

guida di Castelbasso

a futura
memoria

a cura di Alessia Di Clemente

a futura memoria

PROGETTO PER IL RECUPERO
E LA TRASMISSIONE
DELLA MEMORIA STORICA
DEL TERRITORIO

con la partecipazione di

Luca Alcini

Liceo Statale "Saffo" - Roseto degli Abruzzi

Isabella Bardhoshi

Istituto Statale d'Arte "V. Bellisario" - Pescara

Arianna D'Ambrosio

Istituto Liceale Statale "G. Milli" - Teramo

Simone De Martiis

Istituto Statale d'Arte "V. Bellisario" - Pescara

Maria Chiara Di Francescantonio

Liceo Classico "M. Delfico" - Teramo

Anna Falasca

Ist. d'Istruzione Superiore "V. Moretti" - Roseto d. Abruzzi

Cristina Farruggia

Istituto Statale d'Arte "V. Bellisario" - Pescara

Camilla Ottaviani

Istituto d'Arte "F. A. Grue" - Castelli

Lorenza Palumbi

Ist. d'Istruzione Superiore "V. Moretti" - Roseto d. Abruzzi

Matteo Schiavone

Istituto Statale d'Arte "V. Bellisario" - Pescara

Piergiacomo Seconetti Secone

Liceo Statale "Saffo" - Roseto degli Abruzzi

Ludovica Tullii

Istituto Tecnico Commerciale "B. Pascal" - Teramo

Progetto ideato dalla

Associazione Amici per Castelbasso (ONLUS)

realizzato in collaborazione con la

Fondazione Malvina Menegaz

per le Arti e le Culture - Castelbasso

con il contributo della

REGIONE ABRUZZO

Assessorato Politiche Attive del Lavoro,

Formazione ed Istruzione, Politiche sociali

e con l'apporto di memoria storica dei Castelbassesi

Umberto Di Francescantonio

Emigrazione

Domenico Di Francescantonio

Manufatti agricoli e usanze

Giovanni Di Pasquale

Lavori artigianali e modi di vita antichi

Teresa Di Silvestre

Donne e lavori domestici

Albino Rocci

Lavori in campagna e credenze

Sabatino Rocci

Giochi e giocattoli poveri

Antonietta Sorgentone

Cucina e tradizioni

Nando Varani

Vita e personaggi di Castelbasso

Promotore del Progetto

Osvaldo Menegaz

Curatore

Alessia Di Clemente

Contributi scientifici

Rosanna Ciarrocchi

Catia D'Annunzio

Castelbasso attraverso i documenti storici

Antonio Di Marcantonio

La comunicazione visiva

Giuseppe Di Melchiorre

Microstoria castelbassese ed Editing

Donatella Di Pietrantonio

Raccontare la memoria

Giovanni Lattanzi

Fotografia come narrazione

Giuseppe Stampone

Arte e comunicazione estetica

Annacarla Valeriano

Storia d'Abruzzo attraverso i film famigliari

Collaboratori

Tania Giansante

Andrea Martelli

Fotografia

Gabriele D'Angelantonio

Operatori Video

Marilena Faragalli

Gianni Pomante

Montaggio video

Marilena Faragalli

Responsabile organizzativo

Vincenzo Tini D'Ignazio

Segreteria tecnico-organizzativa

Paola Di Paolo

Progetto grafico

Antonio Di Marcantonio

Nicole Balassone

CCDstudio.eu

Si ringraziano

Luciano D'Amico

Preside della Facoltà di Scienze della Comunicazione
dell'Università di Teramo

Ermanno De Pompeis

Direttore del Museo delle Genti d'Abruzzo di Pescara

Carmela Di Giovannantonio

Direttrice dell'Archivio di Stato di Teramo

Luigi Ponziani

Direttore della Biblioteca Provinciale
"Melchiorre Delfico" di Teramo

Landino Romani

Responsabile Vicario dell'Ambito

Territoriale Provincia Teramo dell'Ufficio Scolastico Regionale

Coro Polifonico Cantacuoere di Castelbasso,
diretto dal M° Italo Luciani

Live Band Strade Dissestate



Questa pubblicazione è il frutto ultimo del progetto a futura memoria che ha coinvolto 12 studenti originari della Provincia di Teramo nel recupero della memoria storica degli abitanti anziani del borgo medievale di Castelbasso.

I ragazzi hanno incontrato i protagonisti intervistandoli, hanno fatto esperienza della vita di un tempo tramite laboratori, hanno seguito lezioni specifiche dedicate alla storia e alla cultura della loro terra e, dopo mesi di appassionante lavoro, quando, anche per loro, Castelbasso era diventato scrigno di ricordi e di affetti, hanno collaborato alla realizzazione della guida del borgo.

Sotto la direzione di esperti di comunicazione artistica e grafica, i partecipanti hanno riversato l'esperienza formativa vissuta in questo libro, non una classica guida ma uno strumento di documentazione e divulgazione che fonde memorie individuali e storia di luoghi, appartenenti a un micro-mondo che è poi quello di tanti paesi sparsi nell'Abruzzo.

I contenuti di questo libriccino serviranno a far rivivere al lettore, seppur parzialmente, l'esperienza che ha visto protagonisti i ragazzi: scoprendo modi di vita antichi, leggendo le parole degli anziani, sperimentando ricette, credenze, giochi, tradizioni di un tempo che, attraverso gli occhi dei giovani di oggi, acquistano un nuovo sapore e un rinnovato valore.

Al lettore l'invito a mettersi in gioco, visitando i vicoli, percorrendo il giro delle mura, contemplando dal belvedere "Sua Altezza taciturna", il Gran Sasso, rinnovando lo scambio di memorie attraverso la conversazione con i Castelbassesi ed infine sporcandosi le mani egli stesso per impastare, per costruire, per giocare e per cucinare, facendo rivivere esperienze e usanze che in questa guida sono tramandate, e che solo attraverso la loro riproposizione potranno, effettivamente, avere un futuro.

indice

MODO D' USO	7
STORIA	8
CUCINA	16
LAVORO	28
CREDENZE E USANZE	38
DONNE	52
GIOCHI	62
IL BORGO ATTRAVERSO I RICORDI	74

modo d'uso

Questa, lo si nota anche solo sfogliandola velocemente, non è una guida come tutte le altre! Intanto forse bisognerebbe chiamarla "taccuino da viaggio" perché prevede nelle pagine lasciate in bianco che il lettore sia anche scrittore, o disegnatore, e che completi e arricchisca testi e immagini con la sua personale esperienza, con i suoi ricordi e le sue emozioni. A questo scopo, ai testi con notizie storiche, curiosità e informazioni generali, seguono proposte operative che permettono di sperimentare in prima persona modi di vita antichi: istruzioni per costruire giochi, indicazioni per ricreare cerimonie e usanze di un tempo, consigli domestici e culinari perduti. Questo libriccino non è dunque soltanto una guida dei luoghi, ma aspira a diventare un diario intimo del viaggiatore che, curioso di scoprire e conoscere, partecipa e assapora i luoghi che incontra e s'immerge nella cultura del territorio mantenendone memoria in queste pagine.



APPROFONDIRE



OSSERVARE



FARE



CALENDARIO AGRICOLO

Per favorire la corretta pronuncia dei termini del dialetto castelbasese che si incontrano in questo lavoro, si riportano di seguito alcune veloci avvertenze:

a = pronuncia normale

à = "a" molto aperta tonica

á = "a" molto chiusa tonica

e = pronuncia normale

è = "e" aperta tonica

é = "e" chiusa tonica

è = "e" muta tonica

ś = "s" molto dolce, quasi "sc" di scimmia

storia

Global Education/Giuseppe Stampone

Workshop con gli studenti del
progetto a futura memoria
presso la Fondazione Malvina Menegaz
per le Arti e le Culture



Castelbasso, situato a 326 m sopra il livello del mare sul versante sinistro della vallata del Vomano, tra Roseto degli Abruzzi e Monte Corno, offre un panorama comprendente a ovest i monti della Laga e il massiccio del Gran Sasso, la Maiella a sud e l'Adriatico a est, mentre a nord una cortina di colline nasconde il capoluogo comunale.

Le sue origini, in quanto insediamento d'altura, si collocano tra la tarda antichità e l'Alto Medioevo (VI-VII sec.), mentre la trasformazione in castello è la conseguenza delle incursioni saracene del IX sec.

Dopo essere stato feudo longobardo e poi "monacesco", come fu denominato a seguito della donazione del 1046, Castelbasso fu conquistato, forse già dal XIV sec., dai duchi Acquaviva di Atri che nella prima metà del XVI sec. lo vendettero ai Valignani di Chieti, i quali a loro volta nel 1652 cedettero "Castelvecchio a Basso" a Don Amico Ricci di Macerata, nominato nel 1657 Mar-

chese di Castelbasso dal re di Spagna Filippo IV.

Nel 1806 Giuseppe Bonaparte, abolendo la feudalità, decretò la vera fine del medioevo per il piccolo borgo castelbassese, che l'anno seguente venne unificato all'Università (il Comune di allora) di Castellalto, avviandosi a tal punto verso un inesorabile declino.

Da quel momento il paese andò lentamente svuotandosi, a causa soprattutto delle migrazioni verso le Americhe dei primi del Novecento, anche se mai fu del tutto abbandonato; e questo mancato sviluppo è servito a preservarne la fisionomia medioevale.

Del suo assetto urbanistico medievale sono testimonianze i vicoli, le case addossate le une alle altre, le pietre di fiume e i mattoni con cui sono costruite, le fortificazioni perimetrali che hanno impedito l'espansione edilizia, recuperata in parte con la costruzione di abitazioni sulle alte scarpate, quando queste persero la loro funzione difensiva.



Il sistema difensivo di Castelbasso, probabilmente espugnato più da movimenti tellurici che da assalti nemici, comprendeva un torrione, eretto nella parte più alta del castello, dal quale aveva inizio la cinta muraria a goccia, adagiata sul pendio della collina con andamento nord-sud. Nella cinta muraria si aprivano due porte urbane, ancora oggi esistenti: la prima a est, con merli ghibellini e caditoie, resti di torre di controguardia e rivellino, testimonia ancora oggi di un apparato difensivo ben congegnato; l'altra, verso sud, che dai resti visibili doveva avere le stesse caratteristiche della prima, è caratterizzata da due fornicci sovrapposti di costruzione posteriore. Nella toponomastica popolare è inoltre ancora vivo il ricordo di una "portella" vicino alla base del torrione, verso nord-ovest, e di una "guardiola" a sud, vicina all'attuale piazza Belvedere.



Il documento più antico riguardante Castelbasso risale all'anno 1046: si tratta di un atto notarile riportato nel Chronicon Casauriense (sec. XIII), relativo alla donazione di "Castello Vecchio", il Castelbasso di allora ai tempi già vecchio, fatta da due fratelli di origine longobarda a favore del Monastero di San Clemente a Casauria.

osserva!





CHIESA SS. PIETRO E ANDREA



LA PORTELLA

cucina

Global Education/Giuseppe Stampone
Workshop con gli studenti del
progetto a futura memoria
presso la Fondazione Malvina Menegaz
per le Arti e le Culture





Il pane, che una volta era la base dell'alimentazione veniva cotto ad intervalli lunghi di tempo, in base al numero dei componenti il nucleo familiare: per 10 persone, ad esempio, si facevano 12 file di pane per volta e le si conservava per molti giorni dentro delle cassapanche. La massa per il pane veniva impastata la sera e si lasciava lievitare in una madia, riscaldata, d'inverno, da un braciere postovi sotto. La mattina "sè splanavè", cioè si preparavano i filoni, che dopo aver lievitato ancora, si portavano a cuocere nel forno pubblico, dove le donne, tra chiacchiere e "segreti" da non rivelare assolutamente, aspettavano per 3 o 4 ore la sfornatura.

La cucina abruzzese, nelle sue declinazioni locali che la rendono varia e quindi apprezzata dalle diverse "scuole di palato", è manifestamente famosa, specie per i piatti dei giorni di festa come "li scrèppellè 'mbessè" (le crespelle in brodo), "li maccarenè a la chitarrè" (gli spaghetti alla chitarra), "lu tëmballè" (il timballo), "la štracciatellè" (brodo di gallina con sbattuto di uova e indivia), per citare solo alcuni primi, i quali fanno ormai parte del menù dei più importanti ristoranti di cucina abruzzese e non. Ma quella cucina, ricordata dalla civiltà dell'abbondanza con un'aura di romanticismo, che nei tempi andati sfamava, quando ci riusciva, la povera gente, era una cucina molto diversa da quella più conosciuta: era basata, infatti, essenzialmente su farinacei, legumi e verdure, con poche variazioni sul tema. Cucina che non sempre riusciva a placare del

tutto i morsi della fame, tanto che alla sera, come diceva un anziano castelbassese, rimaneva sempre "na famarel-la lendè, lendè, lendè" (un po' di fame lenta, lenta, lenta).

Se "li tairillè" (i tagliolini) erano quasi sempre il piatto quotidiano e il loro condimento con "la pèmmadorè" (il pomodoro) nella bella stagione non rappresentava un problema, d'inverno, quando l'ortaggio non era disponibile, avrebbe potuto diventarlo. A questo inconveniente si poneva riparo con "lu štrattè": un "estratto" di pomodoro che si preparava d'estate, quando il frutto era maturo, usato spesso anche solo per "tingere" e insaporire appena l'acqua di cottura dei tagliolini. Qui a fianco viene ricordato il modo di conservazione del pomodoro, prima che si ricorresse alla bollitura della salsa in bottiglie a bagnomaria.



I pomodori venivano tagliati a grossi pezzi che poi venivano spremuti a mano nel "culaštrattè" (colaestratto), un attrezzo a forma di parallelepipedo con i lati in legno e il fondo in lamiera buche-rellata poggiato su un recipiente nel quale era raccolto il passato di pomodoro dalla consistenza densa. Il passato, poi, veniva steso su un largo asse di legno e quindi messo ad asciugare al sole fino a quando, avendo raggiunto una consistenza sufficientemente solida, veniva compresso con le mani facendone delle "pallottè", sfere che venivano protette con un velo d'olio. Le sfere così preparate e quindi avvolte in foglie di fico venivano sistemate nei graticci che erano issati sugli incroci dei rami degli alberi, confidando che l'inverno li conservasse.



“

Il maiale ti salva. Quando non hai tempo, voglia o hai dimenticato di cucinare non c'è che da scendere in cantina. Aspetti un attimo per abituare gli occhi alla penombra ed eccoli, in file regolari sui ripiani, i barattoli e le piccole damigiane dal collo largo con le salsicce a bagno nell'olio, verde rappreso finché fa freddo. Oppure puoi alzare la testa e decidere di tagliare lo spago che sospende una lonza o addirittura staccare un prosciutto dal gancio di ferro e cominciarlo, una buona volta.

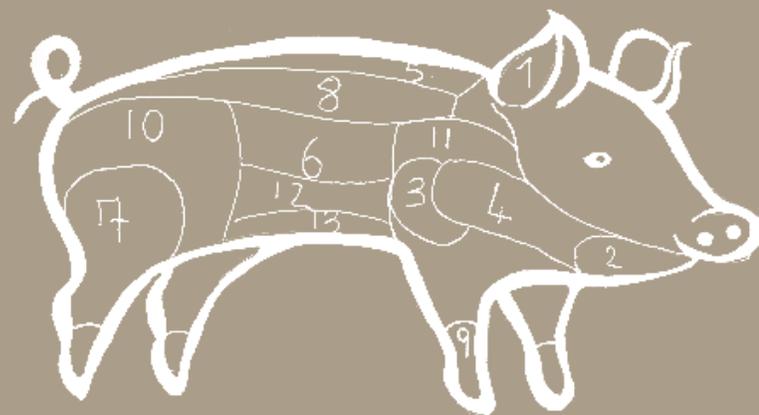
”

tratto da "Mia Madre è un fiume"
di Donatella Di Pietrantonio



IL MAIALE

“Del maiale non si butta via niente”, così recita un detto famoso che testimonia il ruolo del suino nell’alimentazione delle famiglie abruzzesi, soprattutto dei ceti rurali. Ancora oggi il maiale viene allevato con gran cura e in tutte le campagne abruzzesi, prima delle feste natalizie ma anche dopo l’inizio del nuovo anno, scocca l’ora del sacrificio. Il giorno dell’uccisione viene programmato con attenzione, come sempre quando si parla di usanze contadine, aspettando la luna buona e tenendo conto del clima, nemico temibilissimo per la buona riuscita del lavoro. Le fasi di lavorazione, pervase da un’atmosfera festosa, sono accompagnate da assaggi culinari e riti che hanno lontane origini pagane. Dopo un giorno o due di frollatura della carne, il maiale viene spezzato e lavorato, vengono prodotti filetto e zamponi, salsicce di carne e di fegato, capocollo, salami e prosciutti che in base alle diverse stagionature verranno consumati nel corso dell’anno.



- 1) Testina in cossella
- 2) Salame crudo, cotichino e zampare
- 3) Spalletta
- 4) Lardo vausto
- 5) Lardello, impasto per solunà e montadello.
- 6) Pancetta

- 7) Prosciutti
- 8) Carzè, Lanza, capocollo.
- 9) Contenitori per zampare
- 10) Cotenna
- 11) Coppa
- 12) Costolette
- 13) Braciote

cucina!

Ingredienti:
farina
acqua
sale

GRANÈTTÈ

I "granetti" erano una specie di polenta fatta, però, con la farina di grano. Si preparavano facendo un impasto a base di farina, acqua e sale. L'impasto era amalgamato in modo che avesse una consistenza dura. La massa così lavorata era poi sminuzzata con le mani e quindi veniva ulteriormente tritata con un pesante coltello fino a ridurla in pezzetti minuti come il riso. Nell'acqua in ebollizione e precedentemente salata si versava a pioggia la massa tritata, girandola continuamente con un grosso cucchiaio di legno fino a quando non si addensava a sufficienza.

I "granetti" (si chiamavano così perché alla fine della cottura l'impasto era pieno di grani, o, meglio, di piccoli grumi) erano serviti nei piatti fondi e quindi conditi con sugo di pomodoro e formaggio pecorino. Il sugo poteva essere sostituito da un condimento più "ricercato" a base di fave, ceci o piselli freschi, preparati a parte. Inoltre per renderlo più saporito si era soliti soffriggere dell'olio d'oliva con uno spicchio d'aglio che veniva aggiunto al composto poco prima di toglierlo dal fuoco.



cucina!

Ingredienti:
 pane raffermo
 acqua fresca
 mentuccia
 olio
 aceto
 sale

CIAUTELLÈ

Quella che possiamo tradurre "acetella" era una ricetta a base di pane e acqua fresca, adatta quindi ad essere consumata d'estate. In una teglia con acqua si bagnavano fette di pane secco che poi si disponevano in un piatto, condendole con olio, aceto e sale e cospargendole con foglie tagliate di mentuccia fresca. Una variante "tecnica" era quella di preparare le fette di pane in una teglia contenente acqua condita con gli ingredienti di cui sopra, e quindi servirle nel piatto.



lavoro

Global Education/Giuseppe Stampone

Workshop con gli studenti del
progetto a futura memoria
presso la Fondazione Malvina Menegaz
per le Arti e le Culture





Il mese di maggio era il più difficile per i contadini: la "costa di maggio", cioè la risalita lungo i fianchi della collina dopo il lavoro nei campi, era la più dura per antonomasia a causa della fiacca non alleviata dal poco cibo consentito dalle scorte invernali in esaurimento e dai raccolti estivi ancora da fare.

A Castelbasso fino ai primi decenni del '900 c'era un falegname che faceva di tutto, dagli infissi alle casse da morto. C'era anche un fabbro, appena fuori dal paese, che lavorava per lo più per i contadini, per costruire o riparare i loro attrezzi; da Castelbasso si sentivano le martellate sull'incudine. Ma la maggior parte della popolazione fino agli anni '60 del secolo scorso si guadagnava da vivere lavorando nei campi. Un bracciante agricolo allora veniva pagato 5.000 lire al mese e riusciva così ad ottenere anche la firma per i contributi della pensione.

Si lavorava dalle 7 di mattina fino al calare del sole. Durante le giornate di lavoro nei campi si stava tutti insieme, specie durante i raccolti più impegnativi quando si faceva a "scambiaiuto" tra i contadini: quelle erano occasioni per consolidare rapporti parentali e amicali. Si lavorava duro, ma si cantava, si mangiava, si ri-

deva e alla sera a volte si ballava, e, oltre alle "vernacchiè" (chiacchiere di paese), si trasmetteva memoria orale. E spesso sbocciavano amori, si rubava qualche bacio, raro però, perché era arduo eludere la vigilanza di mamma e papà. In paese, a Castelbasso, lavoravano alcuni sarti e calzolai. Si andava a imparare il mestiere già a 13 anni, e spesso non si prendeva un soldo, specie i primi tempi dell'apprendistato. Era usanza che sarti e calzolai andassero a lavorare direttamente nelle case dei contadini dove cucivano vestiti e calzature per tutta la famiglia. Per questo per alcuni giorni di fila si recavano nelle loro case, i sarti con forbici in tasca e macchine da cucire a tracolla e i calzolai con lesina, coltello, forme e battiforma in una borsa. Il pagamento del lavoro (l'"affitto"), avveniva in grano: ad agosto sarti e calzolai passavano di casa in casa e ritiravano la quantità pattuita.



Gli strumenti in legno per lavorare la terra erano costruiti dai contadini stessi, utilizzando fusti e rami d'albero, a seconda dei casi: le forche, le scale a pioli, il rastrello, le aste delle zappe e dei bidenti, la mazzetta per la battitura manuale dei ceci, il foraterra. E poi i cestoni utilizzati tra stalla e aia, i cesti per il fondaco e la cucina, i canestri da viaggio: tutti fatti con i rami lunghi e flessibili del vinco, "lu vanghè", più o meno spessi, scortecciati o no, e con liste lunghe e sottili di canna. Con una paglia particolare si facevano le sporte e altri contenitori di varia grandezza chiamati "paiarolé", utilizzati per conservare derrate nel fondaco e la farina in cucina. Costruire cesti era un'arte praticata specialmente d'inverno, nelle stalle riscaldate dal fiato delle mucche.



“

Quando decisi di diventare sarto, la prima cosa che fece il mio maestro fu legarmi il dito. Mi mise il ditale sul dito medio, me lo piegò e lo legò. Si doveva tenere il dito legato fino a quando non rimaneva piegato da solo. Questo perché il sarto uomo prende il ditale con il dito medio! Il primo lavoro che il maestro insegnava era quello “dè lu su-prëmmanè” (dell’imbastitura del capo), il secondo consisteva nel fare le asole, completamente a mano, precise e perfette. Pensate, ad esempio, che la veste talare del prete ha ben 33 asole; si impiegava una giornata intera solo per queste!

”

Giovanni Di Pasquale

GENNAIO

La natura riposa. Procedere, con la luna piena e calante, alla potatura del frutteto (meli e peri) e dell'ulivo facendo tagli obliqui per far scivolare l'acqua piovana. Iniziare la potatura delle viti. Somministrare concimi azotati al grano e alle altre colture e concimi ternari alle vigne. Con la luna calante interrare, in campo ben drenato e concimato, tuberi di patate non troppo grandi.

FEBBRAIO

Il freddo si fa meno pungente. Per favorire gli sviluppi vegetativi concimare, al mattino e in luna crescente, con nitrato d'ammoniaca. In periodo di luna piena e calante, procedere alla semina degli erbai primaverili con miscuglio di avena, veccia, piselli e favino e preparare i campi per la semina dell'erba medica e del trifoglio ricorrendo ad una fresatura per estirpare le erbe infestanti.

MARZO

Seminare l'erba medica e il trifoglio nella settimana precedente la luna nuova, tenendo presente, ai fini della rotazione delle colture, che il trifoglio fissa l'azoto atmosferico già sei mesi dopo la semina, mentre l'erba medica solo dopo il secondo anno. Mondare il grano dalle erbe infestanti e sarchiare i vigneti interrando letame o concimi chimici.

APRILE

L'impulso vitale della primavera provoca lo sviluppo di gemme la cui crescita comprometterebbe la raccolta dell'uva. Per evitare ciò si procede alla scacchiatura, eliminando i germogli non uviferi derivati dalle gemme di controcchio. Con luna crescente si possono cominciare ad innestare le viti. Fare questa operazione nel secondo anno di impianto delle viti selvatiche, con terreno asciutto.

MAGGIO

Col caldo la linfa delle piante da frutta diventa più zuccherina e perciò più appetibile per gli afidi e per gli altri insetti. Il trattamento contro di essi deve avvenire con prodotti specifici, meglio se a base di piretro. Tagliare in luna ascendente l'erba che va data fresca alle bestie e in luna calante quella destinata a fieno. Chi non l'ha già fatto può seminare il granoturco in luna calante.

GIUGNO

La natura trionfa e il grano biondeggia nei campi. È il tempo di sarchiare il granoturco rinzandandolo alla base per aumentare la resistenza ai venti. Dopo la fioritura irrigare ogni settimana per aumentare qualità e quantità del raccolto. Raccogliere le ciliege e concimare le altre piante da frutto. Concimare anche i vigneti e gli uliveti e procedere alla lavorazione superficiale del terreno.

LUGLIO

La raccolta del frumento volge al termine, sarchiare il granoturco tardivo. Iniziare ad arare in modo che il calore estivo carichi di energia le zolle. Nella vigna eseguire la potatura verde eliminando i succhioni e i polloni la cui crescita danneggerebbe lo sviluppo della vite. Raccogliere la frutta matura in luna crescente, di mattina per un consumo fresco e in luna calante per la conservazione.

AGOSTO

È il mese dell'aratura necessaria per l'interramento delle stoppie e per l'aerazione del terreno in preparazione della semina. Tagliare i polloni e i succhioni degli ulivi. Continuare la raccolta della frutta e iniziare quella dei ceci. Raccogliere le patate in luna calante e riporle in un luogo fresco e scuro sotto il livello del suolo, per evitare i germogli e l'inverdimento del tubero.

SETTEMBRE

Si può cominciare a raccogliere il granoturco. Conservarlo in modo che si possa rimestare regolarmente per impedire lo sviluppo di farfalle. La raccolta della frutta è al suo punto massimo: bisogna porre attenzione alle modalità della sua conservazione. Le mele emettono etilene che accelera i processi di maturazione, conservarle a parte per evitare che il resto della frutta maturi troppo in fretta.

OTTOBRE

Ormai è il momento della vendemmia. Non raccogliere l'uva bagnata dalla pioggia o nelle ore più calde del giorno che favorirebbero l'inizio di fermentazioni indesiderate. Recidere i grappoli con forbici taglienti, evitando di asportare il picciolo legnoso e cercando di eliminare gli acini guasti, secchi o ammuffiti. Ridurre il più possibile l'intervallo di tempo tra raccolta e pigiatura.

NOVEMBRE

Dopo aver preparato il terreno, si può cominciare a seminare il frumento precoce, la fava e i piselli, con l'ovvia avvertenza di farlo con terreno asciutto. È tempo anche di cogliere le olive, il metodo migliore è quello manuale (la brucatura): se si vuole un olio di qualità, le olive debbono essere ancora un po' acerbe. Bisogna poi trasportarle in cassette non più alte di 10 cm, fessurate e areate.

DICEMBRE

La natura ormai riposa, perciò a Dicembre può essere effettuata solo qualche semina tardiva e, con luna calante, si può rischiare anche qualche potatura, specialmente sulle viti coltivate a tendone, più facili a subire la rottura dei tralci nel caso di nevicate abbondanti. Completare la raccolta delle olive. Se già spuntato, concimare il grano con nitrati. Completare gli impianti dei frutteti.



LUME A OLIO

Una volta c'erano i lumi a petrolio, anche se spesso per fare luce si ricorreva ad una semplice candela che però, quando serviva, non si trovava mai! Così un espediente alternativo era usare un cucchiaino con dell'olio d'oliva e uno stoppino fatto con filo di lana. Si accendeva con un fiammifero lo stoppino e, grazie alla presenza dell'olio che fungeva da combustibile, il filo faceva luce per molto tempo senza consumarsi, perché si imbeveva dell'olio che alimentava la fiammella.

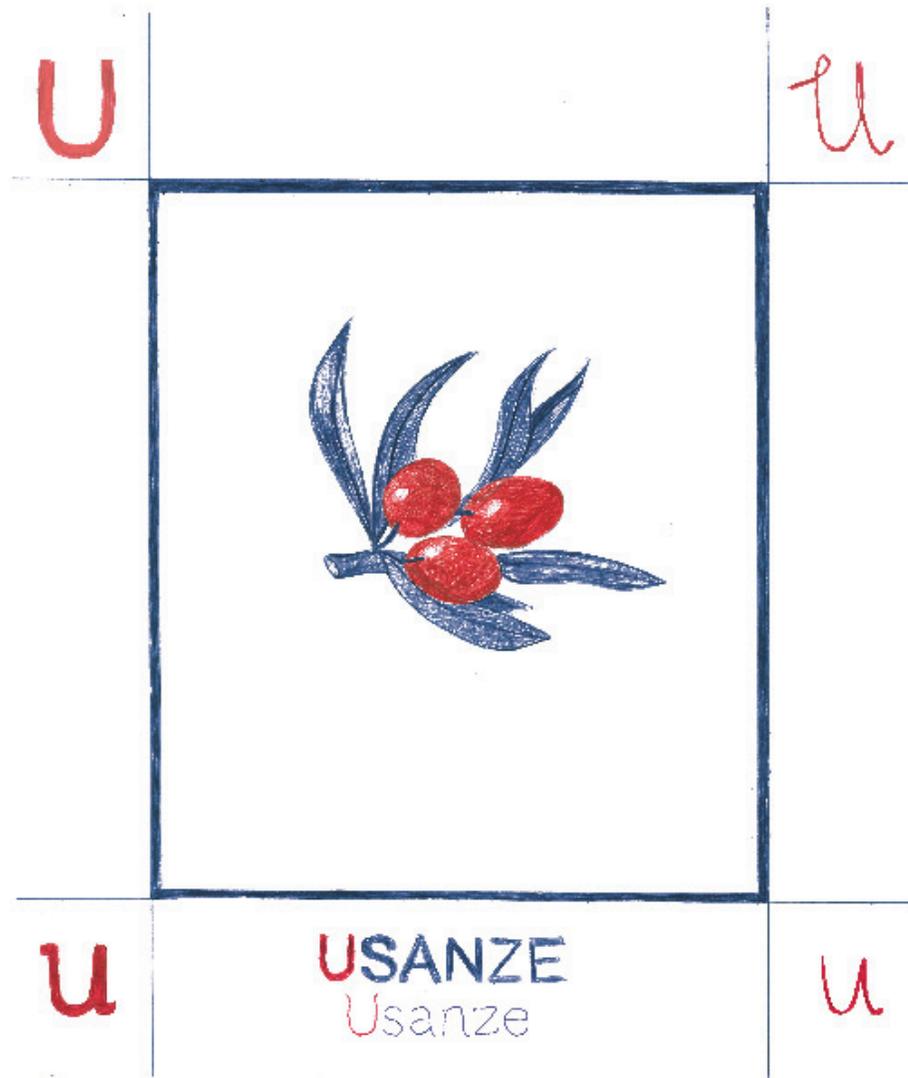
Poi il cucchiaino bruciato, che non poteva più essere utilizzato in cucina, oltre che per ripetere questa soluzione per far luce, veniva utilizzato dai bambini che, schiacciando la coppa e piegando opportunamente il manico, lo trasformavano in cazzuola per giocare.



credenze e usanze

Global Education/Giuseppe Stampone

Workshop con gli studenti del
progetto a futura memoria
presso la Fondazione Malvina Menegaz
per le Arti e le Culture





Per le medicine bisognava arrivare a Teramo, dov'era lo "speziale" più vicino, e non era impresa da poco fare a piedi una ventina di chilometri! Se poi si aveva bisogno dell'ospedale, occorreva vendere addirittura un pezzo di terra, se lo si possedeva, o se si era così fortunati da avere un confinante in grado di comprarlo, altrimenti si facevano i debiti. Se tutto questo non era possibile, si moriva, così, senza alternative.

Riti e miti, leggende e usanze di una volta seguivano il volgere delle stagioni nei campi e le diverse fasi della vita, rispondevano a esigenze basilari del mondo pagano prima e di quello cristiano poi, erede e innovatore di pratiche magiche e purificatorie che, sedimentate nella tradizione, avevano il compito di favorire i raccolti, la cura e il benessere degli uomini.

Un tempo se ci si ammalava erano dolori in tutti i sensi. Ed è inutile dire che, in una situazione così precaria, erano i bambini le vittime più numerose. E la "campanella", la campana più piccola del campanile della chiesa che annunciava la morte di un bambino, suonava spesso a Castelbasso.

In un mondo in cui si era abbandonati agli imprevisti della natura e alla propria fragilità di uomini era necessario

trovare comunque un rimedio. Ecco, quindi, il ricorso agli scongiuri, a soluzioni che possono sembrare oggi ridicole o ingenuità come la recita di formule magiche contro i malanni o il malocchio, che si potevano tramandare solo la notte di Natale. In un contesto sociale piccolo e denso (nei tempi andati Castelbasso contava molti abitanti) i motivi aggreganti come la parentela, il paragone e l'amicizia erano prevalenti, ma non mancavano motivi di attrito causati da gelosia, invidia, odio, rancore. E questi sentimenti negativi erano all'origine del malocchio, un potere malefico, così si temeva, rivolto specialmente contro i bambini. In un mondo nel quale la vita era difficile, la malattia poteva essere letale e la povertà in genere non consentiva rimedi davvero efficaci.



Per proteggere i bambini dal malocchio si ricorreva a una specie di magia preventiva: ci si procurava il "breve", un minuscolo sacco di stoffa nel quale venivano inseriti tre pizzichi di terra ciascuno prelevato da tre campi diversi di tre padroni diversi; un pizzico di sale; qualche mollica di pane; un pezzetto di candela della Candelora e un pezzetto di palma d'ulivo benedetta nella Domenica delle Palme. Il sacchetto veniva cucito con un filo di lana e lo si assicurava a una "mènnellè", una fettuccina di stoffa alla quale erano stati fatti tredici nodi. Il breve assicurato alla fettuccina che fungeva da collana veniva messo al collo del bambino che lo indossava sotto gli indumenti.



“

A li ddá la Cannëlorë, a li trá la Biascëjolë, sè cë nanguë e sè cë piovè da l'immernë sámë forë, sè cë escë lu sulëtillë sàm'ammezzë a lu mmërnarillë, sè cë escë lu solë bbonë stam'ammezz'a la staggionë.

Il due la Candelora, il tre San Biagio, se nevica o piove siamo fuori dall'inverno, se c'è un sole debole siamo in mezzo all'inverno, se c'è sole pieno è già estate.

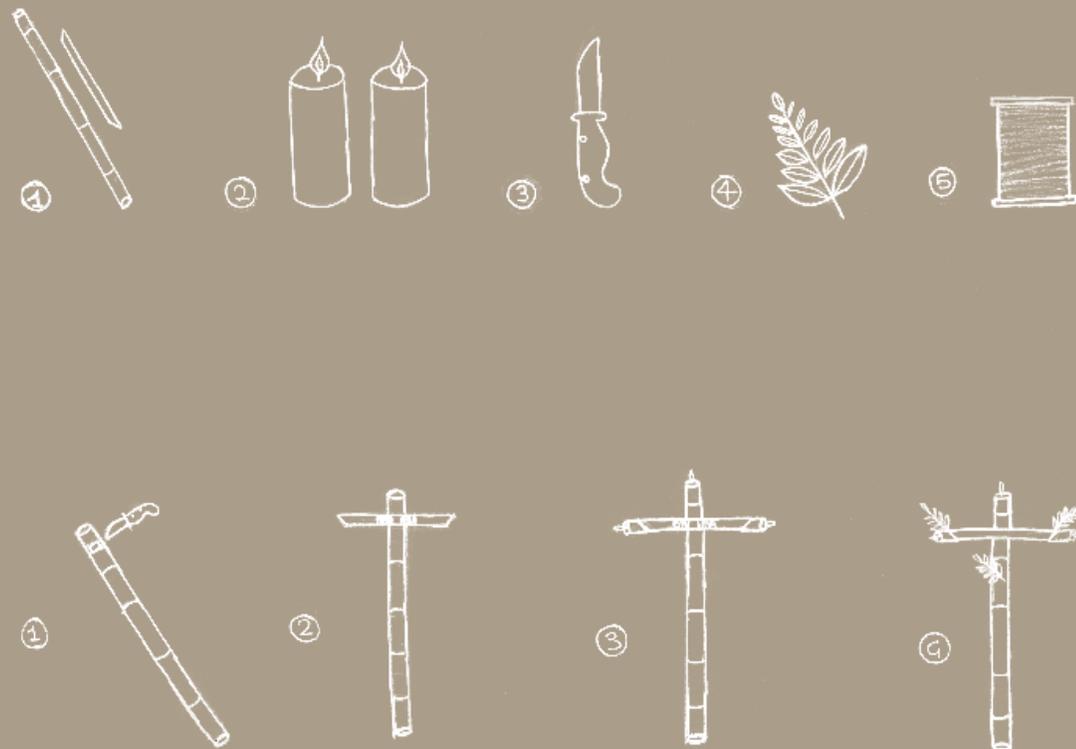
Detto popolare tramandato da Sabatino Rocci

”

costruisci e prega!

LA CERIMONIA DELLA CROCE

Il 3 maggio i contadini affidavano e affidano tutt'oggi, fiduciosamente, i loro raccolti alla protezione della Santa Croce. Essi, infatti, prima che spunti il sole, piantano in mezzo ai campi una Croce fatta di canna, nei cui bracci infilano delle foglioline d'ulivo benedetto nella Domenica delle Palme, mentre in un'apposita tacca inseriscono un pezzettino delle candeline benedette il 2 febbraio, giorno della Candelora. Tutto questo per chiedere a Dio la protezione dei campi. Una volta (ma anche oggi), infatti, per i contadini perdere il raccolto voleva dire rimanere senza cibo. Era importante che Dio proteggesse i campi e, quindi, su quelli più importanti veniva posta questa Croce. Lo stesso giorno, di buon mattino, si svolgevano le rogazioni, una processione propiziatoria intorno al paese, durante la quale il sacerdote si fermava in più punti per benedire le seminagioni.



 **fai le previsioni!**

PREVISIONI CON CIPOLLE

La sera della vigilia dell'Epifania si realizzavano delle vere e proprie "pratiche divinatorie" per la previsione del tempo nel corso del nuovo anno. La procedura era la seguente: si staccavano 12 squame dal bulbo di una cipolla, corrispondenti ai mesi dell'anno, e in ogni squama si metteva un pizzico di sale grosso. La mattina dell'Epifania si andava a vedere l'accaduto. Se in una squama il sale si era sciolto, questo significava che nel corrispondente mese avrebbe piovuto; se in un'altra il sale non si era sciolto, pur presentandosi appena umido, nel mese corrispondente sarebbe stato bel tempo. Se invece il sale si mostrava del tutto asciutto, in quel mese sarebbe tirato vento. Queste "previsioni" venivano poi annotate nel calendario.



toglì l'invidia!

“

*Ddu occhiè t'ha guardatè,
ddu Sandè t'ha aiutatè.
In nome del Padre, del Figlio e dello
Spirido Sando
l'ammëtëjë (l'invidia)
non va più avandè (avanti).
Con la Vergine Maria
quest'ammëtëjë va via.*

”

L'AMMÈTÈJÈ

L'invidia è un sentimento astioso che si prova verso il bene degli altri, accompagnato spesso dal desiderio che questo si trasformi in male. Molti pensano che il desiderio del male altrui utilizzi una forza malefica, il malocchio, che si sprigiona attraverso gli occhi e colpisce l'oggetto dell'invidia. Effetto di questa è quasi sempre il mal di testa, ma anche un malessere generale. Una volta, per verificare che il mal di testa fosse causato da invidia, si prendeva un piatto dove si metteva un giro d'acqua; poi si intingeva il mignolo nell'olio d'oliva e si lasciavano cadere due o tre gocce nell'acqua. Se queste a contatto con il liquido rimanevano compatte, il mal di testa aveva cause diverse dall'invidia, se invece si suddividevano e spargevano nell'acqua, ciò significava che l'invidia aveva colpito nel segno. In questo caso, con il pollice destro si segnavano delle croci nella fronte della persona sofferente mentre si recitava tre, sei e anche nove volte una formula che ancora oggi viene tramandata dalla anziane del paese nella notte di Natale.



intaglia!

ZUCCA PER TUTTI I MORTI

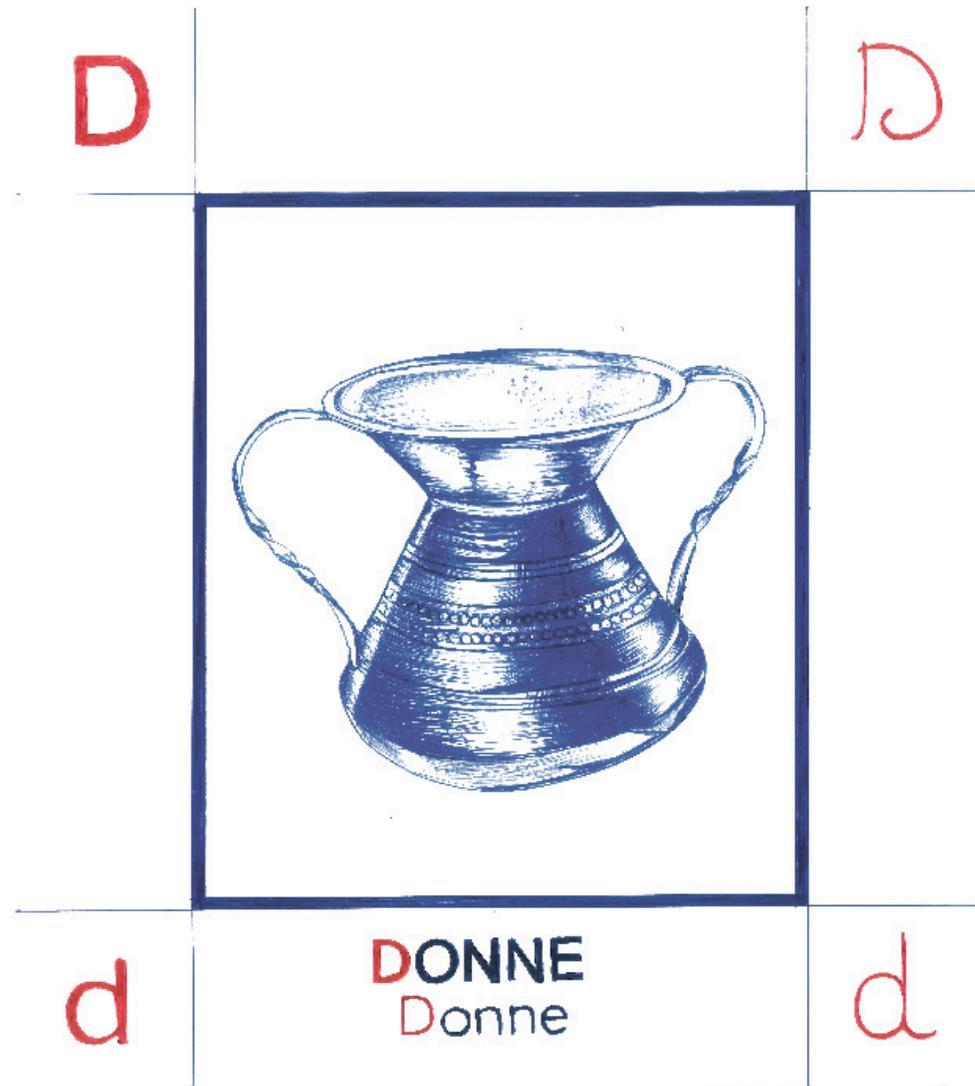
Era uso a Castelbasso la sera di Ognisanti e vigilia di Tutti i Morti, che i bambini, svuotata una zucca e intagliata in modo da sembrare un teschio e dopo averci inserito un mozzicone di candela accesa, la portassero in giro per le case per chiedere al capofamiglia o a chi per esso: "Vu fa bbenè a li murtè?" (Vuoi far bene ai morti?). In risposta ricevevano quasi sempre piccoli regali commestibili come uova, salsicce e dolci, che alla fine della raccolta i bambini dividevano tra loro. Era un modo per ricordare coralmente i morti di tutta la comunità e, condividere con loro il cibo in un simbolico convivio, sottolineando la continuità degli affetti con i cari ancora in vita.



donne

Global Education/Giuseppe Stampone

Workshop con gli studenti del
progetto a futura memoria
presso la Fondazione Malvina Menegaz
per le Arti e le Culture





A Castelbasso, quando volevano chiacchierare un po', le donne si incontravano davanti alla casa parrocchiale, al sole. Lì si ritrovavano a cucire, a ricamare o lavorare all'uncinetto, non stavano ferme mai. Anche il lavatoio pubblico, dove andavano a fare il bucato, era un luogo di incontro, ma lì spesso bisticciavano per la precedenza, perché quella che arrivava per ultima doveva lavare i panni nell'acqua sporca delle prime.

Un tempo la donna abruzzese aveva sulle spalle la conduzione dell'intera famiglia, un ruolo di responsabilità a cui non corrispondeva però una giusta emancipazione. L'educazione della donna era severa, ispirata ai valori della riservatezza e del sacrificio. Mogli e madri dovevano essere forti, coraggiose e infaticabili.

Le nostre antenate di montagna per 10 mesi rimanevano sole e, talvolta, anche isolate a causa della neve; dovevano gestire tutti i problemi della casa, accudire bambini e anziani, mentre gli uomini seguivano le greggi nella transumanza. Nelle campagne, a seconda dei cicli lavorativi, erano impegnate a sarchiare, mondare, mietere e trebbiare, poi dovevano vendemmiare e raccogliere le olive. Nei mesi freddi, durante le ore

di luce, si dedicavano alla tessitura che impegnava collettivamente tutte le donne del vicinato. La tecnica per tessere veniva appresa dalle ragazzine verso i 12 anni, mentre le bambine già intorno ai 6 imparavano a filare, essendo questo un lavoro individuale, meccanico e per nulla difficoltoso.

L'elemento costante nella vita di una donna era la conca in testa e l'incombenza quotidiana che non conosceva festa era quella di andare a prendere l'acqua! Si partiva con la conca due, anche tre volte al giorno verso Fonte Vecchia, e l'acqua attinta si usava per bere e per rifornire d'acqua la casa. Per abbeverare gli animali, oltre alla Fonte Vecchia, venivano usate anche Fonte Trocchio e una piccola sorgente appena fuori il paese, purtroppo oggi scomparsa.



La mattina di San Giovanni, il 24 giugno, l'acqua attinta a Fonte Vecchia era considerata benedetta, la si beveva e ci si lavava. In quella occasione, prima che sorgesse il sole, le donne usavano recarsi in mezzo a un canneto. Lì scioglievano i capelli e, scuotendo la rugiada notturna dalle foglie delle canne, lasciavano che essa li bagnasse come prevenzione per il mal di testa; inoltre, in questo modo, i loro capelli sarebbero diventati particolarmente belli.



“

Gli invitati, qualche giorno prima della cerimonia, usavano portare la “canestra” agli sposi, piena di cose buone con le quali la cuoca preparava le pietanze per il pranzo di nozze. Così si faceva la festa e, se c'era lo spazio ed era bel tempo, si ballava.

Il vestito, ovviamente, non l'ho scelto io. Tu lo chiedevi, ma poi dovevi prendertelo come veniva. Dopo di me quel vestito l'hanno usato due delle mie sorelle e il velo l'ho prestato a mia cognata quando si è sposata.

Teresa Di Silvestre

”



suona e canta!

La Partenza è un tradizionale canto nuziale abruzzese d'origine antichissima. La Partenza veniva cantata da alcuni giovani davanti l'abitazione della sposa alla vigilia del trasferimento nella casa dello sposo. Al termine di questa commovente serenata era usanza accogliere i partecipanti in casa per un rinfresco.

Spartito tratto da "Partenza dillërosë", IV volume della "Collana di Etnomusicologia Abruzzese" curata da Carlo Di Silvestre

LA PARTENZA

'Ffaccètè a la finestra, cara sposa,
è ora di partire da la tua casa.

Coro: da la tua casa,
è ora di partire da la tua casa.

Bianca e ruscetta ordina li pannë,
se n'è venuta l'ora de la partenza.

Partenza che n'avissë mai venutë
di far partire a ttè da questa casa.

Volè (vuole) parti (partire) e volè fa partenza,
li pietre de la via volè fa piagne.

Quandè sonè chitarre e mandulinè
la bella incomincia a lacrimare.

Piagne la mamma ca (che) la fijë sposa,
mò se ne va la štuta (brava) de la casa.

O fija fija, tu cosa mi fajë (fai),
appena li vent'anni me te ne vajë (vai).

Jè (io) so' penatë (ho sofferto) tandë a fartë crescë,
adesso te ne vajë, a me mi lascë.

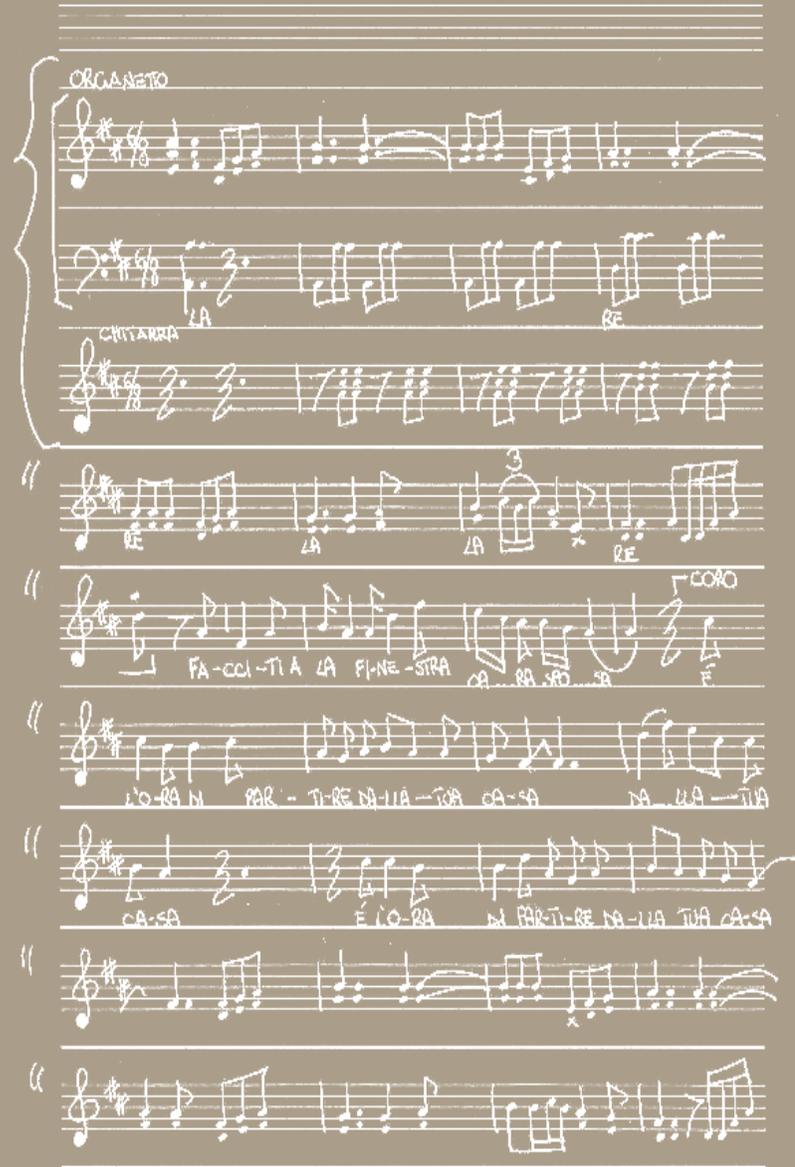
O mamma mamma, io che posso fare,
tinghë (debbo) da jè (andare) llà dove šta l'amore.

Circhë (cerca) përdonë a la mamma e lu patrë
se tu sei štata na fijola ingrata.

Parti, fijola, su... , parti cundendë
pe' nnu (per noi) si štata 'na fijola santa.

Circhë perdono a li tuoi fratelli
se tu sei štata 'na mala sorella.

Circhë perdono a tutto il vicinato
si tu si štata 'na vicina ingrata.



Musical score for "LA PARTENZA" featuring Organetto and Chitarra. The score is written in treble and bass clefs with a key signature of one sharp (F#) and a 3/8 time signature. It includes vocal lines with lyrics in Italian and instrumental parts for Organetto and Chitarra.

impasta!

Ingredienti:

200 gr di farina

100 ml di acqua tiepida

1 cucchiaino di olio di oliva

1 cucchiaino non abbondante di miele

PASTA MADRE

Una volta non c'era il lievito di birra così ogni famiglia faceva il suo lievito madre, molto più digeribile di quello industriale, ed era lo stesso per tutta la vita. Il procedimento per ottenere la pasta madre richiedeva cure ogni giorno, come per un essere vivente.

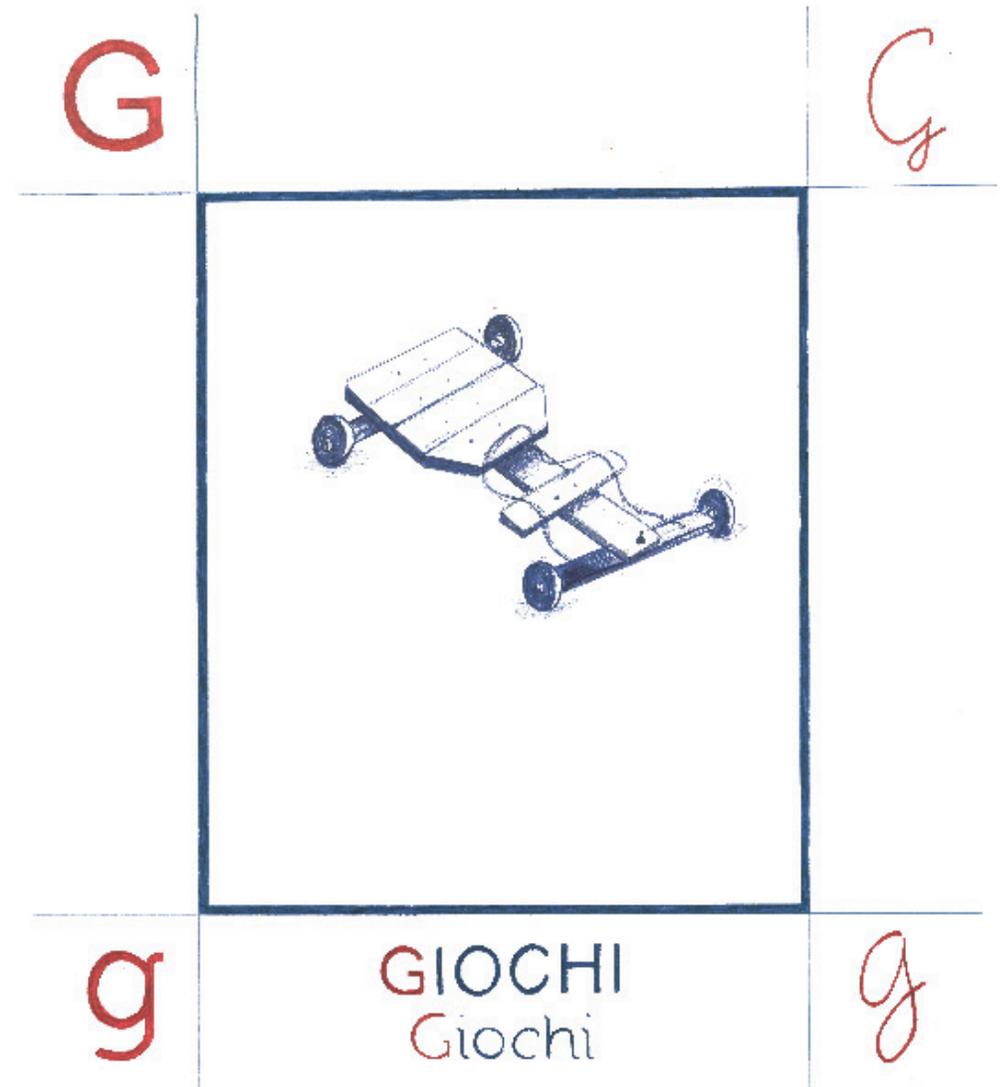
L'ambiente in cui veniva preparata doveva essere caldo, ad esempio si preferiva la stanza con il camino, perché così veniva meglio. Tutti gli ingredienti venivano uniti in una terrina con l'aggiunta, poco per volta, dell'acqua, fino a ottenere un impasto appiccicoso. La pasta poi veniva deposta in una scodella, coperta con un panno e lasciata riposare in un luogo tiepido per 48 ore. A volte per farla fermentare vi si avvicina la frutta. Dopo 2 giorni veniva fatta la prima passata: l'impasto veniva preso e appallottolato, tolti 100 gr di composto e aggiunti di nuovo 100 gr di farina e 100 ml di acqua tiepida. Dopo 24 ore dalla prima passata se ne ripeteva una seconda, sempre con lo stesso metodo. Le passate dovevano essere una decina per ottenere una pasta acida che veniva infine lasciata riposare al fresco per 6 giorni prima di essere utilizzata e, visto che un tempo non c'era il frigorifero, si metteva fuori dalla finestra, per questo era preferibile prepararla in inverno.



giochi

Global Education/Giuseppe Stampone

Workshop con gli studenti del
progetto a futura memoria
presso la Fondazione Malvina Menegaz
per le Arti e le Culture





Una semplice bacchetta di legno, aperta a forcilla ad una estremità per simulare la leva dell'acceleratore, poteva fungere da manubrio ed era sufficiente per correre per i vicoli del paese imitando con la bocca il rombo di una motocicletta. Le pigne dei cipressi erano biglie ideali e un frammento di giunco inflato in un pezzetto di canna opportunamente forata era sufficiente per avere tra le mani un fischiotto.

Per comprendere la ragion d'essere dei giochi di una volta bisogna contestualizzarli in un mondo dove, oltre cinquant'anni fa, non c'era la luce elettrica nelle case, né l'acqua corrente e non erano facilmente raggiungibili i negozi dove acquistare i giocattoli, ammesso che si avessero i soldi per farlo. A quei tempi, se si voleva giocare, prima bisognava costruirsi il giocattolo. Per crearlo occorreva un po' d'ingegno e poi, per giocare, anche una buona dose di fantasia. I giochi di una volta potevano anche essere riproduzioni in piccolo degli attrezzi degli adulti e spesso venivano costruiti completamente con materiali di recupero, perché allora niente si buttava. Se qualcosa andava in malora e finiva di assolvere la sua funzione originaria, la si usava per altri scopi; delle ruote di una bicicletta irrimediabilmente rotta, ad esempio, si utilizzavano i copertoni, le camere d'aria, i cerchioni e i raggi per costruirci molti giocattoli. Il divertimento, infatti, non era limitato all'atto del

giocare ma iniziava già nell'ideazione e nella costruzione dei giocattoli stessi. I bambini si creavano una gamma molto varia di svaghi con cui divertirsi, nei quali materiali di varia provenienza o destinazione diventavano fucili, pistole ad aria compressa, fionde, spade, trattorini, carretti. Le bambine, invece, quando non rimanevano in casa ad aiutare la mamma nei lavori domestici, anche loro, per giocare, confezionavano le bambole (le puppe) con ritagli di stoffa e altri materiali di recupero; per i capelli utilizzavano i ciuffi delle pannocchie di granturco. Gli adulti, invece, quando non giocavano a morra o non passavano i pomeriggi delle domeniche con le carte in mano, giocavano con le bocce di legno nelle piazzette dove non c'era l'acciottolato; la bravura consisteva nel lanciare il pallino e fare punto in una parte non pianeggiante della piazzetta, costringendo i giocatori a tentativi difficili di azzeccare la traiettoria giusta delle bocce.



Non mancavano i giochi di società come "sbarrellè": una squadra di bambini saltava sulla schiena di altri bambini piegati in avanti alla vita uno dietro l'altro, aggrappati uno al bacino dell'altro. Se la squadra che saltava perdeva l'equilibrio e cadeva, andava sotto, se invece resisteva in groppa a lungo, quella che reggeva gridava "sbarrellè!" e continuava a subire il salto degli altri. Altro gioco di squadra era quello "a stazzè", una imitazione del gioco delle bocce fatta con pietre di fiume piatte, le "stazzè", appunto, contrassegnate da ciascun giocatore con un numero o con un simbolo per riconoscerle, che venivano lanciate verso una pietra piccola, il boccino.



“

Quando ero bambina io, si lavorava tanto e i soldi erano sempre troppo pochi. Ci si doveva accontentare, non potevi andare dai genitori a dire “mamma voglio questo”. Non c’era tanto tempo per giocare, bisognava dare una mano. Ma la fantasia non ci mancava: ad esempio, quando portavamo al pascolo le pecore, giocavamo a fare il pane. Prendevamo acqua e terra e con l’impasto che ne veniva fuori facevamo le pagnotte.

”

Teresa Di Silvestre

costruisci e gioca!

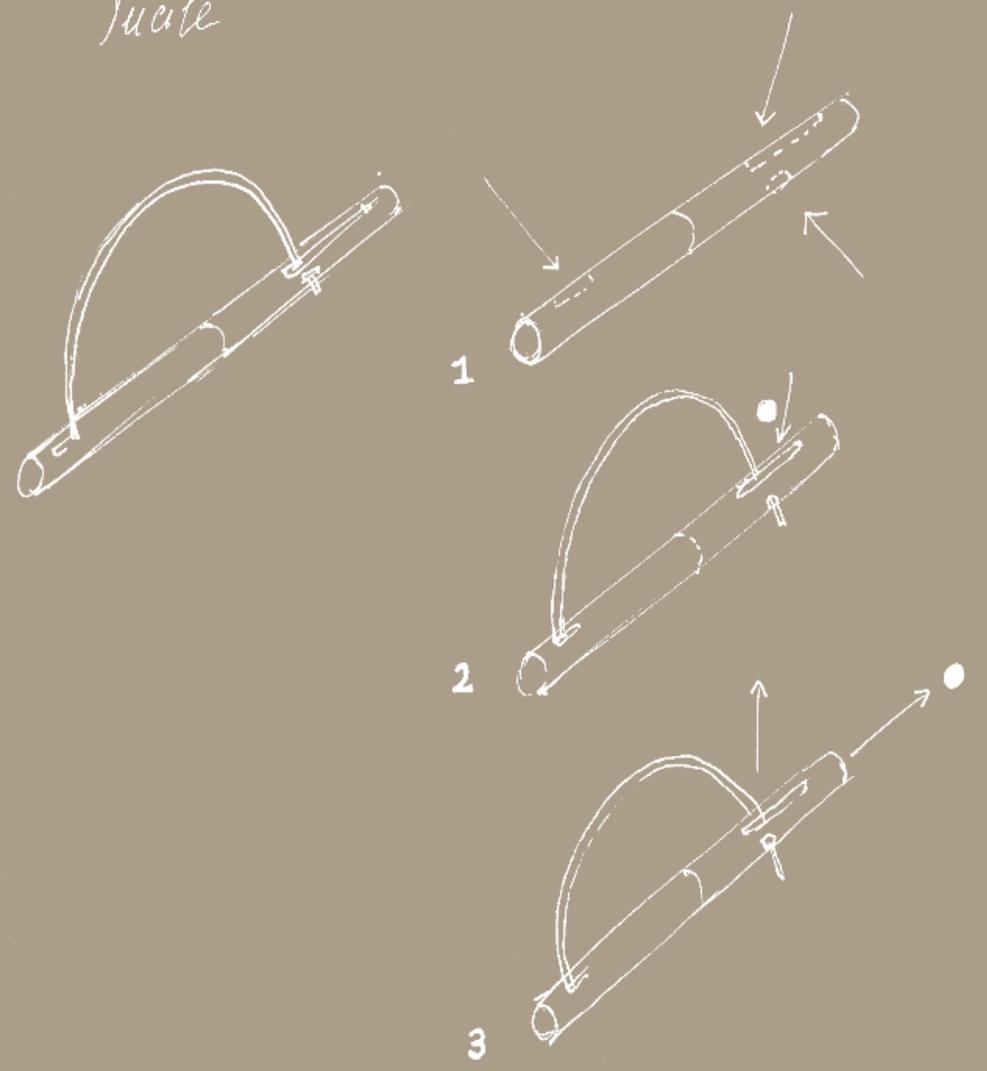
FUCILE

A guardarlo poteva sembrare un arco ma, in realtà era un fucile! Per farlo sparare bastava inserire una piccola pietra all'estremità superiore della canna appositamente intagliata e tirare: chiaramente ci voleva fantasia a chiamarlo fucile, ma per i bambini di una volta il fatto di riuscire a lanciare una pietruzza lontano con questo attrezzo, era già tanto! Ci si giocava per le campagne, ma anche in paese, talvolta "sparando" agli uni contro gli altri.

Istruzioni

Tagliare una canna della lunghezza di 1 m e con un coltellino incidere una piccola scanalatura da una parte e un'insenatura all'estremo opposto. Fissare come da immagine alla canna un giunco più lungo di 1 m, inserire un sassolino e sparare.

Fucile



costruisci e gioca!

MAZZÈ E CÚZZÈLÈ

Con un bastone di legno si doveva cercare di colpire un cilindro, sempre di legno appuntito ai due estremi, tentando di mandarlo il più lontano possibile: si batteva con la "mazzè" sulla punta del "cúzzèlè" in modo che questo si sollevasse da terra e venisse così colpito in aria.

Istruzioni

Raccogliere i rami del legno della potatura degli ulivi, intagliare con un coltellino secondo l'immagine e giocare facendo molta attenzione ad eventuali passanti.



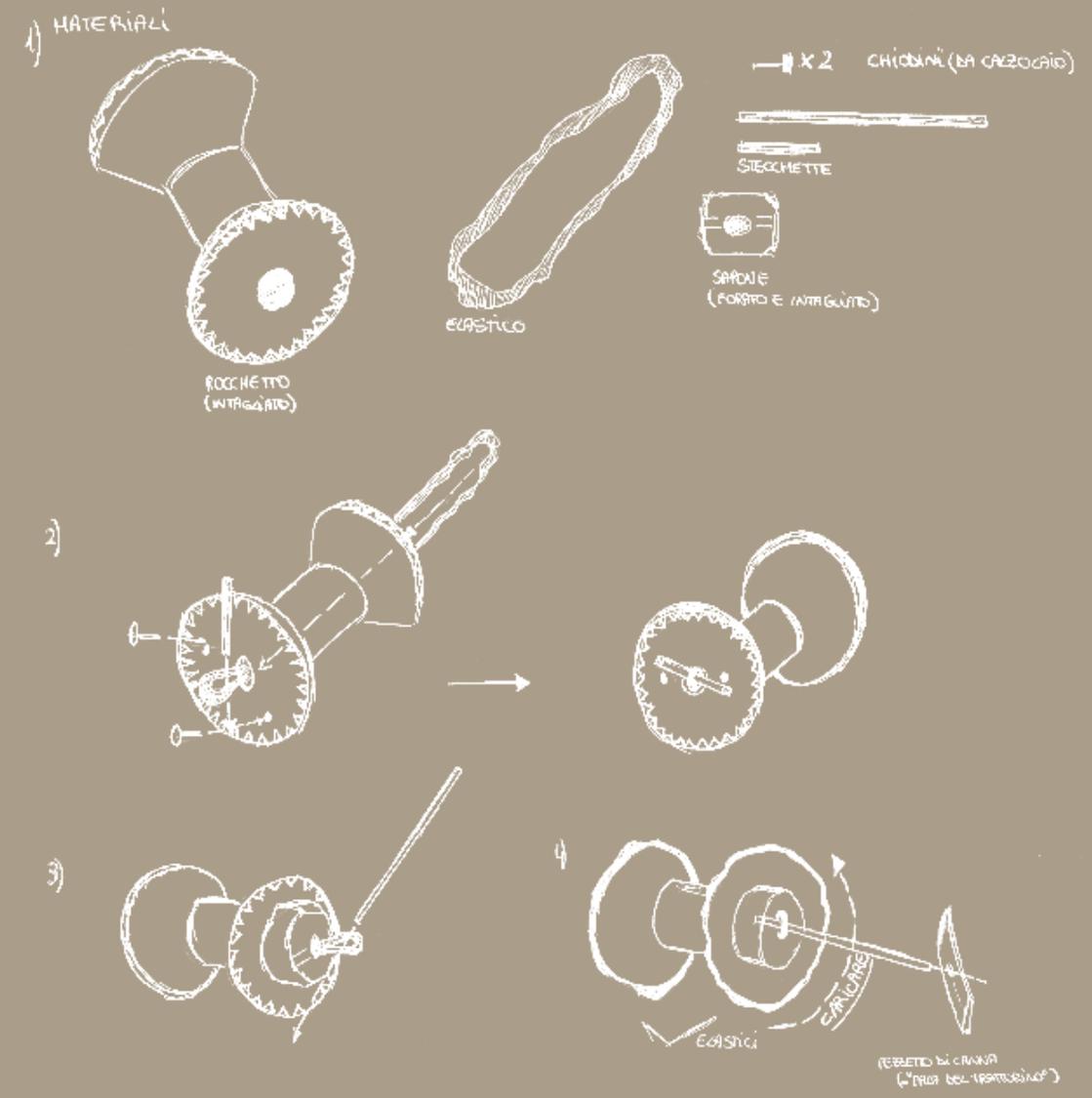
costruisci e gioca!

TRATTORINO

Per realizzare un trattorino semovente occorrono un rocchetto in legno forato come quello indicato nel disegno, due chiodini da calzolaio, una fascetta di camera d'aria di bicicletta che funga da elastico, due pezzetti di legno, di cui uno lungo meno del diametro della testa del rocchetto e l'altro più lungo di un fiammifero, una rondella di sapone fatto in casa, poco più spessa di una moneta, da forare al centro secondo l'immagine.

Istruzioni

Fissare i due chiodini a un'estremità del rocchetto, fissare l'elastico da camera d'aria al legnetto e farlo passare attraverso il foro del rocchetto, bloccando lo stesso legnetto più corto tra i chiodini. Dalla parte opposta, far passare l'elastico attraverso il foro della rondella di sapone e fissarlo infine con un nodino al pezzetto di legno più lungo che si bloccherà sull'incaglio longitudinale del sapone. Caricare il congegno ruotando il legnetto lungo, poi mettere il trattorino al suolo; comincerà a muoversi in avanti, superando anche piccoli ostacoli.



il borgo attraverso i ricordi

di Nando Varani

Global Education/Giuseppe Stampone

Workshop con gli studenti del
progetto a futura memoria
presso la Fondazione Malvina Menegaz
per le Arti e le Culture





S alve! Il toponimo “Castelbasso” probabilmente fino a ieri non vi diceva niente. Per me, invece, è la culla dove sono nato e perciò, anche se vivo lontano da molti anni, lo porto nel cuore e ci torno molto volentieri. Conoscere Castelbasso non vi cambierà la vita, anche se quasi tutti nel passato del loro passato hanno un borgo la cui peculiarità ha contribuito a costruire quello che essi sono. O quello che io e voi siamo. E allora vi invito a visitarlo insieme, per scoprirlo e, chissà, per “scoprivi”. Cominciamo la passeggiata dal cortile interno di Palazzo Clemente. I Clemente erano ricchi proprietari terrieri che abitavano proprio nel palazzo dove oggi ha sede la Fondazione Menegaz. Questi signori avevano molte proprietà a mezzadria, ossia avevano diritto alla metà del bestiame e alla metà del raccolto prodotto. Quando si trasferirono a Roma, a Castelbasso rimase solo il fattore a curare i loro interessi.

Dopo la raccolta del grano i contadini venivano con i carri e depositavano qui la parte spettante al padrone. Il granaio dava su questo cortile, proprio di fronte all'entrata del palazzo. Io ero piccolo, ma ricordo gli enormi mucchi di grano che per noi ragazzini diventavano occasione di gioco; infatti, appena ci riusciva, ci facevamo sopra le capriole.

Dove oggi vedete la fabbrica di confezioni, una volta c'era la rimessa, un locale abbastanza grande per farlo diventare, durante la guerra, il “teatro di Castelbasso”. Vi si tenevano concertini, mostre e teatrini, che in tempo di guerra non potevano che aiutare a star meglio!

In un angolo del cortile è ancora visibile la cisterna che raccoglieva l'acqua piovana. Le cisterne avevano una grande importanza, ma solo poche case ne erano dotate. Per questo la maggior parte dei paesani, per abbeverare gli animali, per fare il bucato e per rifornire d'acqua la casa andavano alla

“Fonte vecchia”, che ancora esiste, situata fuori dalle mura, piuttosto lontana dal paese. Le donne dovevano andarci più volte al giorno con delle enormi conche di rame sulla testa che, piene d’acqua, arrivavano a pesare anche 15 kg.

Ma lasciamo il cortile e andiamo sulla strada. Guardate l’edificio antistante il Palazzo Clemente. Al primo piano, sopra il bar, c’erano le aule della scuola elementare che io ho frequentato. Allora non c’erano bagni e non c’era riscaldamento. Sì, una stufa c’era, ma il più delle volte mancava la legna per accenderla. Adesso andiamo giù, nell’attuale Piazza Belvedere, per i Castelbassesi di una volta “Li murè”, ossia le mura, perché c’erano le mura di cinta rotte. Quello che vedete all’orizzonte è il Gran Sasso, ma vicinissima davanti a noi, al di là del fosso che vedete giù in basso, c’è la contrada del Feudo; là si stendevano i maggiori possedimenti dei Clemente. Nello stesso fosso, ma un po’ più a nord, affiorava una vena d’acqua salina. Durante la guerra fin dal mattino presto il posto era pieno di donne che raccoglievano l’acqua da una pozza per poi portarla a casa dove la facevano bollire fino a quando non rimaneva sul fondo della pentola della polvere rossastra, salata. Erano altri tempi. La donna, se per qualcuno era l’angelo della famiglia, per la maggior parte era il mulo della casa. Le donne dovevano lavorare, tanto, in casa e in campagna. Prima, durante e dopo l’ultima guerra non c’erano gli elettrodomestici, non esistevano proprio: il bucato si faceva a mano alla fonte o nei fossi. Conservare la carne, poi, in particolare d’estate, era molto difficoltoso e la pasta si faceva in casa ogni giorno perché non c’era luogo in cui poterla comprare. Intorno alle undici di mattina, girando per il paese, si sentiva un diffuso ticchettio: erano le donne che facevano il battuto di lardo per il sugo!

Che ne dite? È interessante? Allora seguiamo lungo il vicolo che va dalla Porta Sud alla Porta Orientale. Questa stradina che sale verso la chiesa è Via del Forno. Qui tanti anni fa viveva una strana signora che pensavano fosse una strega e che veniva chiamata la “Barricchiana”. Io l’ho conosciuta: era sempre ubriaca, e se non era una strega era un diavolo, tanto che una volta buttò il marito dalla finestra! Si chiamava così perché un giorno, ubriaca come al solito, cominciò a inveire contro il prete e a bestemmiare. Arrivarono i carabinieri che tentarono di rabbonirla facendole presente che doveva rispetto al prete, essendo lei sua parrocchiana. E lei, ubriaca: “Ah, io sono la barricchiana!”. Da lì derivò il suo soprannome.

Ma eccoci qui, davanti a Palazzo De Sanctis; così si chiamavano i signori che vi abitavano. Anche loro avevano possedimenti terrieri, seppure meno estesi di quelli dei Clemente. Questa in cui ci troviamo ora è Piazzetta San Nicola, perché adiacente ad essa c’era una piccola chiesa dedicata a San Nicola da Tolentino. In passato si chiamava Piazzetta Cesare De Sanctis. Prima del restauro del palazzo, sul muro a sinistra del portone, si poteva osservare una piccola feritoia circolare. Questa serviva a posizionare la canna del fucile dall’interno verso l’esterno, in maniera tale che, se si fosse presentato qualche malintenzionato, attraverso quell’apertura nel muro si sarebbe potuto ferirlo o addirittura ucciderlo. Palazzo De Sanctis, sul piano della circonvallazione del paese, quindi più in basso rispetto a dove siamo, ha delle grotte le quali, insieme alle altre che erano intorno al paese, durante la guerra brulicavano di gente. Gente che veniva dalla provincia di Chieti, dove si era fermata l’Ottava armata e i bombardamenti erano continui. A questi profughi si aggiunsero quelli provenienti da Giulianova, Roseto e Pescara che erano fuggiti ancor prima dell’inizio della guerra. Inizialmente le

cose andavano abbastanza bene perché chi arrivava in paese portava con sé soldi, cibo, vestiario. A poco a poco, però, le scorte cominciarono ad esaurirsi. E allora per mangiare bisognò rivolgersi al mercato nero, dove il contadino vendeva la farina ad un prezzo 10 volte superiore al suo valore; il caffè, che non si trovava più, fu sostituito da orzo e ceci abbrustoliti. Ad un certo punto però cominciarono a mancare anche il sale e i fiammiferi. Così, per avere il fuoco, la sera le famiglie a turno lasciavano, sotto la cenere, la brace a cui, la mattina seguente attingeva chi aveva bisogno.

Chiacchierando chiacchierando siamo arrivati alla *Porta Orientale*. Qui si trova l'antico forno pubblico di Castelbasso, che ha funzionato fino ad alcuni decenni fa. La maggior parte delle famiglie che non ne possedeva uno privato, veniva qui a cuocere il pane, precedentemente preparato a casa. La fornaia lo cuoceva al costo di 10 centesimi al filone. Chi doveva recarsi al forno, doveva prima procurarsi la legna e non tutti ne avevano, così spesso si tagliavano le siepi nei cigli delle strade intorno alla circonvallazione del paese, che in questo modo era sempre in ordine. Durante la mia fanciullezza, ma anche prima, la produzione del grano era piuttosto scarsa, quindi si coltivava il farro che costava meno, cresceva più facilmente e non aveva bisogno di concimi. Durante la guerra, per compensare la mancanza di farina di grano, oltre al farro venivano aggiunti all'impasto per la minestra anche mais e patate. In particolare, si mangiava la "spianata", fatta solo di farina gialla di granoturco e impastata senza lievito. Per cuocerla veniva messa direttamente sul piano rovente del focolare e coperta con un particolare coperchio chiamato "testo", sul quale si poneva della brace. Questo tipo di pane, croccante ma durissimo, si mangiava molto d'inverno con le verdure. Saliamo la scalinata. Vedete qui a destra una balconata che guarda il mare;

una volta c'era una cortina di case. Come piena di case era *Piazza del Marchese*, dove siamo arrivati. Questa piazzetta, infatti, un tempo non esisteva, c'erano solo case e una via stretta che girava tutt'intorno. In seguito le case, lasciate vuote dall'emigrazione, sono state demolite ed è stata ricavata la piazzetta.

Ma eccoci arrivati alla casa parrocchiale, costruita su una chiesa crollata, già dedicata a *San Martino* fin dal Medioevo. Nella chiesa venivano sepolti i morti e il 2 novembre si veniva qui, quando c'era ancora la chiesa diroccata, ad accendere i lumini.

Andiamo ora alla *chiesa parrocchiale* dedicata ai *Santi Pietro e Andrea*. Il portale che vedete davanti a voi è del 1338, ma la chiesa come la vediamo oggi a tre navate in stile romanico e con un'originale pianta quadrata risale a un periodo posteriore. Dentro ci sono un battistero in pietra del 1589, tre pale d'altare databili tra il XVII e il XVIII secolo, mentre gli stucchi della volta suggeriscono un barocco seicentesco senza troppe pretese.

A me piace farvi notare due tra le massime incise in lingua volgare nell'archivolto del portale: la prima è "Cortexia de buca multu vale pocu custa", che vuol dire "La cortesia della bocca vale molto ma costa poco", che potrebbe sottolineare la cortesia e l'ospitalità dei Castelbassesi, sempre molto accoglienti nei confronti degli ospiti, come forse avrete potuto sperimentare. La seconda è l'imperativo "Conuscite", "Conoscete", appunto, che sembra voler indicare nella cultura il destino di Castelbasso. E se siete venuti fin qui e state scoprendo questi luoghi, vuol dire che quell'imperativo un seguito l'ha avuto.

visita e osserva!

- ① PALAZZO CLEMENTE
- ② PIAZZA BELVEDERE
- ③ PORTA SUD
- ④ PORTA ORIENTALE
- ⑤ PALAZZO DE SANCTIS
- ⑥ PIAZZA DEL MARCHESE
- ⑦ EX CHIESA S. MARTINO
- ⑧ CHIESA SS. PIETRO E ANDREA



