospendere, a partire dal 2013, l'erogazione dei sussidi economici alle aziende agricole. Le prospettive per le piccole e le piccolissime aziende si fanno, pertanto, tutt'altro che incoraggianti visto che, ad oggi, la sopravvivenza e la competitività economica di molte delle imprese agrarie dipendono quasi

e della salute del consumatore. Si delinea per le aziende agrarie, pertanto, il difficile compito di produrre con costi sempre più contenuti sia nel rispetto della natura che della salute umana.

## CONTESTO NAZIONALE

La crisi di mercato delle colture maggiormente praticate (frumento, tabacco, pomodoro...) e l'elevato prezzo delle materie prime (carburanti, manodopera, mezzi di produzione...) pongono gli agricoltori nella condizione di dover mutare necessariamente i propri

dei giovani (e quindi il progressivo invecchiamento delle aziende); le limitazioni legate alla "geografia" (terreni difficili, dispersione e frammentazione aziendale, distanza dai mercati.); il precario stato di salute dei terreni (bassa fertilità, forti erosioni, smottamenti...); le difficoltà di trasferimento delle informazioni e delle conoscenze.

## LE PROSPETTIVE

In questo quadro, l'agricoltura del Sannio beneventano dovrebbe:

- proporsi ai giovani come ritrovata opportunità lavorativa, in modo da favorire il ricambio generazionale e l'ammodernamento del settore;
- favorire il recupero della fertilità dei suoli, per ridurre i rischi di erosioni e smottamenti e per migliorare le capacità produttive aziendali;
- essere supportata dalla formazione e dall'orientamento



completamente dal sostegno Comunitario. Le esigenze ambientali e salutistiche, per di più, inducono l'UE a premiare le produzioni agrarie eco-compatibili (si parla di eco-condizionalità), ponendo l'agricoltura nella condizione di dover assumere un atteggiamento più rispettoso nei confronti dell'aria, dell'acqua, dei terreni, della biodiversità

ordinamenti culturali e di dover razionalizzare consumi ed input energetici.

All'agricoltura del Sannio beneventano, pertanto, si propone un quadro piuttosto articolato, ulteriormente condizionato dalle contingenze che si delineano a livello locale: il progressivo disinteresse nei confronti dell'agricoltura da parte

degli operatori;

- trovare formule agronomiche che limitino la pressione sull'ambiente, riducano l'impiego di input energetici (gasolio, concimi, diserbanti...) e favoriscano l'accumulo della CO<sub>2</sub>;
- individuare nuove colture che garantiscano alternative di mercato anche (o soprattutto) nel campo delle bioenergie.

## LA SEMINA SU SODO

Dato il contesto, l'Istituto di Biometeorologia (IBIMET) del CNR, al fine di stimolare l'adeguamento dell'agricoltura locale e di fornire nuove prospettive alle piccole imprese, ha condotto una serie di prove sperimentali volte a verificare i benefici della tecnica della "semina su sodo".

La "semina su sodo" è una tecnica agronomica che consente di mettere a dimora differenti specie (graminacee e leguminose) senza che siano necessarie lavorazioni preliminari del terreno (arature, ripassi...). Viene eseguita con speciali seminatrici e presenta numerosi vantaggi:

- 1) forte riduzione dei costi di produzione;
- 2) effetti benefici sulla

fertilità e struttura dei suoli;

3) nuove opportunità agronomiche (consente la riduzione dei tempi di lavorazione rendendo possibili le colture in secondo raccolto).

Ottimi risultati sono stati ottenuti per i frumenti e, recentemente, anche per colture da destinare alla produzione di energia come sorgo e mais. Il sorgo seminato "su sodo", in particolare, ha dimostrato ottimo comportamento in condizioni di secondo raccolto non irriguo, proponendosi, con i suoi bassi costi di produzione, come alternativa culturale decisamente promettente.

Molto è stato fatto anche in termini di orientamento e comunicazione: AIPAS (Associazione Italiana Produttori

Amici del Suolo) è nata a San Giorgio la Molara dall'unione di un gruppo di giovani agricoltori che ha compreso l'importanza delle opportunità offerte dalla tecnica; convegni e giornate divulgative sono state organizzate per diffondere risultati ed informazioni; visite guidate sono state offerte agli studenti dell'Istituto Agrario di Benevento per favorire l'avvicinamento dei giovani alle tematiche dell'agricoltura sostenibile.

Le ricerche da condurre sono ancora molte ma la tecnica continua a diffondersi a macchia d'olio fra gli agricoltori delle colline del Fortore a testimonianza indiretta della sua utilità ed efficacia. E questo è già un risultato indiscutibile.

Prove sperimentali volte a valutare la capacità di contenimento delle erosioni e la convenienza/potenzialità delle colture energetiche sono in programma. È necessario, però, che si aggiungano nuovi partner e che sia maggiore la partecipazione dei soggetti locali pubblici e privati. Perché in ballo c'è la sopravvivenza dell'agricoltura locale, elemento cardine del mondo rurale.

### PER INFORMAZIONI

Danilo Marandola:

349-8797741

d.marandola@ibimet.cnr.it

AIPAS:

338-9254502;

vella19@interfree.it

**Danilo Marandola,**  
ricercatore CNR-Ibimet



  
**Marcello Caruso**  
**CONCESSIONARIO**  
**TRATTORI SAME**

COMMERCIO  
CONCIMI - SEMENTI - GIARDINAGGIO  
- MANGIMI - ANTIPARASSITARI -  
ATTREZZATURE E CEREALI

Via Scalo Ferroviario, 21  
82020 PESCO SANNITA (BN)  
Tel. Uff. 0824.981180  
Cell. 328.1334932



**Bed and Breakfast**  
**S. Alfonso**  
di Soriano Pellegrina



c.da Zenna n°12  
S. Marco dei Cavoti (BN)

*Il soggiorno dal sapore antico*

Tel. 0824 985181 E-mail: carusolaura2@virgilio.it  
Cell. 347 0660577

# LA COLTIVAZIONE DEI PICCOLI FRUTTI: I RIBES

**R**ibes sono arbusti appartenenti alla famiglia delle *Sassifragaceae*. Al genere *Ribes* appartengono numerose specie (oltre 150), alcune delle quali diffuse nel Centro e nel Nord Europa, di queste poche sono coltivate, alcune lo sono a scopi ornamentali. Il nome "ribes" sembra ricordare il nome arabo di una bevanda asprigna.

**U**na suddivisione nell'ambito del genere può essere effettuata distinguendo i tipi spinosi e quelli a grappoli.

**R**ibes con rami provvisti di spine (uva spina) derivano da *R. grossularia*; presentano bacche di colore rosso, verde, o giallo, solitarie o riunite a due o tre.

**R**ibes "a grappoli" possono a loro volta essere suddivisi secondo il colore dei frutti in: ribes a frutti rossi, rosa, bianchi e ribes a frutti neri.

**I** frutti sono delle piccole bacche succose, acidule, con elevato contenuto vitaminico. Spesso l'epidermide è ricoperta da un

leggero strato di pruina. La maturazione avviene in luglio. Il ribes rosso si differenzia dal nero per il colore rosso o giallastro delle bacche e per la maturazione anticipata all'ultima decade di giugno.

**L**a coltivazione di queste specie è diffusa nei paesi del Nord Europa, specialmente in Olanda,



Belgio, Germania. In Italia la coltivazione specializzata ha avuto inizio negli anni 80. Attualmente sono diffusi particolarmente in Trentino Alto-Adige ed in Piemonte.

**R**ibes e l'uva spina si adattano alle condizio-

ni continentali caratterizzate da inverni freddi e nevosi, necessitano di un fabbisogno in freddo di 800-1500 ore a temperature comprese fra +7 °C e -1 °C, affinché non si verifichino squilibri vegetativi. Nonostante la capacità di sopportare basse temperature invernali, temono i ritorni di freddo, in particolare modo dopo

l'allegazione, perché inducono elevata cascola. Maggiormente sensibile ai ritorni di freddo sono le cultivar precoci di ribes nero. I ribes, pur manifestando una buona resistenza alla siccità, si avvantaggiano notevolmente di una disponibilità idrica continua, essi non amano le zone ventose e nemmeno quelle eccessivamente soleggiate.

**T**utti i ribes, pur avendo una capacità di adattarsi a terreni poveri e ricchi di calcare totale, preferiscono terreni ricchi di sostanza organica, a reazione neutra o subacida e freschi nel periodo estivo. Il ribes rosso è

il più rustico, tollera una presenza di calcare totale fino al 15%, ma risulta molto sensibile a carenze di fosforo, mentre quello nero è sensibile a carenze di potassio.

**L**a moltiplicazione dei ribes, uva spina esclusa, avviene per talea grazie alle iniziali radicali già preformate sui rami. Le talee legnose, 20 cm.

circa di lunghezza (con circa sei gemme), prelevate in inverno, vengono messe a radicare all'inizio della primavera. Nell'autunno successivo sono pronte per la messa a dimora in campo. Barbatelle di due anni possono essere utilizzate per anticipare l'entrata in produzione della coltura. Un metodo di propagazione utilizzato è anche quello per talea semilegnosa. Le talee si

prelevano, come germogli apicali, in giugno e vanno poste in locali forniti di impianto di nebulizzazione.

**L**a propagazione dell'uva spina avviene per margotta di ceppaia, poiché la radicazione delle talee è più difficoltosa rispetto alle altre specie. Viene effettuato anche l'innesto, utilizzando *R. aureum* come portinnesto.

**L**'impianto può essere effettuato da novembre alla primavera successiva. Le piantine vengono disposte a 1-1.5 m sulla fila e a 2.5-3 m tra le file, riservando i sestri più ampi al ribes nero.

**Ogni 4 pneumatici omaggio di un kit soccorso auto**



**GAGLIARDI MICHELE - Resp. Vendite**  
**GAGLIARDI SALVATORE**

Contrada S. Pietro, 27 - 82020 SAN GIORGIO LA MOLARA (BN) - Tel. 0824.993522  
P. IVA 00560060626 - E-mail: gagliardisalvatore@fingom.it - www.gommeservice.it

Rispetto al passato si stanno proponendo sestini di impianto tra le file più ampi per agevolare alcune lavorazioni. È bene accorciare le piantine all'impianto a 3/4 gemme (8-10 cm.).

La forma di allevamento preferita è il cespuglio irregolare, a 4-5 branche, in modo da formare una siepe produttiva che permette una buona esposizione ai frutti e si adatta anche alla raccolta meccanica. All'inizio del secondo anno si raccorcano a 50 cm i 4-5 rami migliori, si accorciano anche a 10-15 cm i 3-4 germogli che costituiranno le branche secondarie; l'anno successivo verranno formate le branche terziarie.

Si adotta anche, per il ribes rosso, la controspalliera, con tre branchette in produzione per pianta, e la forma a "V", distanziando le branche fruttifere e legandole a

due fili posti alle estremità di una traversa, a 50-80 cm di distanza. È però necessaria in questi tipi di forme d'allevamento una palificazione, e mal si prestano ad un'eventuale raccolta meccanica.

Un opportuno sistema di allevamento è particolarmente necessario per l'uva spina, per evitare problemi alla raccolta. È necessario, infatti, che i rami siano ad una certa altezza dal terreno, in maniera tale da permettere una buona visibilità dei frutti.

Il ribes rosso produce i propri frutti su rami di due o più anni, quello nero fruttifica principalmente sui rami di un anno. In conseguenza di questa differente attitudine produttiva delle piante, i criteri di esecuzione della potatura sono differenziati fra loro.

Nel ribes rosso la migliore produzione (grappoli lunghi e com-

patti) si ottiene dai brindilli che si sviluppano dai rami di 2 o più anni. La lunghezza ottimale di questi brindilli dovrebbe essere di 20 cm (circa 5 gemme). A questo proposito è opportuno, con interventi di potatura verde, spuntare i brindilli dopo lo sviluppo di 5 foglie.

Gli impianti di ribes entrano in piena produzione dal 4°-5° anno dall'impianto, e si mantengono per oltre 10 anni.

La raccolta delle bacche di ribes rosso, nero e di uva spina avviene appena l'intero grappolo, o la bacca, raggiungono la tipica colorazione della varietà. Raccolte tardive, con bacche troppo mature, pregiudicano la conservabilità del prodotto. La raccolta avviene in Italia quasi esclusivamente a mano, è scalare e si protrae per tre settimane circa. Essa prevede la cernita in campo del prodot-

to destinato al consumo fresco, in questo modo si ottengono rese modeste, pari a 7-10 Kg./ora per operaio, per il ribes rosso, meno per il ribes nero che presenta grappoli più piccoli. In piena produzione si possono ottenere 10-15 t/ha ed oltre per il ribes rosso (anche 5-8 Kg, di bacche per cespuglio), 10 t/ha per il ribes nero (3-5 Kg di bacche/cespuglio), anche 20 t/ha per l'uva spina (circa 4 Kg di bacche/cespuglio).

Il ribes rosso e l'uva spina vengono consumati allo stato fresco, il ribes nero ha esclusivamente utilizzi industriali. La conservazione frigorifera si può protrarre per oltre 40 giorni, la conservazione fuori frigorifero non oltre una settimana. La surgelazione dei frutti favorisce una diminuzione dell'acidità.

Alfredo G. Cocchiarella

## Aperitivo Arcobaleno per il tuo appetito di sostenibilità

ogni sabato dalle 11:00 alle 13:30

presso la Bottega del Commercio Equo e Solidale-Tandem21  
(adiacente la Libreria Masone di Benevento)

2 dicembre 2006 - WWF  
9 dicembre 2006 - Emergency

Durante l'Aperitivo Arcobaleno, una quota del 20% di ogni acquisto effettuato presso la BOTTEGA sarà destinata all'associazione promotrice del banchetto.

## La Spesa come Voto gesti quotidiani per incidere sul mondo

tutti i giorni - tranne il sabato mattina

presso la Bottega del Commercio Equo e Solidale-Tandem21  
(adiacente la Libreria Masone di Benevento)

Dal 16 ottobre una quota del 10% di ogni acquisto effettuato presso la BOTTEGA sarà destinata all'associazione o al progetto individuato dall'acquirente

tra quelli, per ora, convenzionati elencati qui a lato

Amnesty International

Pangea Onlus

WWF

Emergency

AII (Associazione Italiana contro le Leucemie)

Slow Food Benevento

CAI (Club Alpino Italiano)

La Cinta Onlus

FuoriLuogo

Tandem21-Quinoa Onlus

Pagine Arcobaleno di Benevento

Botteghe Arcobaleno

G.A.S. Arcobaleno Benevento

(Gruppo di Acquisto Solidale)

Banca del Tempo Arcobaleno

Magazzino Cittadino

LottiColtura - turismo agricolo e autoproduzione

# MUSCHI E LICHENI: QUANDO LA NATURA SI FA PRESEPE

Da quando San Francesco ne fece la prima rappresentazione semplice semplice, con un po' di paglia e una mangiatoia, in una povera stalla di Gubbio, la magia del presepe si rinnova ogni anno ed è il mondo vegetale ad offrire la materia prima per ricreare la Betlemme della notte Santa.

Chi ha la fortuna di vivere nel nostro Sannio non ha che l'imbarazzo della scelta per sbizzarrire la fantasia e ricreare prati e campi, colline brulle e boschi ombrosi, torrenti e acquitrini.

Per cominciare, un presepe tradizionale non può fare a meno del **muschio**, che è la base per tutte le operazioni successive.



Con il termine "muschio" definiamo comunemente un gruppo numerosissimo di piante pioniere terrestri, con più di 23.000 specie. Anche se generalmente si pensa che i muschi crescano in zone umide ed ombrose, in realtà li possiamo trovare in una vastissima varietà di ambienti, dai più cupi ai più soleggiati e dal momento che non possiedono radici assor-

benti (quelle che hanno svolgono solo il ruolo di ancoraggio) e riescono a vivere anche dov'è presente un minimo di umidità, che sono in grado di assorbire direttamente dall'aria, basta un po' d'acqua nebulizzata ogni tanto per mantenere il verde brillante del nostro presepe fino all'Epifania e oltre.

Se non vogliamo un paesaggio piatto e monotono non possiamo fare a meno neppure dei **licheni**, organismi derivanti dall'associazione di un'alga e un fungo, in cui



il fungo si nutre a spese delle sostanze organiche prodotte dalle cellule assimilate dall'alga, che è provvista di clorofilla, mentre a sua volta fornisce all'alga l'acqua e le sostanze minerali che assorbe dal substrato con il suo micelio.

Questa vantaggiosa unione permette al lichene di vivere negli ambienti più poveri, come le regioni polari, le

regioni d'alta quota o i deserti, ma poiché è molto sensibile all'inquinamento atmosferico è anche la prima pianta a scomparire nei territori molto inquinati.

Nel nostro territorio, anche a testimoniare che la natura è ancora incontaminata, i licheni sono comunissimi e si trovano sui tronchi degli alberi e persino sulla roccia nuda, che riescono lentamente a disgregare per preparare la strada a piante più esigenti.

Nel presepe possiamo utilizzarli per creare le cime brulle dei monti, i campi pietrosi e i letti dei torrenti di montagna.

Se poi ne raccogliamo in abbondanza possiamo lasciarne un po' in giardino la notte di Natale; visto che alcuni licheni rappresentano la principale fonte di nutrimento per le renne, chissà che le renne di Babbo Natale non decidano di fare una sosta per un rapido spuntino.

È un bel bosco sempreverde, che proprio nel periodo di Natale si copre di frutti di un bel colore rosso brillante, vogliamo farlo nascere attorno alla grotta? È facile, basta qualche cespuglio di **pungitopo**, pianta sempreverde comunissima nel sot-

tobosco del nostro territorio, che deve il suo nome all'usanza contadi-



na di circondare con i suoi rametti spinosi le assi dove si stagionavano formaggi e salumi, per tenere lontani i topi.

Le parti a forma di foglia, coriacee e fornite di una spina alla sommità, sono in realtà i rami e si chiamano "cladodi", mentre le vere foglie sono le minuscole brattee che si trovano alla base dei cladodi. I fiori, piccoli e verdi, sbocciano in primavera al centro dei cladodi, dove in inverno si formano le tonde bacche rosse che sono i frutti.

A questo punto ci vuole ancora un po' di corteccia per il tetto spiovente della grotta, un po' di lucine qua e là per le stelle, le statue da sistemare nelle posizioni strategiche, una nevicata di farina e... buon Natale!

*Angela Maria Zeoli*

*Agronomo*

*Dirigente ufficio Agri-foreste della Comunità Montana*

*Alto Tammaro*

# CENNI SULLE ORIGINI E SULLA STORIA DI PONTELANDOLFO

Per ripercorrere la nascita e  
le vicende storiche del  
centro Sannita

**P**agum Herculaneum, villaggio di Ercole, così fu definito - secondo i racconti - il primo nucleo abitato di Pontelandolfo sorto in località Sorgenza nel 180 a.C.. I proconsoli P. Cornelio e M. Bebio Panfilo, infatti, avrebbero costretto i Liguri Apuani in questo luogo, distante circa un chilometro dall'attuale Pontelandolfo. Il villaggio nei secoli successivi fu travagliato da saccheggi e terremoti e nell'862 d.C. fu distrutto dai saraceni di Sawdan.

**L**a comunità ricostruì il paesello col nome di Casale di Santa Teodora, ma il terremoto del 1349 lo rase al suolo. Fu un principe longobardo, Landolfo, a costruire in queste zone un ponte presso il quale si sarebbe poi sviluppato un centro abitato (Pontis Landulfi). Da que-

sto momento inizia la storia più certa di Pontelandolfo, una storia segnata da contrastanti vicende che portarono il paese ad entrare sotto la giurisdizione di diversi feudatari.

**L**a ribellione del Conte di Ariano, come appare nella cronaca di Falcone beneventano, provocò l'assedio e l'incendio del borgo da parte di Re Ruggero il Normanno. Pontelandolfo fu concesso al Conte Goffredo di Lesina, che, a sua volta, lo cedette a Guglielmo di Sanframondo. Il territorio venne amministrato poi dai Borsello, dai Sanframondo, dagli Svevi e dai d'Angiò.

**C**onsiderati i molteplici assedi e saccheggi, nel XIV secolo, vi fu costruita una torre di difesa, ancora intatta, cisterna degli assediati e deposito di munizioni, alta 21 metri, con mura spesse circa 5 metri e un diametro di 14 metri. Il terremoto del 1456 risparmiò la torre, ma distrusse l'abitato che, ricostruito, fu nuovamente danneggiato dal terremoto del 1688. Teatro della guerra tra Ferdinando d'Aragona e Gio-

vanni d'Angiò, Pontelandolfo fu venduto da Ferdinando II d'Aragona ad Andrea di Capua e, dal 1466, il paese venne amministrato dai Carafa fino all'abolizione della feudalità. Nel 1806 fu anche abolita la schiavitù per volere di Giuseppe Napoleone e i secc. XVIII e XIX furono caratterizzati da una positiva ripresa demografica, dall'incremento della pastorizia e dall'aumento della produzione artigianale (lavori tessili, ricami, lavori in ferro e in legno).

**C**ome altri paesi del Sannio, Pontelandolfo pagò il prezzo dell'Unità d'Italia.

**I**l 7 agosto 1861, le scorrerie dei briganti raggiunsero il paese provocando morte e distruzioni. La furia di Cosimo Giordano portò i briganti a depredare le case e ad assassinare l'esattore di fondiaria, un negoziante e un altro cittadino. Furono giorni pieni d'angoscia e paura, che spinsero la popolazione alla fuga. Nella vicina Casalduni addirittura un drappello di soldati

ebbe un duro scontro coi briganti di Angelo Pica. Il 14 agosto un battaglione di 500 bersaglieri col tenente Negri raggiunse Pontelandolfo che, tra il furore della gente che fuggiva, veniva incendiata e distrutta per diventare preda di una rappresaglia di soldati piemontesi.

**L**'attuale città di Pontelandolfo conserva il ricordo della sua storia tormentata nella presenza di monumenti, chiese, opere architettoniche che segnano lo scorrere del tempo. È una cittadina che mescola al passato e all'antico una forte attualità in cerca di un sempre maggiore sviluppo economico e sociale. Sono promosse manifestazioni religiose, tradizionali, folcloriche, ma anche attività culturali e iniziative per la valorizzazione del territorio e del turismo.

*Albina Ciarleglio*

## Testi di riferimento:

**Daniele Perugini**, Monografia di Pontelandolfo

**Vincenzo Mazzacca**, Repubblica partenopea e brigantaggio



# INTERVISTA A MARCO DI MEOLA

Marco Di Meola  
autore della raccolta  
di poesie "Ora di aria"

È ermetico come molti autori, ma la sua è senza dubbio un'opera originale in cui sperimenta un linguaggio crudo sì, ma allo stesso tempo ironico e surreale. È pessimista, ma in fondo al tunnel, se così possiamo chiamarlo, vorrebbe vedere una luce. Marco Di Meola, 22 anni, poeta (per ora). Studente di "Lettere Moderne" all'Università "Federico II" di Napoli, ha presentato, prima a Cerreto Sannita e poi a Roma, la sua prima pubblicazione intitolata "Ora di aria". Si tratta di una raccolta di poesie pubblicata da "Edizioni Il Filo" dopo che Di Meola è risultato essere uno dei vincitori di un concorso di selezione di opere letterarie, indetto proprio da questa casa editrice. Per concorrere a questa selezione era sufficiente inviare una raccolta poetica (minimo 30 poesie), un romanzo o una raccolta di racconti (minimo 40 cartelle). Di Meola ha strutturato "Ora di aria" in quattro stagioni ed emerge chiaramente la sua attitudine a capovolgere il senso e a giocare con le parole fino a provocare, il più delle volte, proprio se stesso in quella che per lui, pessimista convinto, è stata una ricerca della speranza

za e dell'ottimismo, un approfondimento sul suo modo di intendere la vita.

**Perché hai chiamato la tua raccolta "Ora di Aria"?**

"Ho deciso di chiamarla così per due ragioni. Anzitutto perché per me scrivere in versi è un momento di sfogo creativo ed umano, è l'unico

colta di poesie vera e propria".

**Nella sua brillante ed esaustiva relazione, durante la presentazione del tuo libro, don Nicola Vigliotti, dirigente del Liceo Classico "Luigi Sodo" di Cerreto ed importante storico locale, non ti ha dato nessuna patente poetica in particolare. Ha visto nelle tue poesie il simbolismo, l'ermetismo e il pessimismo che le circonda, ma ha riconosciuto a n c h e delle tue intuizioni che sono costruite con "poche battute, ma simpaticamente originali".**



momento in cui vedo il sole, proprio come i carcerati durante l'ora d'aria. Il secondo motivo è questo: si chiama "Ora di aria", e non "Ora d'aria", perché foneticamente si ricollega alla parola "Diario". E, in fondo, lo vedo più come una sorta di diario in versi che una rac-

**Ha definito le tue poesie come "versi spontanei e ricchi di significati". Ti senti di appartenere a qualche corrente letteraria in particolare?**

"Non mi do alcuna definizione da un punto di vista poetico perché il mio modo di confrontarmi con chi ha scritto in passato non è ancora diretto ad una singola e specifica corrente. Ho studiato ed approfondito tutte le correnti del '900 allo stesso modo. Non nego, comunque, di avere tre punti fermi: Emily Dickinson (che ha scritto le sue composizioni isolata da tutto e da tutti), lo "Zibaldone" di Leopardi (per me, una bibbia laica) e l'ultimo Montale. Mi ci rivedo molto. L'unica cosa che ci separa sono i 50 anni di differenza, nel

senso che lui ha pubblicato quelle cose a circa 70 anni, io a 20".

**La tua è una raccolta di poesie scritte da quando avevi 14 anni fino ad oggi. Qual è o quali sono i brani in cui ti ritrovi ancora adesso e i brani in cui non ti ritrovi più?**

"Tuttora mi ritrovo in ogni singolo brano. Se dovessi citare quello in cui mi ritrovo più degli altri, direi "lettera scritta e spedita; ma a chi?" e ti dico anche perché scrissi questa lettera in versi. Stavo scrivendo una lettera nella Biblioteca dell'Università di Siena. Era un momento in cui mi stavo ritrovando con me stesso, era un momento di pace con me stesso. Ricordo che c'erano montagne di libri. Ad un certo punto sentii da fuori slogan come "Un altro mondo è possibile!". Il momento di pace finì perché notai un contrasto tra gli altri mondi possibili, che si trovavano nei libri che vedevo in Biblioteca, e lo slogan in questione. Com'è possibile voler costruire "un altro mondo possibile", prescindendo e non tenendo conto di quei libri? Ecco perché scrissi quella lettera".

**Mi hanno particolarmente colpito due brani sull'amicizia (uno dei quali lo pubblichiamo in questa pagina). Se è vero che generalmente quello che scriviamo nasce dall'esperienza vissuta, qual è stata quella che ti ha portato a declamare su carta quei versi così duri?**

"Faccio una doverosa premessa. Sono stato fortu-

**C.da Castello, 9 - San Giorgio La Molara (BN)**  
tel. 0824 983419 - cell. 368 649920  
e-mail: agriturismo.castello@tiscali.it  
sito web: www.agriturismocastello.it

nato perché gli amici più cari che ho hanno avuto occasione di parlare con me in passato sia di alcuni concetti che ho riportato nel libro (tra cui, appunto, la mia concezione di amicizia), sia del mio modo di scrivere. La mia non è una critica ai miei amici, ma un modo per spronarli, per far capire loro che è sbagliato annullare gli individualismi. In un gruppo di amici l'assenza dell'individualismo mi fa orrore".

**V**orrei poter scrivere dolcemente, provarne le effettive sensazioni. Almeno, vorrei questa strada aperta. I sensi unici mentali avvilliscono. Con questi versi si

chiude il tuo libro di poesie. Sempre don Nicola Vigliotti, durante la presentazione, ha detto che in questa tua conclusione si intravede la luce, la

**Il migliore amico è come la toppa per la chiave. Unica, complementare.**

**Poi un giorno arrivano i ladri e la chiave si disperde tra le tante sue copie.**

**Ho imparato a tifare per le porte automatiche.**

speranza, un lampo d'ottimismo. Insomma la tua raccolta di poesie, in realtà, sarebbe un percorso ancora non concluso. Dopo cinismo e pessimismo nati dall'esperienza fin qui vissuta, a chi o a cosa si deve questa tua

speranza finale?

"La speranza è una cosa dovuta. La mia è la ricerca personale di un bene che resta comunque nascosto, tipo la ricerca

certezza dell'assenza della speranza sia fondata o meno. Baso il mio ragionamento su una riflessione. Se tutti coloro che mi circondano sono pieni di speranza e di fiducia, allora è possibile che mi sbagli io. Che poi questa ricerca mi potrà riportare ad un nuovo tipo di pessimismo, più cupo, senza scampo e meno ironico, è un altro discorso. Ma quei quattro versi finali intendevano porre un mio dubbio a quella che consideravo una certezza, e cioè l'assenza di speranza e ottimismo".

Giovanni Pio Marennà

## SI È SPENTO DON ANTONIO FERRARA

il sacerdote salesiano ha svolto  
il suo ministero sacerdotale  
nella parrocchia  
del Carmine, a Salerno

Il 30 novembre si è spento a Salerno il sacerdote salesiano don Antonio Ferrara.

Era entusiasta del nostro giornale perché parla della sua terra, il Sannio, e dei suoi paesi di origine, San Lorenzo Maggiore e San Lupo.

Quando sfogliavamo le pagine del giornale in sua presenza, don Antonio esprimeva con un eloquente gesto della mano

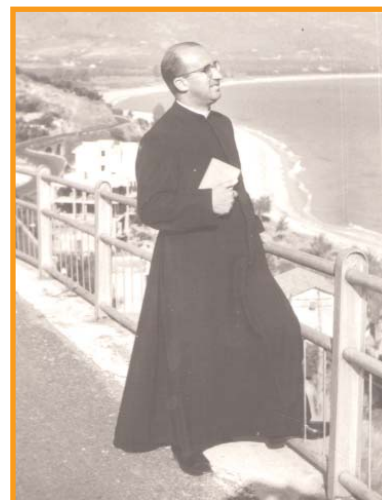
il suo apprezzamento. Si faceva leggere gli articoli da chi andava a fargli visita e restava in silenzio, ad ascoltare, provando l'intima soddisfazione di riuscire, in questo modo, a far conoscere, anche a chi leggeva, i paesi della provincia di Benevento.

Ora don Antonio Ferrara si è ricongiunto col Signore. Continua a spronarci, tuttavia, perché

siamo consapevoli di incontrare il suo favore nella nostra iniziativa editoriale.

Per maggiori notizie su don Antonio Ferrara visitate [sanlorenzomaggiore.net](http://sanlorenzomaggiore.net)

Redazione



**Mastiff Café**  
  
 drink & food

Via S. Ignazio, 3  
 S. Giorgio la Molara (Bn)  
 info: 340.9358758

**Mastiff Café by night...**  
 open gate h.18:30  
 - cocktail bar  
 - giochi da tavolo  
 - music selection

**HAPPY HOUR**  
 ogni Sabato e Domenica  
 dalle 19:00 alle 21:00  
 ..... +€ 1,00

★ **ONE NIGHT...**  
 ....sfida la fortuna.....  
 lancia la moneta e.....  
**BEVI GRATIS!!!**

**TUTTI I SABATO** dalle 23:30 alle 24:30  
 only for beers and shots

**top shoes**

**RED TAB® SHOES**  
**Levi's**  
**etnies**  
 QUALITY FOOTWEAR SINCE 1988

**Esclusivista calzature Levi's Etnies**

**CALZATURE E PELLETERIA**  
 via Parallela - Guardia Sanframondi (BN)  
 Tel. 0824 817505

# IL PRESEPE VIVENTE DI PIETRELCINA

Un messaggio d'amore  
che arriva da lontano

Giunto quest'anno alla ventesima edizione, il presepe vivente è una delle manifestazioni più suggestive del sud Italia, che catalizza l'attenzione

della "terra santa" dei nostri giorni. Nel periodo del presepe vivente, infatti, l'antica zona Castello riapre le sue cantine e le sue botteghe,

precedenti hanno registrato l'affluenza di circa venticinque-trentamila visitatori. Per questo l'amministrazione comunale e la Pro Loco hanno pensato di snellire l'accesso al presepe, introducendo dei biglietti d'ingresso, distribuiti nei giorni della rappresentazione. Il numero del biglietto, sulla base dei dati raccolti negli ultimi anni, consente di prevedere approssimativamente l'orario d'ingresso al presepe. Il visitatore, in questo modo, non è

Passaggiando tra le varie scene, non si può fare a meno di cogliere quale sia il messaggio vero di questo Natale pietrelcinese: un messaggio d'amore, che fonda le sue radici sui valori della fede, della solidarietà e dell'amicizia. È con essi che l'uomo moderno, sempre di corsa ed indaffarato, deve imparare a confrontarsi e, soprattutto, è su di essi che deve fermarsi a riflettere per ritrovare se stesso.

Paola Pezzillo



di migliaia di visitatori, ogni anno più numerosi.

L'idea di un presepe vivente a Pietrelcina fu maturata dai giovani dell'Azione Cattolica e della Gioventù Francescana, dopo i festeggiamenti del centenario della nascita di Padre Pio, nel maggio 1987. Essi pensarono che organizzare un presepe vivente nei luoghi in cui Padre Pio (all'epoca Francesco Forgione) aveva trascorso l'infanzia e la fanciullezza, fosse il modo più giusto di omaggiare il loro venerabile concittadino. La prima edizione venne rappresentata il 3 gennaio 1988. La seconda edizione si ebbe nel dicembre dello stesso anno; da allora la manifestazione si svolge sempre nei giorni 27, 28 e 29 dicembre, con inizio programmato per le ore 17:30.

Tutti gli anni il borgo antico di questo paese si trasforma nella nuova Betlemme, in cui anche il visitatore più distratto può diventare pellegrino

nelle quali abili artigiani creano, quasi dal nulla e con pochissimi materiali, veri e propri oggetti d'arte. I visitatori, ripercorrendo il cammino dei Magi, sembrano guidati dalla stessa Cometa. Tra vicoli e viuzze giungono dinanzi alla capanna, dove da duemila anni si celebra il miracolo dell'incarnazione, per scoprire il segreto e l'essenza vera del Natale.

La Natività, la più tenera e suggestiva scena di tutta la manifestazione, è allestita nella stalla della casa natia di Padre Pio, un tempo usata dai suoi genitori come granaio, proprio sotto la stanzetta dove lui è nato. Le persone che prendono parte a questa scena, nelle tre serate, sono membri di vere famiglie pietrelcinesi, scelte tra quelle che hanno dato alla luce gli ultimi nati maschi. In totale, i personaggi che popolano il presepe sono circa duecento. L'afflusso di visitatori è notevole. Le edizioni

più costretto a fare una fila lunghissima, che talvolta poteva durare addirittura delle ore. Inoltre, tre distinti corridoi d'ingresso consentono alle associazioni di volontariato e al servizio d'ordine di controllare e gestire meglio l'ingresso, mentre un altoparlante annuncia i biglietti prossimi all'entrata.



AGRITURISMO - PERNOTTAMENTO

La Vecchia Cascina

di Paolo e Belinda

Via Crocelle  
Tel. e Fax 0824.991351

PIETRELCINA (BN)

# “IL PRESEPE NEL PRESEPE” DI MORCONE

Il centro storico  
si trasforma per accogliere  
la nascita di Gesù

Morcone è una cittadina del Sannio Beneventano che si affaccia sulla valle del Tammaro a mezza strada fra Benevento e Campobasso. Il centro abitato si erge sulle ripide falde del monte Mucra, diramazione del Matese. Aggrappata ad un enorme masso, tagliato verticalmente dal torrente San Marco, Morcone prende il nome dalla conformazione del centro urbano (in latino *Mucronis* = punta aguzza) e da esso si è staccata solo di recente, discendendo verso la piana sottostante.

Il paese conserva avanzi del castello medievale che fu edificato sulle mura poligonali di un'arce sannita. Di particolare pregio e ben conservato il centro storico di struttura medievale.

Ormai annesso ad esso troviamo il

convento dei Padri Capuccini, una costruzione di 400 anni fa che conserva tutto il suo fascino e che, oltre ad essere meta di visitatori per la sua bellezza, viene sempre più frequentato dai tanti fedeli di Padre Pio da Pietrelcina, entratovi il 6 gennaio 1903 per compiere il noviziato e rimastovi un intero anno.

A Morcone, nel corso dell'anno, vengono organizzate molte manifestazioni, sia religiose che folcloristiche, a testimonianza di una volontà di conservare inalterate le tradizioni ancora notevolmente presenti negli usi e costumi di ogni giorno.

Il 3 Gennaio c'è il Presepe Vivente, che coinvolge l'intera popolazione e richiede un lungo allestimento per la trasformazione di una

parte del centro storico in un angolo della Betlemme della Natività.

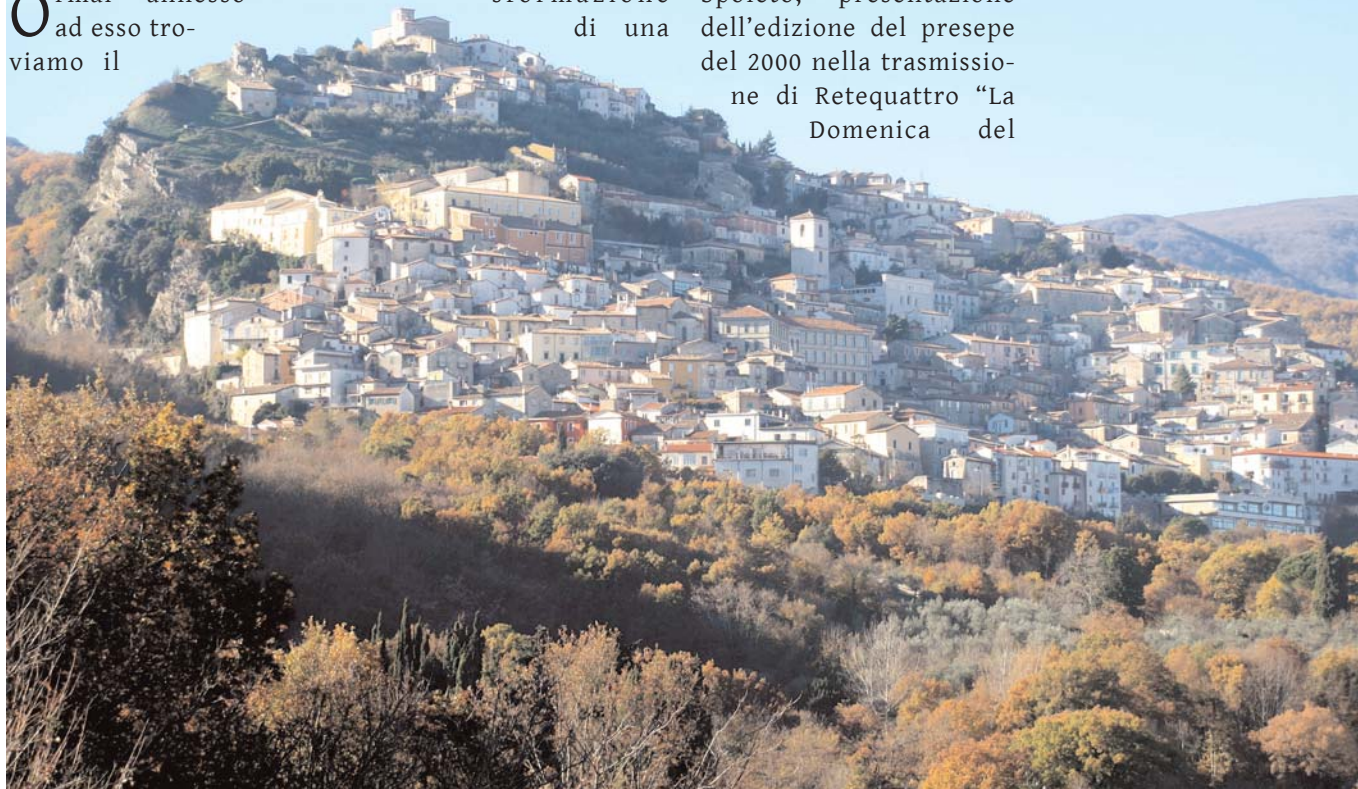
La prima edizione del Presepe Vivente si tenne nel 1979 grazie a un'iniziativa di alcuni giovani dell'Azione Cattolica. Dal 1981 al 1984 la manifestazione non fu fatta per via degli inverni troppo freddi. Man mano che sono passati gli anni è aumentata l'importanza della rappresentazione in tutta la provincia e non solo. Questo lo testimonia i numerosi visitatori e soprattutto i riconoscimenti ufficiali che ha ottenuto. Primo premio come miglior presepe vivente d'Italia dall'Associazione degli Amici del Presepe delle Madonìe (Sicilia); partecipazione alla prima rassegna dei Presepi Viventi organizzata dalla Pro Loco di Spoleto; presentazione dell'edizione del presepe del 2000 nella trasmissione di Retequattro "La Domenica del

Villaggio" e la partecipazione alla trasmissione di Rai Tre "GEO & GEO". Inoltre, il 12 e 22 dicembre 2003 partecipazione alla trasmissione RAI "Uno mattina".

Per la XXIV edizione il presepe si terrà il 3 gennaio. Si potranno visitare gli ambienti ricostruiti nel centro storico dalle ore 15:00 alle ore 19:30 L'ingresso al centro storico è gratuito ma - per motivi di sicurezza - sarà limitato a circa 5.000 visitatori. Per la visita agli ambienti occorrerà pertanto munirsi di biglietto secondo alcune modalità.

Tutte le informazioni inerenti si possono trovare sul sito [www.presepenelpresepe.org](http://www.presepenelpresepe.org)

Maria Pezzillo



# LA FESTA DEL TORRONE A SAN MARCO DEI CAVOTI

Mandorle, noci e caramello:  
il giusto mix  
che conquista il palato

La “festa del torrone” a San Marco dei Cavoti è il vero e proprio simbolo del Natale. La manifestazione giunge quest’anno alla VI edizione e prevede un ricchissimo programma, che si estende quasi per tutto il mese di dicembre.

Simbolo della festa è la maschera, che rappresenta la curiosità e la giocosità tipiche del clima allegro e giocoso, nonché il legame con la tradizione, che vuole il torrone un prodotto rinascimentale, legame sottolineato ancor meglio dall’abito in stile.

Le precedenti edizioni hanno riscosso un grande successo, sia per la varietà delle proposte che per la prelibatezza disponibili: dal torrone, al croccantino, a tutta una vasta gamma di prodotti tipici locali, che trovano posto nei vari stand del paese.

Il torrone “croccantino” è una esclusiva di San Marco dei Cavoti, dove si produce dal 1891. A realizzarlo fu il Cavaliere

Innocenzo Borrillo, che lo chiamò “Bacio” perché “mangiare il torrone è come essere baciati da un angelo”. Il primo era di forma rettangolare, con mandorle e noci tostate sminuzzate, unite al caramello, e ricoperte di uno strato di glassa. Solo successivamente l’involucro “zuccheroso” è



stato sostituito con il cioccolato, mentre l’interno si è arricchito di varianti alla gianduia, all’arancia, al limone, al caffè, al cocco. È forse uno dei prodotti più rappresentativi del legame con il passato: è da sempre simbolo del paese e continua ad essere realizzato seguendo l’antica ricetta. Ha addirittura ricevuto il marchio IGP, che garantisce anche la provenienza delle materie prime, e lo rende

ancora più apprezzato, sia in Italia che all’estero.

La festa non è un punto di riferimento solo per i golosi, ma è un evento importante anche per la promozione del territorio: sono previste mostre fotografiche e pittoriche di artisti locali e visite guidate nell’anti-

co centro storico. Esiste, infatti, un “percorso del torrone”, per il quale il comune ha messo a disposizione un

servizio navetta gratuito, con partenze ogni quaranta minuti. Non si trascurano l’aspetto culturale, con convegni di vario genere e la seconda edizione del concorso letterario musicale “La dolcezza è...musica”, riservato agli alunni delle scuole primarie e secondarie. Né viene trascurato il divertimento di grandi e piccini, con intrattenimenti e spettacoli musicali per le vie della città, con clown e giocolieri, falò in piaz-

za e degustazioni di cioccolata calda e croccantini.

L’evento più particolare e impressionante è la realizzazione del “croccantino gigante”, nella piazza principale del paese, dove i maestri del torrone faranno apprezzare la loro splendida arte, solleticando il palato dei presenti, che, una volta terminato, potranno “assaltare” il megatorrone e assaporarne l’inconfondibile gusto.

La festa si svolgerà nei giorni 8-9-10, 16 e 17, 22 e 23 dicembre.

Per conoscere i dettagli del programma e per informazioni su come raggiungere S. Marco dei Cavoti si può inviare una e-mail a [info@comune.sanmarcodeicavoti.bn.it](mailto:info@comune.sanmarcodeicavoti.bn.it) oppure visitare il sito [www.festadeltorrone.it](http://www.festadeltorrone.it)

Alessia Pezzillo

## UN MESE DI APPUNTAMENTI ALL’OMBRA DELLA TORRE

Parte il prossimo 8 dicembre, a San Marco dei Cavoti, la manifestazione nata nel 2001 per promuovere il famoso croccantino.

Giunta alla sua VI edizione, la festa si presenta con un calendario fitto per tutti i week-end del mese, fino all’antivigliata di Natale.

Essendo una formula vincente, gli organizzatori e l’amministrazione insieme alle varie associazioni e le scuole del territorio, ripropongono un programma collaudato, caratterizzato da appuntamenti con l’arte, i mestieri, la gastronomia e la cultura.

La manifestazione abbraccia l’intero

cuore del paese, da piazza Risorgimento fino al centro storico. Un percorso reso particolarmente suggestivo dalle scalette, dai vicoli, che diventano, per l’occasione, lo scenario naturale, la cornice di spettacoli, esposizioni, mostre e degustazioni.

Le porte ideali della festa sono allestite in punti centrali del paese,



dove volontari della Pro Loco forniscono ai visitatori informazioni sull’evento.

Un carnet di appuntamenti. Segnaliamo solo alcune iniziative



che indurranno sicuramente i cultori delle tradizioni, gli appassionati della storia, i curiosi ed i golosi a visitare San Marco in questo periodo.

Giornata ricca di appuntamenti è il 9 con l'inaugurazione di

MARCOS - Museo Artisti Contemporanei Sanniti. Nel pomeriggio il primo appuntamento con il CROCCO FILM FESTIVAL. Dalle ore 19:00, per tutti, la NOTTE DOLCE con degustazioni, spettacoli e musica.

Da non perdere, domenica 10, la realizzazione del Megacroccantino, seguita dall'assalto da parte dei golosi presenti.

Giorno per giorno è possibile poi visitare

il Museo degli orologi, passeggiare tra le bellezze storiche e architettoniche all'ombra della Torre, degustare piatti tipici e genuinità, proposte dai produttori delle Contrade che si raccontano con il Percorso del gusto e dei Mestieri.

Encora convegni, presentazioni di libri e guide.

Per i bambini la possibilità di incontrare, tra il via vai della gente, arti-

sti di strada, giocolieri, trampolieri, manipolatori di palloncini e sicuramente... Babbo Natale.

L'appuntamento è un'occasione importante di scambio e di crescita, non solo economica, per una comunità, quella sanmarchese, caratterizzata da un'antica vocazione all'incontro ed all'accoglienza.

Laura Caruso

## SAN GIORGIO LA MOLARA: "NATALE À LA TERRA"

Tra le iniziative di promozione territoriale che si susseguono sul territorio provinciale, quella di "Natale à la Terra" a San Giorgio La Molara si distingue per la capacità di coniugare in modo magistrale arte, tradizione e territorio.

Il centro antico del paese, che conserva le caratteristiche urbanistiche e architettoniche tipiche dei piccoli insediamenti rurali dell'entroterra campano, il 28 e 29 dicembre si trasformerà, ancora una volta, in un palcoscenico naturale di sapori, musica e colori per far rivivere ai visitatori una dimensione contadina in cui le piccole viuzze - illuminate con fiaccole e bracieri - restituiscono un'atmosfera tenue di inizio secolo, offrendo una visione dei luoghi suggestiva e rappresentativa dell'inizio secolo scorso.

Giunta alla sua dodicesima edizione, la macchina organizzativa che ruota intorno al "Natale à la Terra" si prepara anche quest'anno ad accogliere

un ampio e variegato numero di visitatori provenienti, oltre che dai comuni limitrofi, anche dal territorio regionale ed extraregionale.

Lungo il percorso, negli antichi sottani ripuliti

e riallestiti con oggetti e arredo dell'epoca, vengono rivissute attività artigianali tradizionali, quali la tessitura con antichi telai in legno rimontati in uso per l'occasione, l'impagliatore di sedie, lo scalpellino, il calzolaio, il fabbro e il falegname, la ricamatrice, il ramaro: tutte attività, queste, spesso svolte dagli stessi anziani artigiani ora in pensione.

Vengono preparati secondo tradizione, e offerti ai viandanti, piatti tipici tra i quali: il ciambotto, i ciatelli con broccoli, il coniglio paesano, le pampanelle con ceci, il "licco" (polenta bianca e

rossa), la pecora a' caodrone, l'annoglia e la (spazio)"pizza co' le cicole", il soffritto di maiale, la minestra maritata, i "mugliatelli". Ogni piatto è rappresentativo di una delle tante contrade che compongono il territorio sangiorgese.

Le antiche cantine del luogo vengono riadattate, per offrire vino e atmosfere conviviali, sulle note di stornelli

### Un ritorno alle tradizioni ma al passo con i tempi

paesani intonati dai ragazzi del posto.

Esse la passione e la sapienza di chi ha vissuto questi luoghi prima dell'ICT ha tramandato un bagaglio di saperi e sapori antichi, la tecnologia sposa la tradizione cosicché in uno dei locali più belli e storicamente rappresentativi, vengono proiettate su maxi schermo foto d'epoca di scorci del paese, architettura e paesaggio, usanze e personaggi storici con i loro abiti tradizionali.

La prima serata si aprirà alle ore 19:00 con un coinvolgente concerto dei "Pietrelcina Gospel Choir" nei locali dello storico ex convento dei Domenicani, mentre la seconda serata si aprirà con il tradizionale "Tiro de li varrili" in cui due squadre rappresentative dell'intero territorio sangiorgese, distinte in "vascianza" e "montagna", si contenderanno la vincita di un barile di 30 litri di vino rosso, tra il clamore ed il tifo degli appartenenti alle due squadre.

Lungo il percorso verrà suonata musica dal vivo, da piccoli gruppi o singoli, e comunque itineranti, con utilizzo anche di strumenti musicali d'epoca.

La partecipazione popolare porta, ogni anno, molti cittadini a "rispolverare" gli antichi abiti di famiglia, per indossarli e mostrarne l'accurata manifattura: merletti, spadini, scialli, corpetti, gonne e mantelli.

Aggiunto all'ultima edizione di "Natale à la Terra" (quella dell'anno passato) è stata l'inaugurazione dell'installazione artistica "Nicola Ciletti pittore", un'installazione

artistica a scala urbana con opere pittoriche dell'artista originario di San Giorgio La Molara, riprodotte a grande scala e retroilluminate.

Per l'associazione turistica Pro Loco (con presidente la Sig.ra Anna Caroscio) togliere che cura l'organizzazione del "Natale à la Terra", la manifestazione si carica di forti significati tesi da un lato a promuovere prodotti locali tipici enogastronomici e artigianali, dall'altro ad incentivare la fruizione turistica dell'area fortorina.

Infatti, se per la gente del luogo il ritorno alla "Terra" rappresenta il ritorno verso le proprie

origini e la riaffermazione della propria identità culturale, per il visitatore la manifestazione si rivela un'opportunità di conoscenza dei tesori culturali, enogastronomici, storici ed architettonici del Fortore. Trasformandosi tale fruizione e divulgazione della conoscenza, in un'occasione di rilancio - anche economico - per l'intero territorio: un esempio in tal senso è anche il "Mercato dei prodotti tipici del Fortore" altra manifestazione curata dalla Pro Loco e che anche quest'anno sarà accolta all'interno del "Natale a' la Terra". E ciò in un momento di vera osmosi tra la manifesta-

zione ed il territorio che la accoglie.

La manifestazione, per le peculiarità proprie e per la ormai consolidata e riconosciuta qualità organizzativa, anche quest'anno potrà fregiarsi del patrocinio di: Presidenza della Regione Campania, Provincia di Benevento, Comunità Montana del Fortore e del (togliere) Comune di San Giorgio La Molara, nonché del sostegno dell'Assessorato Turismo e Cultura della Regione Campania.

M. G. M.

## IL NATALE GIOVANE DI SAN LORENZO MAGGIORE

A San Lorenzo Maggiore si organizza un Natale giovane: tombolate, caramelle e rassegne di presepi

Tradizione e divertimento. È questo il binomio scelto anche quest'anno da San Lorenzo Maggiore, che sta organizzando numerose manifestazioni per allietare le feste natalizie dei Laurentini.

Non può mancare la classica tombolata. Infatti ce ne saranno tre: una, sia per grandi che per piccini, organizzata dall'Amministrazione Comunale, altre due, una dedicata ai soli grandi, l'altra ai piccoli, organizzate dall'Azione Cattolica.

Una grande richiesta viene ariproposta la rassegna dei presepi "Il Presepio", giunta alla seconda edizione.

Le opere si potranno ammirare dal 17 dicembre al 6 gennaio, dalle ore 17:30 alle ore 20:00

presso la chiesa SS. Nome di Dio. Alla rassegna è stata abbinata anche una lotteria che darà la possibilità di votare il presepe preferito, permettendo al tempo stesso di vincere un premio ad estrazione. La premiazione dei vincitori e l'estrazione si terrà il 7 gennaio in piazza Largo di Corte.

Inoltre, sarà organizzato un concerto natalizio di cori parrocchiali. Si esibiranno i cori di Ponte, Guardia Sanframondi, Solopaca, Amorosi, Puglianello, Castelvenere e San Lorenzo Maggiore.

Per l'ultima notte dell'anno speriamo di riuscire

ad organizzare il veglione dedicato ai ragazzi, per permettere anche a loro di divertirsi senza allontanarsi dal proprio paese. E non abbiamo dimenticato i più piccoli: il 6 gennaio, nella Chiesa Madre, ci sarà la Befana in persona che distribuirà caramelle e dolcetti.

L'obiettivo fondamentale che ci siamo

preposti è quello di organizzare attività che coinvolgessero tutti i ragazzi del paese. E per questo bisogna sicuramente apprezzare l'impegno e la collaborazione attiva dell'Amministrazione, della Parrocchia e dell'Azione Cattolica.

Un augurio di un buon Natale e di buon 2007 a tutti i Laurentini da me e da tutta l'Amministrazione.

Antonio Barbato  
Assessore alle  
Politiche giovanili  
di San Lorenzo Maggiore

# “CANTATA DI SAN SILVESTRO” A CUSANO MUTRI

Un'antica tradizione di  
musica e canti per salutare  
l'anno che finisce e propi-  
ziare quello che inizia

Nella notte fra il 31 dicembre e il 1 gennaio il cielo s'illumina a festa e nell'etere viaggiano milioni di messaggini augurali. Ma a Cusano Mutri succede qualcosa di più. È la notte in cui rivive l'antica tradizione del coro di “San Silvestro”: gruppi più o meno composti di cantanti e suonatori si riuniscono alle porte del paese e poi iniziano a girare per le strade e le case, cantando le antiche strofe del Santo Silvestro. Nel corso dei secoli si sono tramandate varie versioni, ma il senso di questa pratica è rimasto immutato: lasciarsi alle spalle l'anno vecchio e augurare ogni bene ad amici e parenti per l'anno che inizia. Il clima già festoso accentua l'entusiasmo dei paesani che spesso si uniscono al coro: gli artisti sono calorosamente accolti nelle

case e invitati ad assaggiare i tipici dolci natalizi (panzerotti, canascioni, susamelli, pastiera, pizza piana, pizza moscia, piz-zonta, casatelli, roccocò, struffoli) al termine della coinvolgente esibizione.

È una tradizione che rivive ogni anno essenzialmente grazie alla passione di tanti amici: il numero dei componenti, infatti, è variabilissimo e dipende dagli impegni di ognuno. Ci sono stati anni in cui nel gruppo c'erano solo cinque componenti e

altri in cui, addirittura, si è arrivati a quaranta persone. Gli strumenti indispensabili sono: organetto, “putipù” (un cilindro di legno o di latta chiuso da un lato da una pelle di capra o pecora, al centro della quale viene applicata una canna), “triccheballacche” (due martelletti di legno muniti di dischetti di latta, che scorrono su un'asse e colpiscono un martelletto centrale fisso), “tammorella” (un piccolo tamburo munito di sonagli, che emette un tintinnio se

lo, il trombone, lo “sceta-vaiaasse” (un'asse di legno che si appoggia alla spalla come un violino, e percorsa da una canna dentata, munita di dischetti di latta), la fisarmonica, le nacchere, la “langella” (un vaso di coccio con collo stretto dove il suonatore soffia ritmicamente), la chitarra e la grancassa.

Un singolare mix di suoni diversi che si unisce alla magia della notte più lunga dell'anno, immergendo il piccolo borgo in un'atmosfera

il celebre motivo all'approssimarsi di ogni portone. L'invito è chiaro: accogliere in casa l'allegria combriccola per farsi dedicare un canto di buon auspicio o scendere in strada e unirsi al coro, per cercare insieme un'altra finestra illuminata.

Anna Civitillo



## Piatti della Tradizione

### “Torta di Zucca”

Jo Jo

**Ingredienti per la sfoglia:**  
200 g di farina, 1 pizzico di sale, 100 g di sugna, 50 g di burro.

**Ingredienti per il ripieno:**  
2 uova, 450 g di zucca gialla cotta al forno ben asciutta, 150 g di zucchero di canna, 1 cucchiaino di cannella macinata, ½ cucchiaino di ginger macinata, 1 pizzico di sale, 325 g di latte condensato.

**Procedimento per la sfoglia:** unire la farina, il sale, la sugna, il burro fino a formare delle briciole. Aggiungere 5 o 6 cucchiaini d'acqua fredda, uno per volta, mischiando dopo ogni aggiunta. Fare l'impasto a forma di palla e avvolgere in carta da forno. Far riposare per 30 minuti in frigo. Con il matterello stenderlo sulla carta da forno e con esso foderare la teglia.

Unire i primi sette ingredienti del ripieno ed amalgamarli bene. Versare il contenuto nella teglia ed infornare a 200° per 55-60 minuti.

**IL TESTO DELLA  
"CANTATA DEL SAN SILVESTRO"  
CUSANESE**

E con questa sinfonia  
noi vogliamo incominciar  
San Silvestro facciamo prima  
poi faremo il varietà  
Suvvia cessate o popolo  
cessate i vostri affanni  
sparisce ogni mestizia  
con lo sparir dell'anno  
E Santo Silvestro  
è la fine dell'anno / buon principio  
d'anno  
e tutti lo sanno  
a tutti quanti / che a Don .....  
vogliamo cantare  
Silvestro gran Pontefice  
oggi festeggia in cielo  
a noi ci sia propizio  
col suo celeste zelo  
Sia appresentata o supplica  
al gran signore al trono  
felicità perpetua  
ognuno la tiene in dono  
E oggi tutti godono  
il ricco e il mendicante  
l'industrioso agricolo  
e il girator mercante  
E voi che siete umile  
pregate a San Silvestro  
il gran signore fa grazie  
e ognuno lo tiene a destra  
E chi con cure assidue  
è attento alle campagne  
sia grano per grandinio



patate oppur castagne  
La gioventù piacevole  
ci loda i canti nostri  
e la vecchiaia incomoda  
ci dica un Pater Nostro  
Il caffettier rosolio  
l'arrosto al macellaio  
il pastaio la pasta diaci  
ci vuol vino al bottegaio  
Scendeteci qui un piatto  
di maccheroni fumanti  
e noi tutti quanti  
contento mangiamo  
Scendeteci una bottiglia  
di vino spiritoso  
e noi bonansiosi  
contento beviamo

E di fumanti zeppole  
scendeteci un canestrino  
e noi faremo brindisi  
ci porti pure il vino  
La fanciulletta amabile  
che palpito d'amore  
ci mostri il suo bell'animo  
ci mostri il suo bel cuore  
E mille e mille secoli  
saluti a tutti quanti  
di questi belli auguri  
ognuno li porta avanti  
Signori togliamo l'incomodo  
abbiam finito addio  
arrivederci all'anno prossimo  
con l'aiuto di Dio.

**VETTRONE SERVICE s.n.c.**  
*di Massimo e Claudio Vetrone*

**COMMERCIALIZZAZIONE SERRAMENTI**

**- ZANZARIERE - SERRANDE BASCULANTI - PORTONI BLINDATI**

*Possibilità di finanziamenti in sede  
con interessi vantaggiosi BIPIELLE DUCATO*

**• Montaggio • Assistenza Tecnica  
• Preventivi gratuiti**



**VETTRONE SERVICE s.n.c.**

Via Roma - FOGLIANISE (BN)

Tel./Fax 0824 878593

www.paginegialle.it/vettroneservice

Cell. 339 6712082 Massimo - Cell. 339 6154308 Claudio

# “LUCHE E COLORE” NELLA PITTURA DI MARIA MOLINO

Nella complessa e molteplice opera di Maria Molino il disegno occupa un posto rilevante: protagonista intima della sua arte.

Le sue creazioni sono la risultante serena di forme rigorose e complesse, pura ideazione artistica, nella quale sono fusi tutti i rapporti di un mondo inte-



riore formato da una stratificazione di un mondo esterno, percepito profondamente estrinsecato, dalla sua coscienza di artista, attraverso il filtro di un personale post-impressionismo.

Nell'acquerello tutto viene calibrato in anti-

cipo, poiché basta un segno in più o una gradazione di intensità erronea che può rovinare il tutto.

L'artista gioca sapientemente con i fondi diluiti e smorzati in mille sfumature diverse, toccando al momento giusto, con pennellate guizzanti, da inserire tono su tono, fino alle più dolci schiarite estemporanee.

La Molino riesce a guidare l'occhio stesso attraverso quel sottilissimo canale che parte dall'ispirazione all'espressione.

Nelle tele la rapidità del segno, del tormento, e del colore, e il simbolo di un'anima che non si posa mai, che si autostimola per migliorare raggiungendo vette più alte.

Ed è per questa inquietudine che fa della Molino un'artista, dono concesso solo al poeta: “Non accontentarsi mai”.

La felicità che si trova fra le sue mani la completa con la sua ricerca esploratrice.

Nei paesaggi come nelle figure, specie quelle femminili, nelle nature morte, si identifica nella ricchezza dei toni caldi, di un colore che scorge spontaneo, da una pennellata larga e corposa, dove si evidenzia un linguaggio lineare e semplice, affidato al tocco deciso del pennello, da una sensibilità creativa protesa in una ricerca ricca di motivi concettuali ed estetici.

Riassumendo, Maria Molino ama dipingere il paesaggio, ed in particolare modo le figure, poiché il problema della luce sempre presente diventa “Idea”.

Maria Molino vive ed opera a Caserta in via A. Niccolini Tarco Grazia.

Bruno Gallo

## SUGGESTIVA EMOTIVA NELLA PITTURA DI DI PINA MAGRO

Cogliere la particolare magia del paesaggio, di cui Pina Magro visualizza gli aspetti salienti ed i particolari, è consueto la dimostrata capacità figurale, per la dimestichezza nel servirsi delle tecniche per l'ardita mescolanza di colori. Le arse e spaccate asperità sitibonde, le nodose ramificazioni dei rassegnati olivi, le rugose fattezze segnate dal lavoro dei campi. Le bibliche ed immani tragedie del popolo eletto, le quotidianità che segnano la società: sono le situazioni, diverse, rappresentate con forza dirompente che la pittrice sottolinea con fierezza. È l'estrosità

concettuale, legata ad un'innata curiosità, che induce Pina Magro ad una continua ricerca che le permette di materializzare le ricevute impressioni in configurazioni che visualizzano, con immediatezza percettiva, pregne pigmentazioni cromatiche.

Sono queste che esaltano la figurazione nei diversi piani richiesti dalle tematiche, soprattutto nella rielaborazione del desueto encausto.

Particolari effetti conseguiti mediante la luce rodente vivacizza le statiche posture conferendo quell'armonica spazialità che dà ai



particolari evidenziati un'intensa suggestione emotiva.

Nel personalizzare le ampie stesure, costellate da manipolati inserimenti segnici delineati dal colore, conferisce all'essenzialità dell'azione intuitiva una particolare ed illusoria mobilità della quale fa avvertire un pathos di intensa suggestione.

Pina Magro vive ed opera a Caserta in via Appia 557 Coop. Centauro 2.

Bruno Gallo

## PILLOLE DI SAGGEZZA

“Ogne lassata è perza”

nonna Pezz

(letteralmente: ogni lasciata è persa)

Molto più efficace e mad effetto sembrerebbe il carpe diem di oraziana memoria, ma la sostanza è la medesima, basta scegliere se si vuole parlare per bocca di filosofi, o ricorrendo a una saggezza più “popolare”. Ogni cosa che lasciamo dietro di noi, ogni cosa che non riusciamo a realizzare, anche solo l'attimo che ci lasciamo sfuggire, non possono più essere recuperati, sono inevitabilmente persi. Potrebbe trattarsi di opportunità mancate, di emozioni represse, di aneddoti sagaci e divertenti che non potremo raccontare ai nostri nipoti. A volte diventa necessario l'istinto, l'impulso del momento, perché la vita è fatta anche di questo: di scelte immediate che forse richiedono più coraggio di quelle meditate. Più che un proverbio dovrebbe essere una riflessione quotidiana: ogni ricordo è una conquista per il cuore e per la mente, ogni rimpianto una spada per l'anima.

# SIX DAY SONIC MADNESS LAB

Un evento di arte e di  
musica che si rinnova

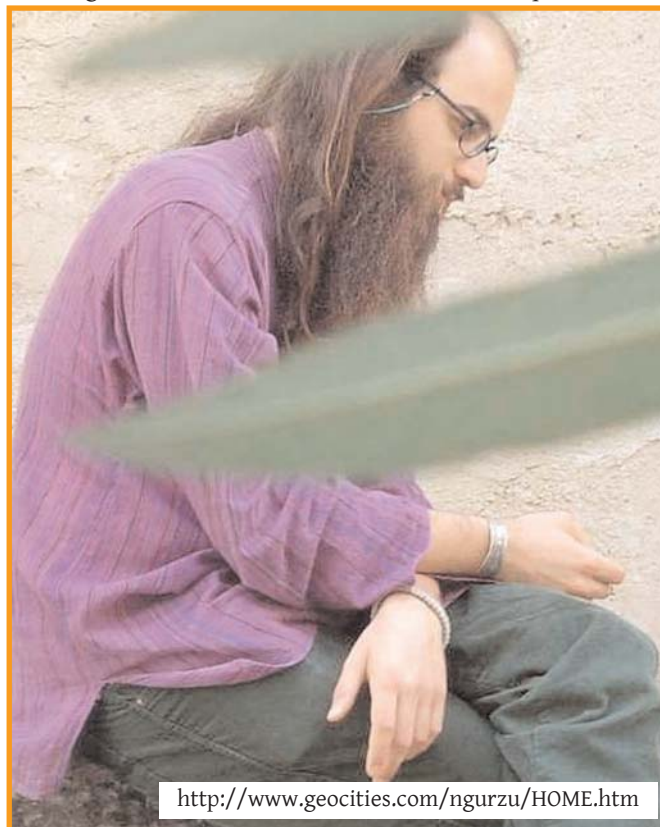
Fuori pioveva acqua, dentro pioveva musica. Si potrebbe tradurre in questi termini il fiume in piena chiamato Barbara Morgenstern, giovane cantautrice tedesca di fama internazionale, che ha colorato con suoni "indietronici" il SDSM LAB 1.2., nello splendido scenario del Castello medievale di Guardia Sanframondi.

Il SDSM LAB è una sorta di laboratorio del Six Day Sonic Madness, l'evento musicale che ogni anno, a luglio, si svolge a Guardia. Aspettando l'edizione 2007 del SDSM, infatti, l'associazione organizzatrice ha pensato di servire dei succulenti "antipasti" nei mesi che precedono l'evento. Questo nuovo progetto fu lanciato nel mese di ottobre, quando i giovani del SDSM proposero una due giorni all'insegna di mostre, dibattiti, concerti e rassegne cinematografiche.

Anche nello scorso mese di novembre (il 18 e il 19) la ricetta è stata la stessa: una mostra di pittura di Carmine Carlo Maffei, i concerti di "Prognosi Riservata + Mr. Milk" e della cantante Barbara Morgenstern, un convegno nazionale sull'immaginario linguistico con Massimo Gerardo Cassese e la proiezione del film "E morì con un felafel in mano" di Richard Lowenstein. L'esibizione di Barbara Morgenstern ha messo in mostra un impeccabile taglio elettronico e una voce calda che hanno

creato un prototipo musicale che ha conquistato, senza dubbio, anche le orecchie più esigenti.

Uno spettacolo unico e coinvolgente. Ma, come già detto, il SDSM



LAB non è solo musica. Il piatto forte, infatti, non è stato solo il concerto della Morgenstern, ma anche il convegno nazionale sull'immaginario linguistico. Si tratta di un convegno itinerante in giro per l'Italia (ecco spiegato perché viene definito "nazionale") che si propone di sperimentare nel campo dell'immaginario linguistico, facendo conoscere la complessità della parola scritta e parlata in ambito fantastico.

Il punto di maggiore interesse si è toccato con la relazione-dibattito "Dalla percezione dell'assurdo alla contemplazione del reale fantastico nel

quotidiano" di Massimo Gerardo Cassese, fantasiologo (come ama definirsi) e musicista originario di Caiazzo. Gli argomenti che vengono affrontati in questi con-

thoven, dall'analisi di fiabe alla creazione di storie fantastiche, dalla forma e composizione della "parola" ai dipinti di illusioni ottiche di Escher e Del Prete, dal senso al nonsenso e dal reale al fantastico e viceversa.

Questi seminari sull'immaginario linguistico tendono a far conoscere la complessità della parola scritta e parlata in ambito fantastico, attraverso l'analisi della favola e della fiaba non tradizionale proveniente da diversi contesti culturali, soprattutto mediante la lettura di sue poesie o di suoi articoli "panassurdi".

La particolarità di questo tipo di poesia o di articolo è che le immagini derivanti dalla lettura dei termini inventati corrispondono, in modo più o meno diretto, all'immagine racchiusa nel titolo dei singoli componimenti.

G. P. M.

**agriturismo**  
**Caretti**  
di Caretti Antonio

c.da San Varva, 1  
San Giorgio La Molara (BN)

**Alimenti genuini**  
**Produzione propria**  
**Cucina tipica... sul set di un film**

Tel. 0824 983539  
Cell. 339 5701153

E-mail: [posta@agricaretti.net](mailto:posta@agricaretti.net)

*Il Boom del footing  
nel Sannio*

Corrado Tavarone  
tavaronec@tin.it

Negli ultimi anni molte persone nel tempo libero e nel dopo lavoro si sono dedicate allo sport. Tra le attività più in voga c'è sicuramente il footing, che contribuisce a scaricare le tensioni nervose e a migliorare le condizioni fisiche generali della persona, stimolando un contatto diretto con la natura. Non esiste un solo stile di footing: si può camminare a passo svelto o correre, come fanno quasi tutti gli sportivi, oppure, come di recente fanno alcuni atleti negli USA, correre all'indietro (la cosiddetta "corsa retro-running"). La corsa a piedi, soprattutto nei mesi estivi e primaverili, coinvolge un gruppo numeroso di praticanti che a qualsiasi ora del giorno e della notte percorre strade cittadine e campestri. La maggior parte di questi atleti non ha pretese agonistiche, ma un piccolo gruppo, caparbio e forte (i cosiddetti "agonisti"), è capace di allenarsi tutti i giorni e partecipa a maratone, mezze maratone e corse campestri riscuotendo successi nazionali ed internazionali. Il mio consiglio da ex atleta è quello di effettuare una visita medica accurata presso un qualsiasi centro di medicina dello sport prima di iniziare a praticare la corsa. Infatti, è vero che l'allenamento migliora le

A tutti è nota la favola della formica e della cicala, antica parabola scritta nel '600 da Jean La Fontaine, che fa della formica la paladina del lavoro e della cicala l'emblema della sprovvedutezza. Ma i fatti in natura non stanno come sembrerebbe... Difatti le presuntuose cicale, prima di divenire adulte e di potersi dilettare a cantare nelle ore più calde delle giornate estive, devono svilupparsi per ben 2-4 anni all'interno del terreno, succhiando la linfa dalle radici di alcuni alberi. Dalle uova deposte dagli insetti, infatti, nascono dei piccoli esseri aventi una forma talvolta molto diversa dagli adulti; attraverso un processo detto di metamorfosi (di durata e di intensità variabile a seconda delle specie) essi poi raggiungono la forma definitiva e l'età adulta.

Il suono tipico delle cicale è dovuto non alle femmine bensì al maschio, che lo produce come richiamo sessuale per la compagna. Il suono viene prodotto da un organo sonoro detto "timballo" che si trova alla base dell'addome ed è costituito da una membrana collegata ad un potente muscolo le cui vibrazioni provocano l'emissione del caratteristico canto stridulo.

capacità elastiche del cuore, la capacità polmonare e soprattutto il metabolismo dell'organismo. Ma come qualsiasi attività fisica presenta le sue problematiche: tra le patologie comuni tutte

Gli adulti delle cicale vivono solo per i pochi mesi estivi e si nutrono della linfa succhiata dai rami di alcuni alberi su cui stazionano, mentre le fasi giovanili richiedono un lungo sviluppo che avviene sulle radici degli stessi alberi (pino, olivo, frassino,



susino, pesco ecc). Le femmine depongono le uova in delle piccole lesioni provocate sulla corteccia dei rametti più teneri; sul finire dell'estate le uova si dischiudono e i giovani individui si lasciano cadere al suolo dove dovranno nutrirsi e crescere "silenziosamente" per diversi anni prima di poter divenire insetti canterini! Non è quindi del tutto vero che la cicala se la spassa per tutta la sua esistenza.

Le cicale sono anche molto timide e sensibili ai suoni: se ci avviciniamo infatti ad una pianta che le ospita, esse avvertono ben presto la pre-

senza dell'uomo, interrompendo di colpo il loro canto.

Questi caratteristici e simpatici insetti sono in forte riduzione numerica anche nei nostri ambienti di collina. Infatti, nonostante non siano insetti dannosi, il loro canto si sente sempre meno di frequente... colpa forse della nemica formica? No... sembra piuttosto che l'utilizzo di prodotti chimici in agricoltura abbia effetti anche sulle specie di insetti non dannosi alle piante, contro cui pertanto non vengono utilizzati direttamente, proprio come nel caso della nostra cicala. Inoltre la lunghezza del ciclo biologico delle cicale (per avere un individuo adulto sono richiesti fino a 4 anni) rappresenta un elemento di debolezza della capacità riproduttiva della specie. Le formiche, al contrario, raggiungono l'età adulta nel giro di poche settimane, e vivono fino a 10 anni nel caso delle operaie, e fino a 20 anni nel caso delle regine.

Nicola Cocchiarella

quelle dovute alla particolare morfologia del piede e il tendine della fascia plantare. Fondamentale la scelta delle scarpette, che varieranno in base al peso, alla postura e al tipo di corsa.

Nel Sannio esistono diverse associazioni sportive che annoverano tra i soci tanti medici: sicuramente le persone più adatte a cui chiedere consigli.

Sannita

Il sito web [www.pagus.it](http://www.pagus.it) presenta un vasto archivio di fotografie e testi relativi all'enorme patrimonio storico ed archeologico del Molise. Cliccando sul link "Molise: patrimonio da scoprire - conoscenze da valorizzare", in fondo alla home page, si accede ai contenuti del sito suddivisi in cinque sezioni: Progetto, Chiese, Castelli, Archeologia, Località.

Nella sezione Archeologia, in particolare, è possibile seguire un percorso di navigazione tra i vari siti archeologici (circa una ventina) alla scoperta delle vestigia dei Sanniti. Non meno interessanti sono le sezioni dedicate ai castelli (insieme ai palazzi, sono più di settanta) ed alle chiese (quasi novanta). Nella sezione Località, infine, i links alle pagine dedicate ai siti archeologici, ai castelli e palazzi ed alle chiese sono raggruppati per località: davvero un valido supporto per pianificare gite domenicali o week-end da trascorrere a quattro passi da casa, alla scoperta delle terre abitate dai nostri lontani antenati.

Il servizio accessibile all'indirizzo [maps.google.it](http://maps.google.it) integra le alte prestazioni delle funzioni di ricerca di Google con mappe geografiche ed immagini satellitari ad alta risoluzione.

Ad ogni ricerca effettuata il sistema mostra una immagine con indicata, con precisione, la posizione dell'indirizzo geografico inviato in query.



I risultati della ricerca possono essere visualizzati in forma di mappa geografica, di immagine satellitare (per livelli di dettaglio non troppo elevati) ed infine mediante una soluzione ibrida che sovrappone alla immagine satellitare delle indicazioni geografiche, utili per riconoscere i centri abita-

ti e le vie di comunicazione.

Nella mask di ricerca è possibile indicare un indirizzo oppure, cliccando su Attività commerciali, indicare un prodotto che si vuole acquistare (nei risultati di ricerca verranno elencate le attività commerciali che offrono quel prodotto/servizio più

gito approssimativo da compiere.

È possibile usufruire del servizio anche utilizzando alcuni modelli di telefoni cellulari. Sono necessari la macchina virtuale Java ME ed una connessione ad Internet, come GPRS o 3G. È sufficiente collegarsi all'indirizzo [www.google.it/gmm](http://www.google.it/gmm) scaricare ed installare l'apposito programma java

e utilizzare gli appositi tasti di navigazione del telefonino per muoversi all'interno della mappa della zona nella quale ci si sta spostando o visualizzare la relativa immagine satellitare.

Gaetano Ferrara

# ARREDAMENTI PETRONE

SCAVOLINI

PRESSO  
ITALIA

LE FABLIER

C.da Rapinella - 82020 Fragneto Monforte (BN) - Fax/ tel.: 0824 981021 - 981928 - [petronearredamenti@libero.it](mailto:petronearredamenti@libero.it)

Cerchi un'idea originale  
per il regalo di Natale?  
Dona una abbonamento  
ad **entroterra** per un anno  
- prezzi a partire da € 25,00 -

chi sottoscrive un abbonamento entro  
il 31 dicembre 2006 avrà in **omaggio** il  
calendario 2007 di **entroterra** con  
una immagine del suo paese

Se vuoi anche sostenere il giornale,  
puoi sottoscrivere un abbonamento  
sostenitore al prezzo di € 50,00

Puoi sottoscrivere l'abbonamento dal sito  
[www.entrotterra.org](http://www.entrotterra.org) con carta di credito,  
oppure puoi telefonare al 329 8115529

## Apicoltura

Biasco Giorgio

C/da Centrale 82020  
San Giorgio La Molarà (BN)  
Tel 0824.983642  
Cel 335.1028021



Miele di Acacia - Miele di Millefiori  
Miele di Sulla - Miele di Trifoglio  
Polline di fiori - Propoli

Prodotti acquistabili in azienda il sabato



Vineria  
in  
S. Giorgio  
la Molarà  
tel. 339  
1749229

*Aperto anche a pranzo su prenotazione*

email: [info@rossorubinoem.com](mailto:info@rossorubinoem.com)

web: [www.rossorubinoem.com](http://www.rossorubinoem.com)