

Almanacco di dicembre



CORFINIO

**Gli eventi e le curiosità. Cosa è accaduto, chi è arrivato, chi ci ha lasciato
Gli avvenimenti più importanti di Corfinio**

Hanno collaborato: Melania Antonucci - Tiziana Tauci - Alessandro Antonucci

Le mamme di Corfinio

Gli annunci che sto per farvi sono il simbolo dell'appartenenza ad una comunità e indicano quanto ognuno di noi rimane corfiniese nel cuore. La comunità è legata al territorio ma non viene limitata da esso.

Corfinio, come la maggior parte dei piccoli centri d'Italia, negli anni ha subito un progressivo spopolamento; i giovani per motivi di studio, per lavoro o anche semplicemente per ragioni di cuore vanno via e con il passare del tempo si creano famiglie al di là dei confini del nostro piccolo paese, in territori più o meno lontani.

Se c'è chi va via, d'altro canto c'è chi viene, anche dai paesi limitrofi, e sceglie Corfinio come paese d'adozione. Sono molte le persone che da Pratola si sono trasferite nel nostro paese, ma anche da Vittorito, da Raiano o da Popoli.

La precarietà della vita fa sì che non ci siano molte nascite a Corfinio, ma in questo dicembre 2018 si sono susseguiti diversi lieti eventi, che riguardano mamme di origini corfiniesi, ma anche mamme residenti, che hanno rallegrato intere famiglie nel nostro piccolo paese e che hanno di fatto allargato la comunità.

4 dicembre 2018 - ore 13:35

Nasce **Mario** ad Avezzano, con un peso di kg 3,7. La mamma Federica Gentile, il papà Attilio D'Alessandro, il fratello Riccardo e la sorellina Sofia lo annunciano con grande gioia.



Questa famiglia originaria di Pratola Peligna, vive a Corfinio da tanto tempo ormai e tutta la comunità non può che accogliere con piacere il lieto evento. Il cuore di Corfinio si è fatto un po' più grande grazie a Mario!

11 dicembre 2018 - ore 4:00

Nasce a Sulmona **Matilde**, con un peso di kg 4,155 per 53 cm di altezza. Con immensa gioia della mamma corfiniese Caterina Marrama e del papà Andrea Lattanzio.

«E da allora sono perché tu sei | | e da allora sei, sono e siamo | | e per amore sarò, sarai, saremo»

PABLO NERUDA

12 dicembre 2018 - ore 9:13

Nasce a Chieti, 2 settimane in anticipo, **Alessio**, con un peso di kg 2,8. Annunciano il lieto evento la mamma corfiniese Sara Maragna ed il papà Vito Guglielmi.

19 dicembre 2018 - ore 22:34

Nasce a Sulmona **Vittorio**, con un peso di kg 3,485. Ad annunciarlo con una indescrivibile emozione sono la mamma corfiniese Doriana Bernardi e il papà Antonello Giannitti. Vittorio è un bimbo felice e sereno accolto con tanto amore tra le braccia dei neo genitori.

Per un comune cardioprotetto

Corfinio, comune cardioprotetto

6 dicembre 2018

«Questa mattina è stato installato un defibrillatore portatile radiocontrollato in Piazza Falcone e Borsellino. Il defibrillatore è stato fornito da Regione Abruzzo su richiesta del Comune di Corfinio, nell'ambito del progetto di cardioprotezione del territorio abruzzese. Il prossimo passo sarà offrire corsi gratuiti aperti a tutti per l'utilizzo del dispositivo, in collaborazione con la Prot.Civ. Terre dei Peligni e Servizio Emergenza 118 Regionale».



Attimi romantici

La sera tarda del 5 dicembre, dal piazzale di San Pelino, Domenico Fallavollita, accompagnato da un cordone di gente armata di chitarre, di voce e di particolari percussioni, si incamminava lungo via Italica per fermarsi proprio davanti casa della sua futura sposa Ilaria Catani.

Domenico era lì a portare la serenata alla sua bella, con la chitarra sotto il braccio e una rosa pronta per essere donata alla sposa.

Come il rito vuole, la sposa, sentendo la musica, si affaccia alla finestra e lo sposo da sotto la attende per rubarle un bacio. Tra dolci romantiche, musica, balli, canti e risa il rito della serenata è stato compiuto in attesa della grande festa del matrimonio.

Pochi giorni dopo, infatti, la mattina dell'8 dicembre, Domenico e Ilaria son diventati finalmente marito e moglie nella stupenda cornice della nostra Cattedrale di San Pelino.

Il matrimonio è stato celebrato con gioia e profonda emozione dal parroco Don Stefano Ricci, zio di Domenico, con stupende musiche di sottofondo; fra tutte le note di *The Sound of Silence*, che hanno reso intenso e ancor più mistico il momento della Comunione.

All'uscita dalla Chiesa gli sposi, accolti da amici e parenti, dal riso, dai coriandoli e da qualche goccia di pioggia, con il loro Maggiolino Rosso, hanno aperto la sfilata di macchine che strombazzavano felici alla volta del banchetto nuziale.

Tutti gli invitati la descrivono come una piacevolissima giornata piena di tante emozioni; ci sono stati momenti divertenti e goliardici, ma anche momenti romantici e commoventi.

L'amore sprigionato dalla coppia ha scaldato i cuori di tutti.

Infiniti auguri per una lunga vita insieme a Domenico e Ilaria.



La festa di San Pelino

Anche quest'anno, il 5 dicembre, si sono celebrati i festeggiamenti in onore di San Pelino martire e compatrono della diocesi di Sulmona-Valva, organizzati dal Parroc Don Vincenzo e la Proloco. Dopo la Santa Messa e la Processione per le vie del paese, c'è stato lo spettacolo dei fuochi pirotecnici.

Perché si festeggia San Pelino a Corfinio?

Pelino era un monaco basiliano originario forse di Durazzo 620 (?).

Si trasferì a Brindisi, proprio quando lo scontro tra Roma e Bisanzio era a un punto di non ritorno, tanto che il pontefice Martino I scomunicò il patriarca di Costantinopoli Sergio I, ma venne arrestato, deportato a Costantinopoli e infine esiliato a Cherson (Crimea) dove morì nel (655).

L'intransigenza e la lealtà di Pelino lo portarono su posizioni di rottura nei confronti della corte di Costantinopoli e, alla morte del vescovo Procolo, Pelino, non ancora quarantenne, venne designato vescovo di Brindisi.

Da vescovo si mostra fermo e intransigente in-



anzi ai funzionari imperiali che, infine, lo allontanano dalla cattedra brindisina e lo deportarono a Corfinio, dove venne condannato a morte ed ucciso, assieme ai suoi discepoli Sebastio e Gorgonio, il 5 dicembre del 662 (?).

La canonizzazione avvenne nel 668 ad opera di Ciprio, suo successore nella diocesi di Brindisi. Per secoli San Pelino è stato patrono di Brindisi insieme a san Leucio. Nel 1771 gli fu dedicato nella Cattedrale di Brindisi un altare, ove è rappresentato il suo martirio in una tela dipinta da Oronzo Tiso. Vasto è il culto che negli Abruzzi è riservato al santo, infatti, è patrono della diocesi di Valva e Sulmona, è dedicatario della basilica di Corfinio e anche di un paesino, San Pelino, nella diocesi dei Marsi.

Arte e gusto al Museo

Mostra di artigianato artistico ed enogastronomia

Si è conclusa il 6 gennaio la mostra Arte e gusto al Museo, tenutasi al Museo Archeologico di Corfinio, a partire dal 16 dicembre 2018.

Nato dalla collaborazione tra l'Associazione Cuore dei confini, l'Amministrazione comunale di Corfinio e la Soprintendenza Archeologica di Chieti, l'evento ha voluto avvicinare il pubblico al Museo in un momento di festa, sempre puntando su una proposta culturale di qualità dell'arte e dell'artigianato abruzzese in esposizione.

In mostra opere di diversi artisti/artigiani provenienti dal territorio regionale che lavorano con l'arte della ceramica, del ricamo, del legno, ma anche prodotti della mi-



gliore gastronomia locale, come pasta e farine, olio extravergine di oliva, salumi e vino. Non è mancato un riferimento al benessere fisico, attraverso il coinvolgimento di un produttore di saponi ed unguenti naturali. La mostra è stata visitata da più di 150 visitatori, i quali hanno apprezzato la qualità dei prodotti esposti, acquistando qui i loro regali natalizi e visitando le sale del Museo. Una maniera diversa per stare insieme, in un ambiente accogliente, che in questo modo è diventato un luogo di scambio, di incontro e di crescita del territorio.

Numerosi i turisti intervenuti, ai quali è stata offerta l'opportunità di conoscere maggiormente le eccellenze territoriali, quali il buon cibo e la migliore artigianalità.

Fin da adesso, l'Amministrazione comunale ha espresso il desiderio di continuare su questa strada, implementando ancora di più l'offerta culturale, in un evento di maggior richiamo di pubblico.

Appuntamento, quindi al prossimo anno, con la seconda edizione di "Arte e gusto al Museo"!

Hanno partecipato

Arte e artigianato: Alessandro Antonucci (terracotta/gesso) - Elio Fallavollita (Legno) - Arago (ceramica) - Associazione "Mamma Margherita" (Tombolo) - Luca Giardino (Lampade) - Angela Barone (Tombolo e merletti)
Enogastronomia: Cantina Pietrantonj (Vittorito) - Forno Fabrizi (Castel di Ieri) - Maiale nero (Vittorito) - Pasta Battista Solina e Farro (Castel di Ieri) - Frantoio Albanuova (Vittorito)
Benessere: Terra Italica Saponi e Oli naturali (L'Aquila)

Un brindisi sotto l'albero

Corfinio: Natale 2018

Il 23 dicembre l'Amministrazione comunale, la Proloco, l'associazione "Cuore dei confini", la Cooperativa "La mosca bianca" e "Corfinio Attiva" hanno organizzato un pomeriggio in piazza con i corfiniesi, per accendere l'albero di Natale e fare un brindisi in allegria.

Tutte le associazioni hanno contribuito alla riuscita della serata, con dolci, pizze, ciambelle, cioccolata calda e Montepulciano d'Abruzzo con la "mosca".

La Proloco ha fatto arriva-



re Babbo Natale che, forse per il troppo freddo, si è rintanato nelle stanze del Centro giovani, dove ha fatto le foto con i bambini.

Corfinio Attiva ha colto l'occasione per ringraziare tutti i corfiniesi che hanno partecipato e contribuito alla riuscita delle tante manifestazioni organizzate in questi due anni di attività. Sono iniziate così le festività natalizie nella nostra Corfinio!

Giovedì 13 è mancata all'affetto dei suoi parenti, Elia Antonucci, vedova Lattanzio, all'età di 89 anni.

Sabato 15 ci ha lasciati Carolina De Santis all'età di 92 anni. Tutti la conoscevano come la Maestra Lina, una donna che ha insegnato con devozione ad intere generazioni di corfiniesi. La terremo sempre viva nei nostri ricordi.



Martedì 18 si sono svolte le esequie di Bruno Lanciani di 72 anni nella Cattedrale di San Pelino.

Lunedì 31 è scomparsa all'affetto dei suoi cari Giuseppina Corazza all'età di 91 anni, vedova Masciangioli.

La vigilia di Natale

La tradizione a Corfinio

Come tradizione la vigilia di Natale si trascorre in famiglia, gustando prelibatezze.

Il 24 dicembre nell'aria c'è magia ed i profumi della cucina inebriano le strade ed i vicoli dei paesi. Chi prepara i fritti, chi infilza il capitone, chi controlla il brodo con il cardone per il giorno dopo. E poi vengono sfornati gli scarponi e gli amaretti oppure fritti i caucinetti, quelli ripieni con mandorle e miele.

Non è solo questione di cibo, di calorie e di grassi che si accumulano nelle nostre pance, ma di vera convivialità, di gusto, di ricordi di Natali passati, di ricordi di persone lontane. Ricordi di quando sull'albero di Natale si appendevano i mandarini, di quel torrone ricevuto in dono, che ogni anno era sempre presente lì, sotto l'albero, come una tradizione nella tradizione.

Grazie ai profumi e ai sapori della cucina le sensazioni e le emozioni rivivono, gioia e dolore si mescolano nel cuore e nella mente.



Ogni famiglia ha i suoi rituali, chi prega prima della cena, chi scarta i regali tutti insieme. E poi c'è chi non mangia pesce ed ogni Vigilia di Natale è costretto a sentirsi ripetere «ma tu che ti mangi?» oppure «non sai che ti perdi!». Attorno alla tavola imbandita, ognuno al suo posto, ci siamo tutti noi, che a volte ci punzecchiamo, a volte ci amiamo,



a volte discutiamo, a volte siamo pieni di gioia, a volte siamo preoccupati e a volte siamo tristi perché manca qualcuno attorno a quella tavola.

E poi ci sono io, sulla sedia, pronta a recitare la poesia. La magia del Natale è proprio quella di ricucire legami, di placare le ire, di rallentare il tempo e rendere tutto più dolce. Spero che questa immagine inebriante possa rievocarne in voi altre e mantenere vivi i vostri ricordi dei Natali passati.

Vi auguro che possiate trascorrerli sempre così, con dolci sapori, con gioia e circondati dagli affetti.



DICEMBRE



Il frutto

I primi rapporti commerciali permanenti, tra Oriente e Occidente, si stabilirono grazie alle conquiste di Alessandro Magno (356-323 a.C.), quando invase l'Asia Minore, l'Egitto, la Media e la Persia e arrivò fino al fiume Indo, al confine con l'India. Queste campagne militari permisero ai botanici al seguito dell'esercito di conoscere il cedro nella Media e nella Persia (Irak e Iran), regioni in cui la sua coltivazione era abbastanza diffusa, a cui diedero il nome di "mela della Media" (*malus medica*) o "mela della Persia" (*malus persicae*).

Teofrasto di Ereso (327-288 a.C.), contemporaneo di Alessandro Magno, nella sua opera *Historia plantarum* cita il cedro dicendo che i suoi frutti, pur non essendo commestibili, servono per preservare i vestiti dalle tarme, sono un antidoto per il veleno e conferiscono un buon profumo all'alito. Dal punto di vista botanico, scoprì nel pistillo l'organo riproduttore e sottolineò che potevano trovarsi frutti maturi in tutte le stagioni dell'anno. Anche Dioscoride di Anazarba (I secolo) nella sua opera *De materia medica* identifica il cedro e dice che i Latini lo chiamano citria. Lo raccomanda come lassativo, mescolando i semi triturati con il vino, e alle donne incinte, che mangiando i suoi frutti eviterebbero le voglie. Le prime notizie sul consumo del cedro come alimento e non come medicinale provengono dallo scrittore Plutarco (ca. 50-120), in particolare dalle sue *Quaestiones convivales*. «La polpa è nutriente, sebbene di difficile digestione; se però la si mescola con aceto e con una salsa di pesce chiamata "garo" (*garum*) il suo sapore viene esaltato e la si può consumare». Il cedro poi giunge a Roma e fu Virgilio (70-19 a.C.) il primo a menzionarlo nelle *Georgiche*.

Il fiore

Il ranuncolo è una pianta erbacea appartenente alla famiglia delle Ranunculaceae, che comprende ben 600 specie differenti. Particolarmente apprezzato per i suoi bellissimi fiori che assomigliano vagamente alle rose, il ranuncolo è diffuso in tutto il mondo ma è originario delle zone a clima freddo. In Italia esistono diverse specie che ben si adattano anche alle nostre temperature: possiamo vedere ranuncoli nelle aiuole cittadine, negli ambienti rocciosi, nei prati e anche nelle zone paludose.

Il ranuncolo è una pianta perfetta per decorare il giardino e le aiuole nel periodo invernale: la fioritura infatti avviene nel tardo inverno ed i suoi bellissimi fiori durano per tutto il periodo primaverile. Alcune specie fioriscono



anche più tardi e si possono godere anche in estate. I fiori di ranuncolo hanno svariate colorazioni: vanno dal rosso al giallo, dal bianco al rosa ed è per questo che spesso vengono create delle bellissime composizioni di fiori recisi dalle varie tonalità. Possiamo associare i fiori del ranuncolo alla simbologia classica dei colori: quelli gialli rappresentano la gelosia, quelli rossi la passione e quelli bianchi la purezza.

Nella tradizione cristiana, il ranuncolo viene chiamato anche botton d'oro: è visto come un fiore molto prezioso da portare in omaggio alla Madonna in occasione della Settimana Santa.

