

Entrotterra

www.entrotterra.org

Anno 2 - n° 3 - Marzo 2007

Pubblicazione mensile di cultura del territorio - direttore responsabile Orlando Vella

€ 2.30



ISSN 1970-7541

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%



PRIMO PIANO

2-La campionessa Angela
Giammattei
Giovanni Pio Marennà

RICERCA E TERRITORIO

3-Alberi: vita e benessere
Maria Di Libero

5-Le piante officinali
Alfredo Cocchiarella

MEMORIA STORICA

7-Amorosi: un feudo illustre
ieri, una ridente cittadina
oggi
Anna Civitillo

8-Il Bambinello in giro di casa
in casa
Gaetano Ferrara

PROTAGONISTI

9-Cerreto Sannita: intervista
all'assessore Giannetti
Giovanni Pio Marennà

MANIFESTAZIONI ED EVENTI

12-Amorosi: V edizione del
Sannio Chocolate
Maria Pezzillo

ARTE E CULTURA

14-"Emotive Gestualità" in
mostra a Benevento
Paola Pezzillo

15-Zì Libécco e le coppie che
ballavano
Sannita

TRADIZIONI

16-Il Venerdì Santo di
San Lorenzo Maggiore
Alessia Pezzillo

17-La Quaresima dalle sette
Piume
G. F.

SPECIALE

18-La bottega Nicola
Giustiniani
G. P. M.

NUOVE TECNOLOGIE

19-OpenSUSE
Lorenzo Ferrara

RUBRICHE

14-Piatti della Tradizione
Jo Jo

15-Pillole di saggezza
nonna Pezz

19-Navigando in Rete
Sannita

LA CAMPIONESSA ANGELA GIAMMATTEI

Quattro lauree in judo
prima del diploma

La laureatina Angela Giammattei è stata incoronata, per la seconda volta, campionessa italiana di judo nella categoria cadette fino a 48 Kg.

Quattro "lauree" in judo, ancor prima del diploma, sono un ottimo biglietto da visita. Angela Giammattei, conquistando la vittoria sul tappeto per la seconda volta nelle Cadette (44/48 kg), si è laureata campionessa italiana di judo per un totale di quattro volte (le prime due nella categoria Esordienti 40/44 kg). Una meritata soddisfazione questa, non c'è che dire. Avere sedici anni ed aver già vinto quattro titoli nazionali non è roba di tutti i giorni. La Giammattei, enfant prodige del judo italiano, ha una maturità incredibile che, insieme naturalmente ad una tecnica sopraffina, ad una grinta da vendere e ad una determinazione fuori dal comune, le ha consentito non solo di vincere ma anche di confermarsi un fenomeno. Le sue doti, associate ad una

pazienza straordinaria e ad una passione intensa per il judo, le hanno permesso di arrivare lontano, anche in senso letterale, Europei compresi: in

res) qualche settimana fa. Ma il cammino è ancora lungo e la Giammattei potrà togliersi ancora tante altre soddisfazioni. Intanto ha messo in sacoccia il quarto trionfo complessivo a livello nazionale, sconfiggendo la piemontese Ylenia Arnone in appena tre minuti. La vittoria finale è un premio che mette in risalto principalmente la bravura, il talento e le capacità della ragazza. Ma è anche il frutto dei sacrifici dei genitori e degli insegnamenti di chi l'ha allenata. La Giammattei non vaga con la testa tra le auree nuvole.



Ungheria, l'anno scorso, in Croazia e in una categoria superiore (la Junio-

Guarda tutti dall'alto, ma è ben consapevole di dover tenere ben saldi i

piedi a terra. Quello per il judo è stato un amore a prima vista. Amore per il tappeto, per la disciplina, per uno sport nobile che le è entrato nel sangue. Se poi, pensiamo, che ha iniziato per caso (la mamma, che doveva seguire una lezione di autodifesa, la portò con sé perché non sapeva a chi affidarla), che il tutto è cominciato per gioco, che sente l'agonismo vibrante durante i combattimenti ma è la passione per questo sport a farla sudare negli allenamenti e ad azionare ogni sua repentina mossa, allora si capisce benissimo che siamo in presenza di un sogno, a lungo inseguito, che si è avverato, di una bella favola, divenuta realtà, che continua. Ne abbiamo bisogno di questi tempi.

Giovanni Pio Marena

Entroterra

Mensile di cultura del territorio

Direttore Responsabile
Orlando Vella

Hanno Collaborato

Anna Civitillo, Alfredo Cocchiarella,
Maria Di Libero, Gaetano Ferrara,
Lorenzo Ferrara, Giovanni Pio Marena,
Alessia Pezzillo, Paola Pezzillo,
Maria Pezzillo

Coordinamento di Redazione
Maria Pezzillo

Correttore di Bozze
Anna Civitillo

Grafica e Impaginazione
Lorenzo Ferrara

Web e Promozione Pubblicitaria
Gaetano Ferrara
advertising@entroterra.org

Redazione, Videoimpaginazione, Stampa e Amministrazione

Ecoprint Media - via Airella 1 82020
S. Giorgio La Molara (BN)
tel/fax: 0824-993907
email: redazione@entroterra.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.entroterra.org
IVA assolta dall'Editore
ai sensi dell'art. 74 del DPR 633/72

Chiuso in Redazione
alle ore 15:00 del 6 febbraio 2007

ALBERI: VITA E BENESSERE

Radici della vita e fonte di benessere

Gli alberi sono la radice della vita sulla terra e il respiro del mondo. Essi consentono l'equilibrio biologico del nostro pianeta: assorbono anidride carbonica e producono ossigeno e vapore acqueo.

Numerosi sono gli impieghi simbolici collegati all'immagine dell'albero come nutrittore, come principio vitale. In anatomia abbiamo l'albero branchiale, l'albero vascolare, l'albero della vita (indica la sostanza bianca del cervello che si suddivide, ramificandosi, in seno alla sostanza grigia), l'albero genealogico.

In religione troviamo l'albero della Croce, su cui fu crocifisso Gesù Cristo; l'albero della scienza del bene e del male; l'albero del Paradiso terrestre, dal quale Eva, secondo la narrazione della Bibbia, staccò il frutto proibito. Nella storia troviamo l'albero della libertà, che in Francia era piantato nelle piazze per simboleggiare la libertà conquistata con la Rivoluzione del 1789.

Fin dai tempi antichi era diffuso il culto per gli alberi. Molti popoli seppellivano i loro defunti ai piedi di una pianta sempreverde, quasi che l'anima s'imprigionasse nel tronco per avere ancora vita.

Iboschi erano il tempio dei germani e i greci attribuivano un albero sacro a ogni divinità: la quercia a Giove, il lauro e la palma ad Apollo, l'olivo a Minerva.

La celebrazione che meglio dimostra come

il culto e il rispetto dell'albero affermano il progresso civile, sociale, ecologico ed economico di un popolo è la "Festa dell'Albero", istituita in Italia nel 1898 dall'allora Ministro della Pubblica Istruzione: Guido Baccelli. Da allora viene celebrata annualmente, nel mese di marzo, in tutte le scuole con lo scopo di inculcare

ventilato, a un'ottima esposizione solare e a un terreno argilloso calcareo, è l'albero che con i suoi frutti ha accompagnato la storia dell'umanità fin dai tempi antichissimi. Simbolo della fratellanza e della pace nella tradizione cristiana ma anche simbolo della castità, tanto che nel XVI secolo si credeva che



nei giovani l'amore per le piante e insegnare loro ad averne cura, illustrandone la funzione e l'importanza.

Il Sannio ci offre un albero prezioso

L'olivo, con le sue caratteristiche pedoclimatiche, adatto a un clima mite leggermente

dovesse essere coltivato da vergini per diventare fertile.

La sua coltivazione, con conseguente spremitura dei suoi frutti, risale a oltre 8000 anni fa nel Medio Oriente. L'olio di oliva era considerato dagli egizi "un dono degli dei", dai fenici "oro liquido" e da greci e romani come medicamento e combustibile per lampade

votive.

Oggi, all'alba del terzo millennio, l'olio di oliva costituisce un prodotto cardine dell'alimentazione. È considerato il componente fondamentale del modello alimentare mediterraneo, indispensabile per una dieta equilibrata e salutare. Esistono, infatti, valide prove scientifiche che la dieta mediterranea riduce i rischi d'insorgenza delle cosiddette malattie del benessere, come arteriosclerosi, ipertensione, obesità, diabete e alcune forme di cancro.

Dalle olive si ottengono diversi tipi di oli. Il migliore è l'extravergine, in cui la concentrazione di acido oleico non può superare 1 g per ogni 100 g.

Le sue caratteristiche sono uniche e straordinarie:

- è il prodotto della semplice spremitura delle olive;
- è estratto con l'ausilio di mezzi meccanici, senza l'utilizzo di alcun prodotto chimico;
- è immediatamente commestibile;
- conserva integro tutto il patrimonio nutritivo che possedeva all'interno del frutto;
- per aroma, sapore e proprietà, è il più idoneo per una corretta alimentazione;
- tutti gli oli forniscono al nostro organismo la stessa quantità di energia, ma quello extravergine di oliva dà più sapore, quindi è più facile consumarne di meno;

- è il più adatto per friggere perché resiste alle alte temperature e non copre il gusto degli alimenti,

- contiene prevalentemente acidi grassi monoinsaturi: soprattutto acido oleico, indispensabile per mantenere in buona salute il nostro sistema cardiocircolatorio in quanto mantiene l'elasticità delle arterie.

I grassi monoinsaturi non fanno aumentare il colesterolo totale e consentono la produzione di colesterolo "buono": quello chiamato HDL, il cosiddetto spazzino delle arterie;

- contiene acidi grassi essenziali: il linoleico e il linolenico, i quali hanno funzione strutturale e bioregolatrice in quanto a partire da essi l'organismo forma alcune sostanze (dette prostaglandine) capaci d'impedire l'aggregazione delle piastrine e di dilatare i vasi sanguigni, regolando così la pressione arteriosa;

- contiene polifenoli, cioè antiossidanti naturali che contribuiscono a una buona conservazione e proteggono il nostro organismo dai radicali liberi, rallentando i processi d'invecchiamento cellulare;

- contiene la vitamina E,

che ha azione antiossidante, e il beta-carotene, precursore della vitamina A, che favorisce la visione, la crescita e la produzione di melanina.

Per le ragioni esposte e sicuramente per il gusto, l'olio di oliva può



essere utilizzato in ogni fase della vita di un uomo:

- è importante nella dieta dei bambini perché ricco di acido oleico;

- è consigliato per chi fa sport perché è fonte di energia prontamente disponibile;

- è essenziale nell'età senile perché limita la perdita di calcio nelle ossa.

È importante ricordare anche il suo prezioso apporto in termini di prevenzione nei confronti di diverse patologie:

- è stato scientificamente affermato che il suo

costante consumo nella dieta quotidiana, favorendo l'abbassamento del colesterolo "cattivo" LDL e il conseguente aumento di quello "buono" HDL, aiuta a prevenire le malattie cardiovascolari e l'arteriosclerosi;

- ha funzione benefica nei confronti di moltissime patologie dell'apparato digerente: protegge le mucose ed evita l'eccessiva produzione di acido cloridrico, riducendo il rischio di ulcere gastriche e duodenali. A digiuno, invece, esercita un'azione lassativa e stimola la cistifellea, impedendo la formazione di calcoli biliari;

- favorendo la diminuzione di glucosio nel sangue, è fra gli alimenti base nelle diete anti-diabete;

- permette l'assorbimento della vitamina E;

- combatte l'invecchiamento della cute;

- stimola la mineralizzazione della ossa;

- lenisce le ustioni e protegge la pelle dagli eventuali danni solari;

- per le sue evidenti proprietà antiossidanti, svolge un ruolo importante anche nella prevenzione di numerose patologie tumorali: diversi studi sostengono che l'assunzione di un cucchiaino di olio extravergine di oliva al giorno, cioè 10 grammi, costituisce una buona forma di prevenzione per il tumore alla mammella;

- per la sua influenza sulla struttura degli acidi biliari svolge un'azione protettiva contro lo sviluppo del cancro colon-rettile;

- protegge dai tumori del primo tratto dell'apparato digerente, dell'endometrio, dell'ovarico e della prostata.

L'olio extravergine di oliva è "L'ELISIR DI LUNGA VITA", il "PRINCIPE" della dieta mediterranea.

È l'emblema della corretta alimentazione. Perché la prevenzione comincia a tavola.

Maria Di Libero

Castello
azienda agrituristica
di Vincenzo Bollecchino

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

Per il mese in corso si effettua uno sconto del **10 %** a chi esibisce questo giornale

art decò
digital printing

studio di creatività e stampa

C.da Colle delle Api Z.I.
86100 Campobasso
Tel. e Fax 0874.411408 n.a.
www.artdecopsc.com

LE PIANTE OFFICINALI

Una coltivazione di notevole interesse

Dopo l'introduzione dall'argomento iniziato con il numero precedente continuiamo a parlare di piante officinali. Diciamo subito che discutere di piante officinali oggi non è facile. Una delle prime difficoltà che si incontrano è la delimitazione del settore di competenza e d'uso. Se da un lato, infatti, la legge che regola tuttora la coltivazione e la raccolta di queste specie risale al 1931 (Legge. 6 gennaio 1931 n.99, Disciplina della coltivazione, raccolta e commercio delle piante officinali) e definisce le piante officinali come le piante medicinali, aromatiche e da profumo, dall'altra l'etimologia del termine "officinale" indica che la caratteristica tipica di questo gruppo di specie è quella di essere assoggettata a lavorazioni di "officina" (laboratori), per fornire prodotti derivati che a loro volta possono trovare utilizzazione diretta o essere ulteriormente trasformati.

La combinazione di queste definizioni può far intuire le molteplicità degli impieghi di questo gruppo di specie vegetali e, di conseguenza, la potenziale ampiezza del mercato che le riguarda. Altra difficoltà che si incontra è tracciare il quadro nazionale del comparto in quanto manca, nelle statistiche ufficiali, qualsiasi voce riguardante queste specie.

Data la mancanza di rilevamenti periodici

ufficiali, è praticamente impossibile descrivere l'evoluzione delle coltivazioni di specie officinali negli ultimi anni. L'ultimo censimento ufficiale del comparto risale al

1989 e fu realizzato dall'ISMEA. Per avere un'idea della situazione attuale del comparto si può far riferimento ad uno studio pubblicato su "erboristeria domani" dal quale si evince che la superficie destinata alla coltivazione di piante officinali ammonta a circa 4300 ettari, registrando un incremento di circa il 50% rispetto all'ultimo censimento ufficiale del comparto realizzato dall'ISMEA. Altra informazione che si evince dallo studio



pubblicato è la non omogenea ripartizione della superficie destinata a piante officinali tra le diverse regioni così come tra le diverse specie coltivate. Questo dato ha confermato quello già ripor-

tradizionali di coltivazione, alcune aziende hanno provveduto ad organizzare anche la prima trasformazione o addirittura il confezionamento e la vendita al dettaglio dei

loro prodotti e, nel migliore dei casi, ad organizzarsi in cooperative, svincolandosi, in parte, dal mercato all'ingrosso.

Si può quindi senz'altro intuire che, nella generalità dei casi, e a prescindere per ora dal discorso sulle singole specie, la produzione delle piante officinali sia favorita dal superamento del mercato all'ingrosso per conseguire un recupero di valore aggiunto a favore del produttore, attraverso le coltivazioni su contratto o la prima trasformazione delle produzioni.

tato nel censimento ufficiale del comparto del 1989.

Le cause di questa ripartizione non omogenea possono così essere riassunte:

- tendenza alla concentrazione delle coltivazioni in zone dove esiste una struttura industriale in grado di assicurare il ritiro del prodotto;
- tendenza alla concentrazione in zone tradizionali di coltivazione per una o più specie.

Tale ripartizione può essere spiegata considerando che nelle zone

Le piante officinali, in alcune aree, hanno raggiunto anche un notevole interesse come colture integrative del reddito delle piccole aziende a conduzione familiare localizzate soprattutto in territori collinari e montani, favorendo in tal modo la permanenza dell'attività agricola in tali aree, ottenendo anche una conservazione del territorio ed una diversificazione delle produzioni agricole verso prodotti biologici e di qualità.

In molti casi, quindi, le piante officinali svolgono una importante funzione sociale e di valorizzazione dei terreni marginali.

A conclusione di questa breve disamina sul comparto, è importante focalizzare l'attenzione su tre punti:

- la superficie destinata alla



EMIMEDIA

editoria • pubblicità • marketing
progettazione • design • stampa

quando
la pubblicità
diventa

ARTE

benevento via castellano 21
telefax 0824.357252

www.emimedia.org

coltivazione di piante officinali è cresciuta negli ultimi anni di circa il 50% (confrontare dati 1989 ISMEA e dati 2000 pubblicati su "Erboristeria Domani" n° 3/2001), nonostante tale incremento, la superficie totale è ancora modesta, soprattutto se si considera che dei 4300 ettari circa 1800 sono destinati alla coltivazione di bergamotto in Calabria;

- la coltivazione delle piante officinali si è sviluppata ed è diventata una coltura di notevole interesse economico nelle aree dove i produttori sono riusciti ad organizzarsi anche per una trasformazione del prodotto o sono riusciti ad instaurare un rapporto di "produzione su contratto" con le industrie trasformatrici;

- l'industria erboristica italia-

na, anche se continua ad utilizzare materia prima proveniente dall'estero a prezzi più bassi, è sempre più attenta ai prodotti nazionali ottenuti con metodi di coltivazione biologica e/o integrata; ciò può essere un fattore positivo per l'ulteriore sviluppo della produzione di piante officinali in Italia.

Alfredo Cocchiarella
Agronomo

AMOROSI: UN FEUDO ILLUSTRE IERI,

UNA RIDENTE CITTADINA OGGI

Amorosi: situato a capo di una collinetta, lo incontriamo all'ingresso della Valle Telesina.

Secundo alcune teorie, "Amerusii" o "Amorosi", come sarà chiamata più tardi, trarrebbe il suo nome dal fatto che i nobili di Telesia medievale erano soliti venire a trascorrere serate galanti e "amorse" nel castello visibile ancora oggi. Plausibile anche l'ipotesi secondo la quale la cittadina sarebbe stata in origine possesso di un nobile longobardo di nome "Amoroso". Ma esiste anche un'altra ipotesi, di carattere prettamente linguistico-filologico, che farebbe derivare il nome del paese dalle parole latine "amne"

e "rosus", cioè "territorio eroso dal fiume" o dai due fiumi che bagnano il paese: il Volturno e il Calore, suo affluente.

La terra di Amorosi, che si collega idealmente all'antica Telesia (Telese), di cui doveva essere parte integrante, è stata posseduta in feudo dalle più prestigiose famiglie feudali dell'Italia meridionale. Nel 1734, chiamato dai Caracciolo, vi si fermò Carlo di Borbone: proprio qui il principe ricevette la promessa di fedeltà e di resa dell'ambasciatore

napoletano; successivamente fu ad

A m o -

rosi anche Ferdinando II.

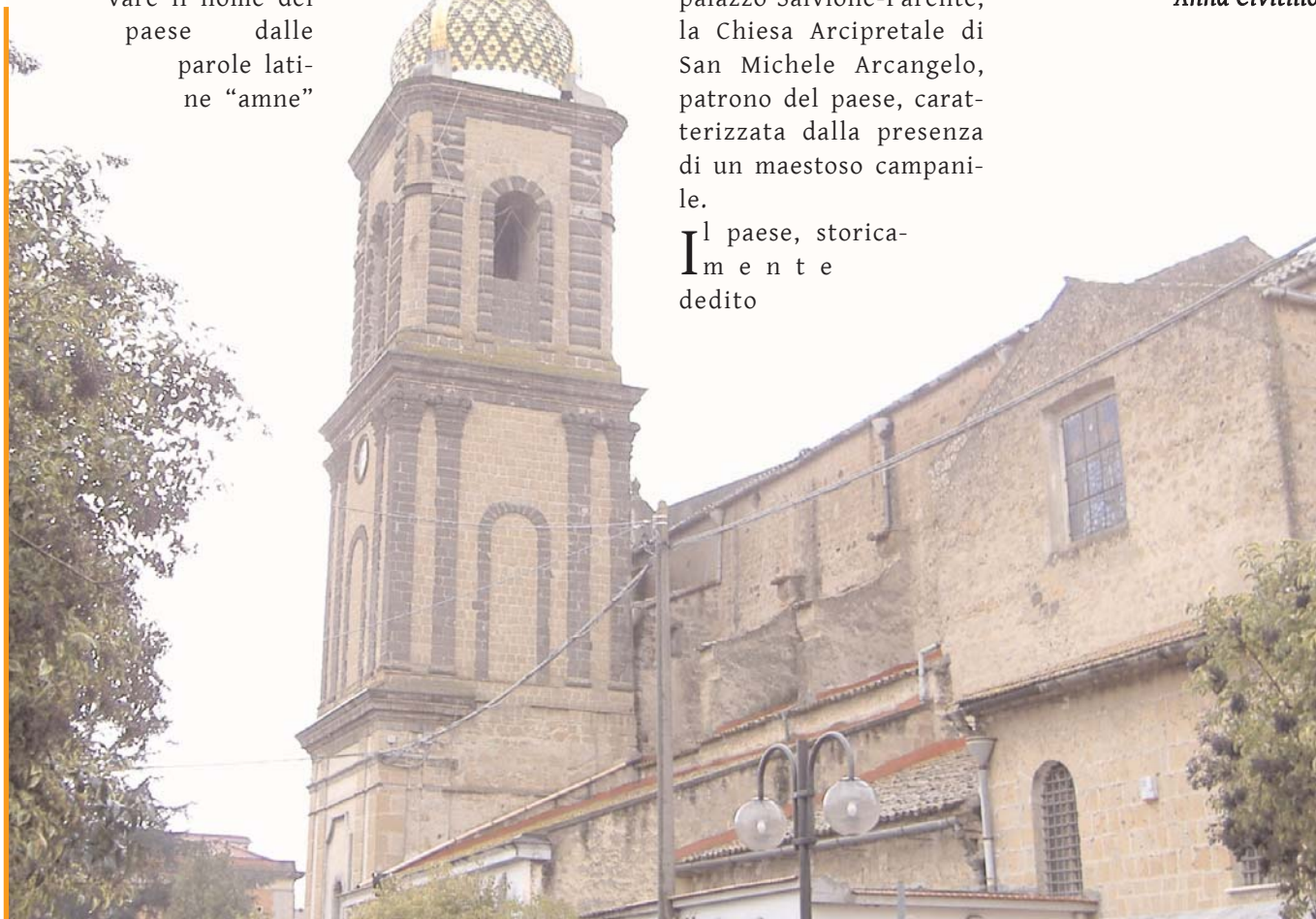
Nella seconda metà dell'800, fu rimossa buona parte dell'antico borgo feudale e realizzata un'ampia piazza, dalla pianta simmetrica: Piazza Municipio, attualmente adornata da una ricca varietà di alberi, che si presenta come il centro della vita socio-economica, culturale e religiosa del paese. Intersecandosi ad angolo retto, infatti, in essa confluiscono le principali strade di Amorosi. E su di essa affacciano i principali edifici civili e religiosi di maggiore interesse artistico: il palazzo della Camera Marchesale (o palazzo Piscitelli); il palazzo dei Maturi; il palazzo Salvione-Parente; la Chiesa Arcipretale di San Michele Arcangelo, patrono del paese, caratterizzata dalla presenza di un maestoso campanile.

Il paese, storicamente dedito

al commercio (ci sono due ponti in pietra viva di vecchia data, uno sul Calore e l'altro sul Volturno) per la sua posizione strategica e alle attività artigianali, è noto ai paesi limitrofi per la lavorazione del tabacco e dei pomodori, ma anche per la produzione di alcool e confetti.

Particolarmente suggestivo anche il paesaggio in questi luoghi. Non a caso l'antica cittadina è stata scelta come sfondo per girare diverse scene di celebri pellicole cinematografiche, come "La bella mugnaia" e "Viva l'Italia" di Roberto Rossellini.

Anna Civitillo



IL BAMBINELLO IN GIRO DI CASA IN CASA

Il testimone
della fede laurentina

A San Lorenzo Maggiore sopravvive una tradizione tramandata da decenni. Una statuetta di Gesù Bambino, chiamata affettuosamente "il Bambinello", è conservata in una teca di legno e ospitata ogni settimana da una famiglia diversa.

Fino a un decennio fa circa, il nominativo della famiglia destinata a ospitare il Bambinello era estratto da un'urna, ogni domenica. Il nucleo familiare che prendeva in consegna la preziosa teca di legno la portava a casa riponendola su un mobile nella stanza più adatta ad accogliere ospiti e visitatori. Davanti ad essa si accendevano ceri e candele

in segno di devozione o come suffragio.

Per l'intero periodo in cui il Bambinello era ospite della famiglia, l'abitazione diveniva il punto di incontro di tutto il vicinato per la recita

serale del rosario. Al tramonto si davano appuntamento le donne e i bambini del vicinato e anche alcuni uomini, i quali, dopo aver salutato il Bambinello - con un bacio sul vetro che chiude la

teca di legno, col segno della croce o togliendosi il cappello - si sedevano in circolo davanti alla teca e cominciavano a pregare.



serale del rosario. Al tramonto si davano appuntamento le donne e i bambini del vicinato e anche alcuni uomini, i quali, dopo aver salutato il Bambinello - con un bacio sul vetro che chiude la

teca di legno, col segno della croce o togliendosi il cappello - si sedevano in circolo davanti alla teca e cominciavano a pregare.

no essere anche due settimane) il Bambinello era riportato in chiesa e restituito alla devozione di tutti i fedeli facendo, contestualmente, un'offerta per la parrocchia.

Una volta il Bambinello era adornato di oggetti votivi d'oro (monili, bracciali) che poi sono stati tolti dalla teca per non renderlo l'appetibile oggetto di insane brame.

Ancora oggi le famiglie laurentine possono avere il privilegio di ospitare il Bambinello. Chi desidera accoglierlo nella propria abitazione può recarsi nella Chiesa Madre della parrocchia di San Lorenzo Martire e prenderlo in consegna, previo nullaosta del parroco.

La statua del Bambinello è un vero e proprio "testimone" della fede, nel duplice significato del termine: sia perché con la sua presenza attesta la devozione della comunità - garante della fede genuina dei laurentini - sia perché viene passato di famiglia in famiglia, come in una ideale staffetta della fede.

Gaetano Ferrara

Apicoltura

Biasco Giorgio

C/da Centrale 82020
San Giorgio La Molara (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



di Caretti Antonio

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

Alimenti genuini di produzione propria
Cucina tipica... sul set di un film

Tel. 0824 983539

Cell. 339 5701153

Per il mese in corso si effettua uno sconto del 10 % a chi esibisce questo giornale



CERRETO SANNITA: INTERVISTA ALL'ASSESSORE GIANNETTI

Intervista all'assessore
alla Cultura, Turismo e
Istruzione del comune
di Cerreto Sannita.

Al di là delle singole posizioni politiche, esistono dei principi cardine che dovrebbero essere comuni a tutti e da tutti seguiti. Nel settore turistico, uno di questi, per un paese come Cerreto Sannita, è quello di evitare di fare un turismo "mordi e fuggi", nel rispetto dell'ambiente e del territorio. Insomma, per come è strutturata Cerreto, per la sua storia, cultura, artigianato, gastronomia, bellezze paesaggistiche e architettoniche, un tipo di turismo "mordi e fuggi" è inappropriato. Da quando si è insediata l'amministrazione Barbieri non sempre a Cerreto è stata seguita questa direttrice. Non è d'accordo Tommaso Giannetti, assessore esterno alla Cultura, al Turismo e all'Istruzione di Cerreto.

Non tutte le manifestazioni che avete realizzato hanno seguito il principio spiegato sopra. La Movida, per esempio, è costata una barca di soldi, è stata sicuramente ben organizzata, ha portato

tantissimi turisti, ma l'impressione è che sia stata fine a se stessa, cioè che non sia riuscita a far ritornare quegli stessi turisti durante l'arco dell'anno e che, dunque, non sia stata funzionale al tipo di turismo di cui ha bisogno Cerreto.

"In questi tre anni non sono mai state fatte manifestazioni mordi e fuggi. Anzi, credo che ci si stia impantanando troppo spesso su questo discorso. Tutte le iniziative sono state utili per un unico obiettivo: veicolare e promuovere l'immagine di Cerreto. E anche la Movida si è mossa in questa direzione. Il certificato del Touring Club e il riconoscimento della Bandiera Arancione garantiscono, a mio avviso, che non siamo più in presenza del mordi e fuggi, ma di un turismo di qualità e di eccellenza, un tipo di turismo che punta sempre più alla valorizzazione della ceramica e della gastronomia cerretese".

Dopo le recenti polemiche, l'Amministrazione Barbieri riaprirà le

porte a un dialogo e a una collaborazione con la Pro Loco cerretese oppure le chiuderà definitivamente?

"La Pro Loco è una necessità, un'esigenza, è indispensabile, fondamentale per questo paese. E lo dice uno che ha contribuito a fondarla e ne è stato presidente. Ma la Pro Loco deve lavorare in sintonia con l'amministrazione. Quando in un paese non c'è questa sintonia, non c'è Pro Loco. Quando parlo di sintonia non parlo di disubbidienza. La Pro Loco deve comunque avere una sua piena autonomia. Per collaborazione, però, si potrebbe intendere di considerare nello Statuto la figura del sindaco come elemento consultivo e, nel contempo, si potrebbe rendere noto all'amministrazione il programma annuale di attività, i punti programmatici che si intendono perseguire. Quando la Pro Loco di Cerreto diventerà effettivamente Pro Loco, cioè aperta, stimolante, propositiva e in sintonia con l'amministrazione, cosa che fortemente mi auguro, si potrà sicuramente tornare a dialogare e a collaborare".

Si è letto su un quotidiano locale di un vostro progetto turistico-religioso che coinvolgerebbe Monte Coppe. In cosa consiste quest'idea?

"Era nel programma dell'amministrazione creare un percorso turistico-religioso che valorizzasse le bellezze paesaggistiche, abbinandole all'as-

petto religioso della chiesa di Madonna delle Grazie. È stato un supporto in più a quest'idea, l'ammirazione che ha espresso il presidente della Provincia Nardone sulla bellezza del nostro territorio, in occasione della Mostra Bovina su Monte Coppe".

Altre novità future che coinvolgono il suo Assessorato?

"L'attività amministrativa sul turismo e la cultura non è mai ferma. Abbiamo nel cassetto vari progetti per la promozione di Cerreto. In questo momento stiamo lavorando molto nell'AICC (Associazione Italiana Città della Ceramica) e nell'ambito del Touring Club. Con l'AICC faremo delle mostre a Milano e a Parigi (faremo un gemellaggio con un'associazione di ceramica francese). Per quanto riguarda il Touring, occorrerà lavorare affinché sia riconfermato il conferimento della Bandiera Arancione. Stiamo seguendo con attenzione il marketing turistico e la promozione su carta. Il Touring Club ci ha aperto un portale informativo molto ampio. Ceramisti e ristoratori si sono accorti dell'incremento turistico che ne è derivato e devono ringraziare anche la loro capacità di accoglienza. Un turista accolto, garantito e salvaguardato: deve essere questo l'impegno di tutti i cerretesi. Ho un'idea in mente: realizzare una bottega del prodotto tipico cerretese".

L'INCONTRO

Cucina tipica - Specialità baccalà

Pasto Completo €12,00

(primo, secondo, contorno,
½lt. di vino, acqua, caffè)

Sconto del 15% a chi
esibisce una copia del
giornale

via Cesina di Sopra, 176
82032 Cerreto Sannita (BN)
tel. 0824-860712



A proposito di Bandiera Arancione, in un incontro con gli alunni della scuola media ed elementare di Cerreto lei ha sostenuto che uno dei problemi che potrebbero non riconfermarla è quello dell'immondizia, e precisamente: la presenza di alcuni depositi abusivi di rifiuti, una percentuale di raccolta differenziata inferiore alla soglia prevista dal Touring Club Italiano e la carenza di pulizia e cura delle aree picnic. Ci sono altri fattori che potrebbero essere sfavorevoli a una riconferma della Bandiera Arancione?

“Altri punti di debolezza segnalatici sono: l'assenza di un ufficio di informazioni, la limitata fruibilità di alcune risorse locali, la carenza di manutenzione delle vie laterali, una segnaletica turistica presente solo in corrispondenza degli attrattori e una carenza di segnaletica turistica d'indicazione per il raggiungimento del Ponte di Annibale (carenza di cui ho avvertito la Comunità Montana). Ma ricordiamo anche i numerosi punti di forza (cito il report del percorso d'analisi fatto dal Touring): la particolare storia e con-

zazione di olio e ceramica”.

Facciamo un passo indietro su tre questioni più volte sollecitate dal capogruppo della minoranza Morone: una “Legge Speciale per Cerreto Sannita” per far dichiarare Cerreto patrimonio dell'Unesco (proposta quando era presidente della Pro Loco e approvata dal Consiglio Comunale nel 2003), l'istituzione di un Museo Diffuso della Civiltà Cerretese e il recupero di Cerreto Vecchia. Quali sono le sue posizioni a tal proposito?

vale. Ci tengo a dire che tra me e l'architetto Morone, oltre che un'amicizia, c'è un intento comune: esaltare e valorizzare Cerreto. Un conto è la politica, dove siamo su due fronti diversi, un altro è l'amicizia, la stima e l'amore per Cerreto”.

A suo avviso, in questi quasi tre anni di amministrazione, qual è stata la migliore iniziativa intrapresa e quale il peggior errore?

“Tutte le iniziative fatte sono state valide. Cito l'ultima in ordine di tempo, il



“Quello dell'immondizia è un punto negativo segnalato proprio dal Touring Club. Per questo motivo ci siamo attivati per sensibilizzare i cittadini e per potenziare il servizio di raccolta differenziata porta a porta (istituendo, tra gli altri, quello sulla plastica e il numero verde sui rifiuti ingombranti) con immediatezza e con gravosi costi per il Comune. Per la raccolta delle pile abbiamo, di recente, preso contatti col COBAT. Se collaboriamo tutti insieme, sarà un bene per gli stessi cittadini, anche da un punto di vista economico. Per quanto riguarda la cultura ambientale occorrerà fare educazione ambientale, sensibilizzando soprattutto i giovani”.

Gli altri aspetti negativi segnalati dal Touring?

formazione urbanistica del centro; la varietà di risorse da offrire; la presenza di prodotti artigianali tipici facilmente reperibili e ben valorizzati (come la ceramica); un ricco calendario di eventi eno-gastronomici; una buona manutenzione delle strade principali; la presenza di un itinerario turistico di visita del centro storico implementato attraverso l'utilizzo di pannelli in ceramica artigianali; la presenza di particolari in ceramica dell'arredo urbano e nelle facciate delle abitazioni; una struttura urbanistica che favorisce la visita ai turisti. Senza dimenticare l'accoglienza che garantiamo loro. L'obiettivo adesso sarà potenziare ulteriormente il turismo eno-gastronomico e artigianale basato sulla produzione e commercializ-

“Le amministrazioni che si succedono devono lavorare in continuità. Chi ci ha preceduto ha continuato il lavoro precedente e noi oggi stiamo portando avanti i lavori della precedente amministrazione. Dunque, per quanto riguarda la “Legge Speciale” per Cerreto, già approvata nel 2003, non vedo perché non si possa riprendere il discorso e attivarsi per far sì che Cerreto diventi patrimonio dell'Unesco. È una proposta che promuove l'immagine di Cerreto. Sul Museo Diffuso della Civiltà Cerretese non sono d'accordo perché in realtà Cerreto è già di per sé un Museo Diffuso. Sul recupero di Cerreto Vecchia non metto in discussione le intuizioni di Morone e, a breve, vedremo se effettivamente nella parte alta è sepolta la Pompei Medie-

Carnevale Cerretese, che ha avuto un enorme successo e ha visto una nutrita partecipazione da parte dei cerretesi (sia quelli che hanno collaborato per la buona riuscita sia quelli che hanno presenziato per le strade) e dei turisti. Ciò dimostra che è una manifestazione voluta dalla gente. Di errori ne abbiamo commessi diversi perché siamo esseri umani. Ma il vero elemento negativo emerge quando non si vogliono riconoscere gli sforzi che un'amministrazione fa per lanciare l'immagine di Cerreto. Che poi qualche manifestazione, come AgriArt, sia stata momentaneamente congelata, per far maturare in tutti la consapevolezza che è possibile esaltare insieme l'agricoltura e l'artigianato, non vuol dire che fosse stato un errore organizzarla. È

vero che non è stata veicolata nel giusto modo e che poteva essere organizzata meglio, ma sicuramente l'idea non era sbagliata ed è qui che è venuto meno l'apporto e il contributo di idee di tutti per migliorarla".

E la sola idea di mettere dei pali eolici su Monte Coppe, Colle Spione e Parata Ungaro, sempre tenendo conto della struttura di Cerreto e del tipo

di turismo che si intende perseguire, non è stata un clamoroso errore? Se, poi, in quegli stessi luoghi intendete realizzare un percorso turistico-religioso, c'è un'incompatibilità tra le due idee. Non le sembra?

"No, non si è trattato di un errore perché c'era stata solo un'idea di mettere i pali eolici, idea che per ora abbiamo messo da parte. Ad oggi non esiste un discorso sui pali eolici.

Ho solo una perplessità: non vorrei un giorno vedere gli altri paesi limitrofi con i pali eolici e noi essere obbligati a metterli. Mi spiego. Oggi mettere i pali eolici sarebbe una scelta. Spero che un domani, però, non ci sarà un'imposizione".

Non credo (e lo dico perché, facendo parte del Comitato Cittadino "Don Chisciotte", come lei sa, conosco bene la mate-

ria). Comunque non mi ha ancora risposto. Qual è la sua posizione sull'eolico a Cerreto?

"Sono favorevole all'eolico con tutti gli accorgimenti necessari per evitare un impatto ambientale".

Giovanni Pio Marenga



ARREDAMENTI PETRONE

SCAVOLINI

PRESTOTTO
ITALIA

LE FABLIER

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

AMOROSI: V EDIZIONE DEL SANNIO CHOCOLATE

Sannio Chocolate: un evento unico per il nostro territorio. La manifestazione si svolge ad Amorosi, un piccolo paese situato nella valle telesina, 23-24-25 marzo. Quest'anno è giunto alla quinta edizione e si presenta con nuove sorprese, iniziative ed eventi che fanno della rassegna la più originale kermesse sul cioccolato di qualità.

Spazio solo alle aziende artigiane di qualità con prodotti di eccellenza: questa la filosofia della manifestazione. Non si troveranno ad Amorosi i prodotti della grande distribuzione, che non hanno bisogno di vetrine per la loro valorizzazione. Sulla scena solo i tanti ed eccellenti produttori che generalmente non trovano rassegne o spazi adeguati e dedicati.

Diversi eventi caratterizzano la manifestazione: quest'anno si passa dalle sculture di cioccolato alla musica napoletana. I visitatori potranno immergersi in un'atmosfera veramente ammaliante e coinvolgente.



Inoltre, ci saranno attività istruttive e ricreative riservate alle scuole che coinvolgeranno i più piccoli per regalare loro

spettacoli con diversi linguaggi artistici.

Sannio Chocolate è da due anni partner con Save the children. "Cioc-

principali cause di morte nelle fasce d'età infantili e adolescenziali. La campagna tende a sensibilizzare il mondo e soprattutto



una giornata indimenticabile. I ragazzi potranno assistere e partecipare direttamente alle dimostrazioni con degustazione dei Maestri Pasticcieri nel cortile del Palazzo Maturi. Sarà presentata ai ragazzi anche il "packaging": dal prodotto alla confezione.

Inoltre, venerdì 23 e sabato 24, durante le mattine dedicate alle scuole, gli artisti di "Arteconfigurazioni" diventeranno i ragazzi con giochi e

ciolato Positivo", infatti, si chiama la campagna di informazione e sensibilizzazione sulle violazioni dei diritti dell'infanzia coinvolta nei processi produttivi del cacao.

È accertato che nel pianeta sono circa 352 milioni i bambini tra i 5 e i 14 anni che lavorano e uno dei settori maggiormente interessati è l'agricoltura. I bambini impiegati nei campi di cacao lavorano anche 20 ore al giorno per pochi spiccioli, con un'alimentazione inadeguata e in precarie condizioni igienico-sanitarie.

Lo sfruttamento dei minori nella raccolta del cacao è una delle

to i giovani sul gravissimo fenomeno. Alle scuole partecipanti sarà fornita la copia di un DVD e materiale cartaceo divulgativo sull'importante progetto.

Un'altra iniziativa, molto interessante è "Pasticcieri si nasce". È un'associazione nata da un'idea del maestro pasticcere Fulvio Russo, che sarà ad Amorosi venerdì 23 e sabato 24 per incontrare scuole e pasticceri: il suo fine è dimostrare come i ragazzi possano, se guidati, tramite la pasticceria realizzare una pari dignità tra normodotati e diversamente abili.

L'incontro tra Fulvio e i ragazzi sarà ripreso da MUKKO PALLINO SHOW, eccezionale trasmissione televisiva capace di coniugare momenti di intrattenimento a messaggi educativi. "Mukko Pallino" deve il suo incontestabile successo a una formula unica e vincente: realizzare un programma per ragazzi fatto dai ragazzi. Diventando attori primari di un progetto che li vede attivamente coinvolti, essi elaborano, scrivono e danno vita reale a una trasmissione che diventa la loro finestra sul mondo, il loro personalissimo modo di comunicare, assumere e divulgare messaggi educativi. Il programma "Mukko Pallino" è in onda sulla tv Telecolore e su Sky canale 849.

Infine, il trio musicale "A PUSTEGGIA" allietterà la presenza delle scuole con un repertorio di canzoni

classiche napoletane, cimentandosi in nuove forme espressive dell'arte musicale. "A PUSTEGGIA" era una vocazione artistica indistinta, espressa soltanto in quel modo di cantare per banchetti, tavolate, finestre e qualsiasi altra occasione stravagante. Questa prassi visse nell'800 a Napoli grazie al lavoro di appassionati musicisti. Ma l'800 va ricordato anche per la nascita della canzone d'autore, grazie soprattutto all'influenza di due fenomeni: l'appuntamento festoso di Piedigrotta e l'esplosione dell'editoria, che portarono a cavallo del '900 a una produzione canora senza eguali e dalla quale gli ultimi "posteggiatori" poterono attingere una quantità incredibile di titoli, alcuni dei quali ancora oggi conosciuti e cantati in tutto il mondo.

Breve storia del cioccolato

Prezioso e apprezzato privilegio degli imperatori aztechi, il cioccolato rimase sconosciuto in Europa fino alla metà del Cinquecento. Fu scoperto da Herman Cortes e introdotto in Spagna alla corte di re Carlo V sotto forma di squisita bevanda calda zuccherata. Occorsero poi due secoli prima che comparisse in tavoletta.

Il cioccolato è un dolce derivato dai semi della pianta del cacao (theobroma cacao), diffuso e ampiamente consumato nel mondo intero. È preparato a partire dal burro di cacao (la parte grassa dei semi di cacao) con aggiunta di polvere di semi di cacao, zucchero e altri ingredienti facoltativi, quali il latte, le mandorle, le nocciole o altri aromi.

Il cioccolato viene prodotto nelle forme più svariate: la più comune è la tavoletta, ma, sia industrialmente sia artigianalmente, il cioccolato viene modellato in forme diverse, specie in occasione di ricorrenze o festività. Oltre a ciò, il cioccolato è anche l'ingrediente dei più vari dolci: gelati, torte, biscotti, budini e altro.

Oggi è inconfessato peccato di gola di tutti. Concilia l'amicizia, la buona volontà e il buonumore. È una bevanda che ci mette nella situazione di essere ben disposti verso gli altri, facilitando l'incontro tra le persone.

Maria Pezzillo

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

PIATTI DELLA TRADIZIONE

“Agnello Pasquale”

Jo Jo

Ingredienti: 150 ml. di olio d'oliva extravergine, 5 spicchi di aglio tritato, una manciata di prezzemolo tritato, 100 g. di formaggio grattugiato, pepe, una coscia di agnello

Indicazioni: In un contenitore mescolare olio, formaggio, aglio, prezzemolo e pepe. Adagiare la coscia di agnello in un teglia, fare dei tagli profondi su tutto il pezzo e riempirli con il miscuglio. Cuocere in forno per circa 2 ore a 200°C cospargendolo, ogni tanto, del sughetto che si forma nella teglia.

Servirlo affettato.

“EMOTIVE GESTUALITÀ” IN MOSTRA A BENEVENTO

È stata inaugurata sabato 24 febbraio 2007, presso la Rocca Dei Rettori di Benevento, la mostra “Emotive Gestualità”, personale di Gisela Robert. L'allestimento comprende circa cinquanta opere pittoriche che potranno essere ammirate fino al prossimo 25 marzo 2007 nel museo sannita. Le creazioni sono il frutto del lavoro dell'artista tedesca che ha passato molti anni a viaggiare tra la Francia, la Grecia, la Spagna e l'Egitto, e che, una

v o l t a
c o n o -
s c i u t a
Napoli, ha deciso di stabilirvisi. Proprio il fasci-

no immortale della città, che l'ha ammaliata, ha contribuito in parte alla creazione dei suoi capolavori. È la città delle contraddizioni: dell'imponente Vesuvio e della delinquenza, del sole che batte sui mattoni di edifici antichissimi e della brezza del mare che aleggia fino ai vicioletti più interni dei quartieri. È da questo che traggono spunto le pennellate decise che si fondono nella fantasia narrante della donna, i colori che pulsano ritmicamente sulle tele, allo stesso ritmo della città partenopea dai mille volti. Le creazioni della Robert sono lo specchio del suo percorso, sfociato, infine, nel tentativo di fondere due culture diverse e lontane: quella calda medi-

terranea e quella fredda teutonica. Ma da esse emergono anche riflessioni profonde sulle difficoltà del nostro tempo, sulla ricerca di risposte al “male di vivere” attraverso la pittura stessa. Pittura da cui emerge, inoltre, la forte personalità dell'artista, il suo animo inquieto che nell'intreccio delle cromature cerca uno sfogo, la sua ansia di libertà per una spiritualità fortemente rivoluzionaria. Sono questi i tratti che si identificano dietro le sue pennellate, e dietro le pennellate della vita stessa. Il valore di queste opere sta nell'esprimere i toni della quotidianità di tutti noi, usando un linguaggio originale e, soprattutto, non banale. Per questo capace di affascinare lo spettatore.

Paola Pezzillo



ZÌ LIBÉCCO E LE COPPIE CHE BALLAVANO

Nei nostri paesi sopravvivono racconti fantastici di cui spesso non si riesce a cogliere il senso. Ci si può spingere a formulare ipotesi interpretative ma a volte il mistero resta inviolato. L'impossibilità di sistemare i vari pezzi nella nostra griglia interpretativa conferisce a tali racconti un fascino particolare: essi conservano un abisso insondabile nel quale sprofondano i nostri tentativi di investigazione.

Qui di seguito riportiamo una storia che pensiamo abbia queste caratteristiche. Nonostante il nostro tentativo di dare ad esso un senso, resta tuttavia misterioso nella sua originalità.

Nella zona di Cuffiano - contrada di Morcone - si è tramandato oralmente il racconto di un uomo che, nottetempo, fu testimone di un evento sinistro e agghiacciante.

Si narra che Zi' Libécco - suonatore di fisarmonica - in una notte d'estate tornava a casa da una festa di ballo. Si trovò a passare davanti alla fontana di Cuffiano, in via Puglianello, quando notò qualcosa di inspiegabile e allo stesso tempo impressionante: vide delle coppie scendere (dall'alto) nella fontana che, quando furono in gran numero, esortarono il suonatore con queste parole: "Sòna,

sòna zi' Libecco" e zi' Libecco iniziò a suonare mentre le coppie cominciarono a ballare. Di fronte a quella schiera orripilante, Zi' Libécco disse: "Quand' pozz', zia mia / si riesc'cu a sc'cappà sc'ta-notte / n' iesc'cu cchiù a cacà da for' à la porta".

La trascrizione della narrazione orale è volutamente essenziale. Chi ci ha narrato la storia attribuiva alle coppie che "scendevano" nella fontana una natura sinistra, quasi demoniaca. La storia riportata svolge complessivamente la funzione di rassicurare chi ascolta. Prima ammonisce sui rischi che si corrono facendosi sorprendere fuori casa dal calare delle tenebre - cioè quando gli incubi ancestrali dell'uomo riaffiorano dalle profondità della psiche e si tramutano in visioni raccapriccianti - e con questo meccanismo fa salire la tensione nella narrazione: Zi' Libécco si trova di fronte a una schiera sconcertante che sembra sopraffarlo.

Nella parte finale della breve storia, invece, assistiamo alla manifestazione di un intento, quasi un proposito espiativo espresso dal protagonista, che svolge la funzione di sciogliere la tensione: facendo tesoro dell'esperienza appena vissuta, Zi' Libécco si ripromette di non osare mai più varcare la soglia dell'alea e dell'ignoto (rappresenta-

to dall'oscurità della notte e dall'ora tarda). Lo stesso riferimento scatologico conferisce all'espressione un rassicurante tono beffardo. A rendere rassicurante la dichiarazione di intenti del protagonista è il fatto stesso che la storia sia narrata: questo vuol dire, implicitamente, che Zi' Libécco riuscì a superare indenne quella brutta esperienza e a tramandare la sua storia, raccontandola per farla conoscere.

Abbiamo tentato di adare un'interpretazione alla storia di Zi' Libécco. Siamo certi, tuttavia, che la colorita espressione usata dal nostro suonatore sia stata citata abitualmente dai popolani, in passato, per esprimere il proposito di evitare situazioni rischiose per il futuro, se fossero riusciti a uscire, senza troppi danni, dalla condizione di pericolo nella quale versavano.

Sannita

PILLOLE DI SAGGEZZA

"La carcioffla s'monna
fronna a fronna"

nonna Pezz

(letteralmente: il carciofo
si pulisce a foglia a foglia)

Il carciofo è una pianta dal colore verde intenso, caratterizzata da un cuore interno tenero e morbido e da una serie di strati di foglie che in superficie sono più grandi e spesse. Viene cucinato nei modi più disparati, ma l'essenziale è pulirlo per bene e soprattutto eliminare le foglie troppo dure. Il segreto vero e proprio è togliere una foglia dopo l'altra. Solo in questo modo è possibile raggiungere il cuore senza sciuparlo. È solo con estrema pazienza che si può gustare questo cibo. Ed è con la stessa pazienza che si può gustare appieno la vita: ciò che conta è togliere ogni foglia al momento giusto, non precorrere gli eventi, non affrettare i tempi. Ogni emozione ha un momento perfetto in cui può essere goduta. Correr troppo finirebbe per sciupare il frutto e svuotarlo del suo gusto più pieno.

*La Vecchia Cascina
agriturismo*



di Paolo e Belinda
Via Crocelle
Pietrelcina (BN)

Tel. 0824 991351

*Cucina tipica locale con prodotti
di produzione propria*

Per il mese in corso si effettua uno sconto
del 10 % a chi esibisce questo giornale

IL VENERDÌ SANTO DI SAN LORENZO MAGGIORE

Penitenza ed espiazione
nella processione del
Venerdì Santo

La Pasqua è un evento meno legato al consumismo, meno pubblicizzato del Natale. In parte, forse, ciò è dovuto alla diversità dell'attesa: non c'è l'emozione e l'eccitazione dell'Avvento. La Quaresima è un periodo di penitenza e di espiazione. O almeno dovrebbe esserlo. Per il fedele, infatti, dovrebbe essere il periodo più importante dell'anno.

In passato a San Lorenzo Maggiore il periodo quaresimale era denso di riflessione e di misticismo. La sera, infatti, una sorta di giullare, uno "strillone", girava per le vie del paese, invitando i cittadini a meditare sulla fugacità della vita e dei beni terreni, sulla necessità di scegliere la conversione sincera del cuore. Per attirare l'attenzione agitava un campanello, in modo che il tintinnio predispone

laurentini all'ascolto. Ma, come ricorda Nicola Vigliotti nel suo libro "San Lorenzo Maggiore", il compito non era semplice, anzi poteva risultare addirittura pericoloso: una volta un notevole, infastidito, arrivò addirittura a far arrestare uno di questi "giullari". Durante la Settimana Santa nelle varie chiese del paese veniva preparato il Santo Sepolcro e si eseguivano canti e letture penitenziali. In particolare, il Venerdì Santo, alle 7 del mattino, il popolo si radunava nella chiesa di San Rocco (poi Congrega di Maria Santissima del Carmine) per portare in processione Gesù morto e la Madonna Addolorata.

Il corteo era aperto da un nutrito gruppo di ragazzi, coronati di spine, cinti di funi al torace e alle spalle, agitando il "fracasso" (o "battola") per riprodurre

lo strepito fatto dai Giudei durante la passione di Gesù. Un altro gruppo di ragazzi intonava lentamente il canto del "Miserere" e di altri salmi. A seguirli i membri delle varie Congregazioni religiose maschili e femminili. Dopo di loro si disponevano i "battenti", che indossavano un camice bianco e un cappuccio per non mostrare i volti, in modo da evitare di essere riconosciuti. Per manifestare la propria volontà di penitenza, essi si battevano (ecco il motivo del nome di "battenti") con le "discipline", piccole piastre di ferro o catene. La processione era chiusa dai fedeli, molti dei quali scalzi e recanti ceri votivi.

Ancora oggi questa tradizione si rinnova ogni anno. Sicuramente non c'è più lo "strillone", ma ogni Venerdì Santo c'è la

processione per le vie del paese, che non si svolge più al mattino, ma è stata spostata al tardo pomeriggio. I battenti di ogni età, ancora con il volto coperto e con corone di spine, continuano a flagellarsi con le discipline. Sono molti i fedeli che partecipano, scalzi e penitenti. Forse è una delle processioni con maggior seguito.

Anche se meno mediatico, i laurentini avvertono ancora fortemente l'importanza della Pasqua e della preparazione ad essa. Ed è anche grazie a questa fede dimostrata che è possibile portare avanti una tradizione culturale importante e antica.

Alessia Pezzillo





La Quaresima è il periodo di penitenza che precede la Pasqua. Rappresenta la purificazione, l'espiazione dei peccati prima del risveglio, prima della Resurrezione. A San Lorenzo Maggiore questo periodo del calendario liturgico era rappresentato, metaforicamente, da una bambola di pezza - chiamata appunto "Quaresima" - sospesa in aria, legata ad un filo teso da una parte all'altra delle strade.

Ogni quartiere aveva la sua Quaresima ed a volte se ne trovavano più di una lungo la stessa strada.

Veniva rappresentata come una vecchina, simile alla befana, che teneva in una mano la rocca (conocchia) ed in un'altra il fuso per filare la lana (in ciò, riportando alla memoria le Moire).

La Quaresima portava, sotto la gonna, una patata nella quale erano infilate sette piume di gallina.

Veniva esposta alla fine di carnevale e tenuta fuori fino al giorno di Pasqua. Ogni sabato veniva estratta una piuma, riservando l'ultima per il giorno del Sabato Santo.

A Pasqua la vecchina veniva tolta dalle strade, a rappresentare la fine del periodo di penitenza.

La Quaresima doveva apparire come una figura sinistra che incombeva, ammonitrice, a sorvegliare l'agire umano, quasi scrutasse biecamente per assicurare il rispetto delle prescrizioni penitenziali.

Probabilmente permetteva di percepire anche visivamente ciò che veniva avvertito sul proprio corpo con l'astinenza, il digiuno, i sacrifici rituali.

Non ci è difficile immaginare con quanta impazienza si attendesse che l'ultima piuma venisse tolta per poter finalmente mettere fine alla penitenza. Questo voleva dire poter ricominciare a

mangiare carne, per chi ne aveva la possibilità, e comunque potersi lasciar andare a qualche vizio o a qualche peccatuccio, magari di gola.

Era un vero e proprio count-down della comunità che riecheggiava in tutte le strade, una sequenza fissa e rassicurante la quale scandiva le settimane che mancavano alla fine del periodo di penitenza.

Il pupazzo della "Quaresima" era diffuso in molte zone del Meridione. Spesso veniva chiamato "Quarantana" ed in alcune zone la patata, in cui venivano infilate le piume, era sostituita da un limone.

Ancora oggi, in alcuni paesi, sopravvive questa tradizione. Vi è una Quaresima molto ben fatta in piazza Dante, a San Lorenzo Maggiore (ad essa si riferisce la foto pubblicata in questa pagina).

In tale paese sopravvive un motto scherzoso: "Quares'ma cur' p'lata /

mitt' l' zzikkur' 'ncoppa a la ràta / tu ce l' mitt' a un' a un' / e i' m' l' magn' a duie a duie".

Oltre che voler sbeffeggiare la vecchina mettendo in evidenza il fatto che il suo sedere (cur') è senza peli (p'lata), il motto invita scherzosamente la Quaresima a riporre i fichi secchi (zzikkur') su un tradizionale cesto poco profondo e oblungo (ràta) in modo che alla fine del periodo di penitenza, possano essere mangiati con avida voracità. I fichi secchi erano le leccornie dei poveri e rappresentavano forse, ingenuamente, la fine della penitenza.

Ringraziamo Romeo Ferrara per le preziose informazioni che ci ha fornito.

G. F.

LA BOTTEGA NICOLA GIUSTINIANI

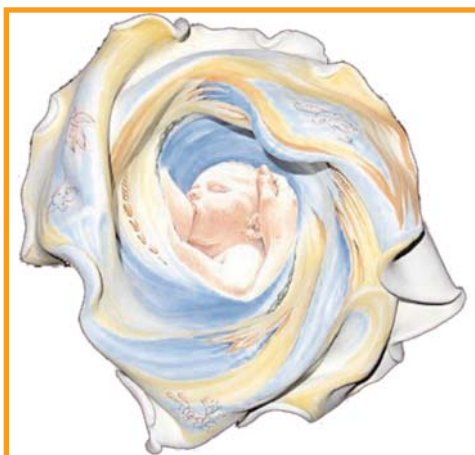
Sagnella: "Fondare una scuola di formazione ceramica a Cerreto"

Quando nel 1981 Elvio Sagnella decise di intitolare la sua bottega a Giustiniani, lo fece per due ragioni: la prima motivazione era rendere omaggio a Giustiniani, in quanto aveva iniziato a lavorare negli anni '70 dal ceramista Guido Barbieri in quella che era la vecchia fornace di Giustiniani del '700; la seconda riguardava il fatto che, fino al 1981, non c'era, né a San Lorenzello né tantomeno a Cerreto, una strada, una via o una piazza dedicata al grande ceramista napoletano. Per ammissione dello stesso Sagnella, il nome "Giustiniani" lo ha aiutato tantissimo agli inizi, soprattutto perché faceva giungere in bottega gente più esperta e preparata nel settore ceramico che conosceva lo stile di Giustiniani e che, quindi, poteva giudicare il prodotto con i canoni dell'esperto. Perciò poteva anche andare male. "La competenza e la passione - afferma Sagnella - ci hanno consentito di emergere e di creare, nel corso degli anni, la vera ceramica di Cerreto e San Lorenzello che, a mio avviso, non è quella dell'800 che raffigurava, per intenderci, gli uccellini e il leone, ma quella del '600 e del '700 delle zuppiere, delle acquasantiere, dei piatti. I colori usati erano il giallo intenso, ogni tipo di verde, l'arancione, il manganese e il blu turchino. Ho ricercato nella mia bottega, insieme a tutti coloro che ci hanno lavorato (e a quelli che tuttora ci lavorano), i dettagli di quei tempi, trasferendo sui prodotti quello che faceva parte di allora".

Diplomato presso l'Istituto d'Arte di Cerreto Sannita, Sagnella si è

avvicinato giovanissimo all'arte ceramica, tant'è vero che è un ceramista a tutto campo e spazia dalla progettazione al tornio, dalla pittura alla ri-edizione di opere del passato. Le sue competenze artistiche spaziano dalla tradizione squisitamente locale alla vera e propria creazione artistica. Ciò avvalendosi di un metodo di lavorazione artigianale che rispetta la tradizione

perché amano moltissimo la maiolica. In Cina, invece, apprezzano la porcellana. L'evento più importante è stato senza dubbio quello di aver ideato, insieme ad altri ceramisti, il marchio di "Cerreto-San Lorenzello", una novità certamente molto stimolante per il settore. Anche perché in Italia non esiste un luogo dove sono situati due centri ceramici così vicini tra



"L'opera di Ottavio Coppola Madre, vincitrice di Presepiarte nella categoria Giuria popolare. Nipote di Sagnella, Coppola lavora nella bottega dello zio dal 1990, quando aveva 10 anni. A detta di Sagnella "è uno dei pochi giovani che conosco che può sedersi in qualsiasi zona della bottega".

più antica e che, oggi come allora, richiede impegno, passione e dedizione. Oltre alla bottega di San Lorenzello, dal 2003 è presente anche con uno showroom a Cerreto Sannita in piazza San Martino. Oltre che nelle più importanti città italiane, ha esposto le proprie opere in numerose mostre internazionali: a Montecarlo, negli Stati Uniti, in Belgio, in Canada, in Inghilterra, in Russia, in Spagna, in Polonia, in Germania e in Cina (gli articoli dei giornali stranieri presenti nella bottega testimoniano i viaggi fatti nel mondo per promuovere il proprio prodotto). Riscuotendo un discreto successo. In Spagna, per esempio, ha sco-

perché amano moltissimo la maiolica. In Cina, invece, apprezzano la porcellana. L'evento più importante è stato senza dubbio quello di aver ideato, insieme ad altri ceramisti, il marchio di "Cerreto-San Lorenzello", una novità certamente molto stimolante per il settore. Anche perché in Italia non esiste un luogo dove sono situati due centri ceramici così vicini tra loro come Cerreto Sannita e San Lorenzello. "Questo - sottolinea Sagnella - è uno dei tanti vantaggi che questi due paesi dovrebbero sfruttare per il bene non solo delle botteghe presenti, ma della loro economia". Secondo Sagnella, c'è una ricetta fondamentale per rilanciare la Ceramica Artistica e Tradizionale di Cerreto Sannita e S. Lorenzello. "Ogni artigiano dovrebbe dare un'impronta al suo prodotto, cercare di perfezionarlo, di creare uno stile proprio. Perché è vero che siamo nati sulle orme di Giustiniani, però è vero anche che ognuno di noi ceramisti dovrebbe ricercare la propria diversità nei vari modi di interpretare l'arte ceramica. È vero anche che ci vorrebbe, da parte di tutti, un pizzico di maturità in più. Credo che in futuro si ritornerà alla classica bottega che c'era una volta, con il maestro e l'allievo. Perché chi non inizia a lavorare come ragazzo di bottega a 13/14 anni, avrà sempre

delle carenze. Per carità, sarà anche bravissimo e con un talento innato, ma saranno visibili sempre dei limiti. Solo in questo modo si otterrà un mercato di qualità e non di quantità, vantaggioso per l'intero territorio".

Docente di Decorazione Ceramica nei primi anni '90 e, successivamente, nei corsi di Formazione Ceramica della Camera di Commercio di Benevento, Sagnella lancia alcune proposte. "Il mio obiettivo, per il prossimo futuro, sarà quello di organizzare una manifestazione con i ragazzi dell'asilo, delle elementari e delle medie per far conoscere loro l'argilla, fargliela toccare per capire che hanno in mano un materiale che possono modellare come vogliono, per spiegar loro che per realizzarsi nella vita si può anche fare il ceramista (se, ovviamente, piace questo mestiere). Questo processo educativo andrà portato avanti anche attraverso dei seminari. A proposito di seminari: se un giorno facessi l'amministratore comunale del mio paese, prima ancora che sulla ceramica, ne organizzerei alcuni su come si fa turismo sul territorio, per inculcare la cultura del rispetto dell'ambiente, della civiltà e dell'accoglienza. Propongo, infine, di creare, entro i prossimi 10 anni, una scuola di Formazione Ceramica a Cerreto Sannita. Starà alle istituzioni provvedere a realizzare ciò. Potremmo essere il primo luogo del Sud a istituire una scuola di perfezionamento della ceramica, potremmo essere un punto di riferimento per tante regioni d'Italia".

G. P. M.

Sannita

La nostra terra è ricca di meraviglie paesaggistiche il più delle volte non conosciute. Quale occasione migliore di una escursione organizzata per entrare in contatto col nostro territorio, per conoscere i suoi scrigni segreti?

Il sito www.caibenevento.it della sezione di Benevento del Club Alpino Italiano offre questa occasione.

Nella sezione Chi siamo è riportata la storia del Club Alpino Italiano con un breve testo in cui sono elencati i motivi per cui iscriversi al CAI. Nella sezione Programma è possibile leggere il calendario delle escursioni organizzate per l'anno 2007 con spiegazione della simbologia usata per indicare il livello di difficoltà dei percorsi e il regolamento delle attività organizzate dal Club.

Per approfondire la conoscenza degli itinerari delle varie escursioni in programma, si può visitare la sezione Avvisi dove sono riportati anche le date di convegni, incontri e dibattiti su temi inerenti alla qualità dell'ambiente ed alla salvaguardia del territorio.

La sezione del sito davvero da non perdere è la Galleria: all'interno sono archiviate immagini di scalatori ed escursionisti durante i tragitti che conducono alla meta ma anche foto di vedute e panorami mozzafiato.

Per contatti visitate le sezioni Contatti, Attività oppure iscrivetevi alla MailingList.

OpenSUSE deriva dalla distribuzione tedesca SUSE Linux, che si è sempre distinta per la sua facilità nel configurare i dispositivi hardware più diversi. Dopo l'acquisizione nel 2004 da parte della Novell, per la modica cifra di 210 milioni di dollari, oggi la distribuzione SUSE è una delle più amate, sia in ambito server che desktop. La svolta della Novell è stata quella di contribuire alla creazione di una distribuzione gratuita chiamata OpenSUSE, diversamente da quanto facevano gli sviluppatori europei. OpenSUSE è la finestra dalla quale la Novell si affaccia agli sviluppatori di tutto il mondo. L'idea è di creare una comunità dalla quale ricevere e alla quale restituire le migliori. Questo lavoro di gruppo ha migliorato sempre più la distribuzione fino a farla diventare una delle più semplici da usare.

La particolarità che contraddistingue SUSE Linux è un potente pannello di controllo chiamato YaST ("Yet another Setup Tool", in italiano: "Ancora un altro strumento di configurazione") dal quale è possibile configurare ogni cosa, dalla connessione ad Internet all'interfaccia grafica, alle periferiche più svariate. Anche gli amministratori potranno beneficiare della facilità di utilizzo di YaST poiché fornisce strumenti per impostare i livelli di sicurezza e permette di gestire l'installazione di software addizionale in modo

semplice e veloce.

Purtroppo gli ultimi mesi del 2006 sono stati segnati da una frattura tra la Novell e gli sviluppatori che contribuiscono ad OpenSUSE. La causa è stata un accordo tra la stessa Novell e la Microsoft. I due colossi hanno dichiarato che il fine di tale accordo è il miglioramento dell'interoperabilità tra i due sistemi operativi (SUSE/OpenSUSE e Windows). Il problema però consiste in un punto dell'accordo, voluto dalla Microsoft, che prevede la reciproca protezione legale su alcuni brevetti. Ballmer, CEO di Microsoft, attraverso una dichiarazione pubblica, ha fatto intendere che il punto riguardo ai brevetti è stato necessario poiché alcuni software presenti in SUSE violerebbero dei brevetti della Microsoft. Questo ha provocato un vero e proprio terremoto nella comunità del software libero, poiché ciò renderebbe automaticamente rischioso l'uso di sistemi GNU/Linux differenti da quello della Novell. Que-

st'ultima non si è fatta aspettare e ha subito chiarito di non condividere le parole di Ballmer. La Novell ha precisato che il punto sui brevetti non è una ammissione di colpevolezza, quindi non è un tentativo di coprire gli utenti SUSE da eventuali procedimenti legali dovuti a problemi di brevetti. Secondo la Novell, i sistemi GNU/Linux semplicemente non hanno problemi di brevetti. Intanto la Free Software Foundation ha dichiarato che il rilascio della nuova versione della licenza GNU verrà ritardato proprio per inserire clausole che contrasteranno tali accordi per il futuro. Certamente, ciò che è possibile notare da tutta la vicenda è che grandi aziende software vedono lo sviluppo di software libero come una possibilità di crescita economica e tecnologica.

Maggiori informazioni sono disponibili ai seguenti siti:

<http://it.opensuse.org>
<http://www.novell.com>

Lorenzo Ferrara



**Bed and Breakfast
S. Alfonso**



c.da Zenna n° 12
82029 S. Marco dei Cavoti
Benevento

Il soggiorno dal sapore antico

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

Per il mese in corso si effettua uno sconto
del **10 %** a chi esibisce questo giornale

GLUGBN LINKS

Sito: <http://www.inventati.org/glugbn>

Blog: <http://glugbn.noblogs.org>

Mailing List: <https://www5.autistici.org/mailman/listinfo/glugbn-ml>

Marzo 2007

1 Giovedì

2 Venerdì

3 Sabato

4 Domenica

5 Lunedì

6 Martedì

7 Mercoledì

8 Giovedì

9 Venerdì

10 Sabato

11 Domenica

12 Lunedì

13 Martedì

14 Mercoledì

15 Giovedì

16 Venerdì

17 Sabato

18 Domenica

19 Lunedì

20 Martedì

21 Mercoledì

22 Giovedì

23 Venerdì

24 Sabato

25 Domenica

26 Lunedì

27 Martedì

28 Mercoledì

29 Giovedì

30 Venerdì

31 Sabato
