

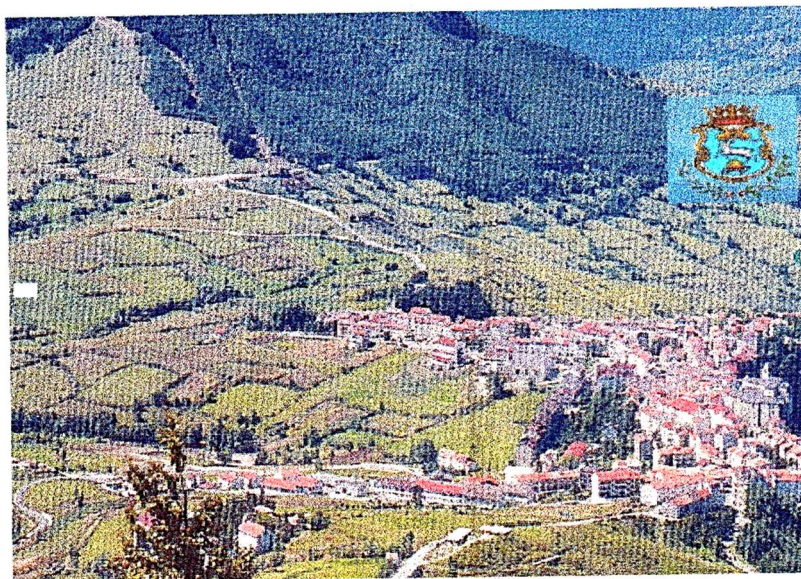
A cura di Matteo Di Rienzo



IL DIARIO DI CAPRACOTTA

FATTI e CURIOSITA' di UN ANNO

Settembre 1999-Giugno 2000



PRESENTAZIONE

Il "Diario di Capracotta" vuole raccontare al capracottese e al forestiero, curioso di interessarsi alle vicende di questo grazioso paese di montagna, le curiosità, i fatti e gli avvenimenti che, in maniera più significativa, hanno caratterizzato la vita della comunità in quell'arco di tempo che va dal mese di settembre del 1999 al mese di giugno del 2000.

È certamente un'opera modesta, una semplice raccolta di dati e notizie, che speriamo incontri il favore del pubblico.

Siamo al primo anno di pubblicazione, abbiamo piantato un piccolo seme nella speranza che questo diventi quanto prima un rigoglioso albero di cultura radicato nel nostro territorio.

Ogni vostro suggerimento sarà gradito, come altrettanto gradita sarà la collaborazione di chiunque è intenzionato a migliorare questa nostra incipiente quanto ambiziosa iniziativa.

Perciò già da ora voglio ringraziare per la fattiva cooperazione data alla stesura di questa prima edizione Francesco Di Rienzo, Antonio Di Tanna e Marinella Sammarone.

Un ringraziamento particolare va, infine, anche a tutti i cari compaesani per la disponibilità dimostrata nell'elaborazione delle notizie: l'ex sindaco e neo assessore alla Regione Molise Candido Paglione, il nuovo sindaco Pasquale Di Nucci, l'assessore Ferdinando Di Nucci, Lina Paglione, Maurizio De Renzis, direttore dell'Associazione Provinciale Allevatori di Campobasso, l'imprenditore Antonio Di Rienzo, contitolare della ditta Frigojollinox, azienda leader nel settore delle macchine per la lavorazione del latte, il maestro di sci Carmine Giuliano, la professoressa Adorina Litterio, il consigliere provinciale Antonio Monaco, Antonio Beniamino, titolare di "Alti Sapori", grazioso e caratteristico punto di vendita dei prodotti del sottobosco capracottese, Angelo Conti, presidente dello Sci Club cittadino, Vittorio Giuliano, presidente del Comitato Regionale Molisano FISI, Antonio Pollice, dirigente sindacato tedesco, il coturier Sebastiano Di Rienzo, l'imprenditore boschivo Matteo Di Rienzo, il fotoreporter Mario De Renzis e Franco Di Nucci, imprenditore caseario.

Il curatore

(Matteo Di Rienzo)

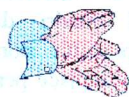
Dal 4 al 9 MANIFESTAZIONE " PIACERE MOLISE "



La farfalla, simbolo di Piacere Molise, torna a posarsi su Capracotta. Infatti, dal quattro al nove, il nostro paese ospita la mostra dell'artigianato artistico e dei prodotti agroalimentari della nostra regione. La manifestazione è organizzata dalla Camera di Commercio di Isernia e dal Comune di Capracotta. *"La scelta di Capracotta non è stata casuale - afferma Agostino Angelaccio -, abbiamo approfittato della festa della Madonna di Loreto, che attrae tantissima gente, per far conoscere i prodotti della regione."* Gli espositori (una ventina) sono sistemati lungo il Corso Sant' Antonio, abbellito da uno splendido tappeto verde, in locali messi a disposizione dai nostri concittadini. Le botteghe, riconoscibili da targhe poste appena sopra le porte, espongono con grazia le mercanzie ed esercitano un forte richiamo sulla popolazione. C'è di tutto, miele, formaggi, salumi, vini, liquori e dolci per il settore alimentare, utensili d'acciaio e vari di terracotta per l'artigianato e quadri per l'arte. Tra gli espositori incontriamo i compaesani Francesco De Renzis, Sozio

Antonino, Egidio Monaco, e Vincenzo Carnevale. Inconfondibili i quadri di Egidio, sulle sue tele Capracotta non manca mai. Vincenzo, invece, stupisce per la sua originalità. Espone una costruzione, graziosamente messa su con un'infinità di ami da pesca frammisti a cappelli, libri, campanacci e attrezzi vari. Interessante la bottega degli utensili acciaioli dei Fraraccio di Frosolone. Coltelli per tutti gli usi, forbici di tutte le misure, spade, spadini e tante altre cosette stuzzicano i visitatori incuriositi. Bravi, comunque, tutti gli espositori che ci piacerebbe rivedere ogni anno." *Certo che è possibile - ribadisce Agostino Angelaccio - l'importante che siano i Comuni a gestire l'organizzazione, la Camera di Commercio sicuramente può mettere a disposizione la competenza tecnica e l'esperienza acquisita in questi anni."* Ce lo auguriamo per tanti motivi ma soprattutto perché Capracotta in queste occasioni è ancora più bella. *"Faremo del nostro meglio - ribadisce il Sindaco Candido Paglione -, intanto grazie di cuore alla Camera di Commercio per l'iniziativa."*

6 LUNEDI' CONCERTO DEL MAESTRO VINCENZO SANITA'



Vincenzo Sanità, artista capracottese di fama nazionale in campo musicale, si esibisce in concerto, nella Chiesa madre di S. Maria in cielo Assunta. Vincenzo è molto noto ai suoi compaesani e la presenza di un pubblico così numeroso, questa sera, testimonia la stima nei confronti del musicista. Un artista con una lunga carriera professionale alle spalle e densa di successi. Ha collaborato alla realizzazione di musiche per radio e televisione, ottenendo premi e segnalazioni ed ha inciso un 45 giri "Ave Maria" e un LP "Misterioso". Attualmente vive a Roma, ma appena può corre a Capracotta. Torniamo alla manifestazione. Il pubblico aspetta con trepidazione l'inizio del concerto e quando le prime note riempiono le navate della Chiesa la folla esplode in un fragoroso ed interminabile applauso. Si comincia con "Pizzicato", una composizione di successo eseguita al teatro nazionale di Roma in occasione di una manifestazione musicale organizzata sotto l'alto patronato del presidente della Repubblica. Si prosegue con "Madonna di Loreto", brano composto

in occasione della festa triennale dell'otto Settembre. Il pubblico segue attentamente il maestro e si alza automaticamente, ad ogni fine esibizione, per far sentire tutto il suo calore all'amico Vincenzo. Le sue mani, scorrono abilmente sulla tastiera della Fisarmonica e nell'ordine si succedono "Cavalcata fantastica, Scherzo sinfonico, Orizzonti lontani, rievocazione dell'infanzia trascorsa a Capracotta, Ave Maria una melodia con versi di Don Geremia Carugno, Pioggia di Petali, Piccolo Rondo". Con "Fiaba per pianoforte ed orchestra", ritenuta una delle più belle composizioni del professor Sanità, si conclude il concerto. Il tripudio finale è da stadio, tutta la gente è in piedi ad applaudire il maestro; al centro dell'altare, Vincenzo ringrazia ed emozionato si avvia verso la sagrestia. La Chiesa si svuota ma quelle magnifiche note di musica di qualità risuonano nelle sue navate e nelle orecchie e nei cuori di tutti i capracottesesi presenti. Il concerto è stato organizzato dalla Pro loco e dal Comitato festeggiamenti della Madonna di Loreto in onore del bravo compaesano.

7, 8 e 9 FESTEGGIAMENTI IN ONORE DI MARIA SS. DI LORETO




Contrariamente alle previsioni, che ipotizzavano un calo di presenze per la ricorrenza della festa a centro settimana, i figli di Capracotta hanno risposto alla grande alla tradizione e numerosissimi sono tornati ad affollare chiese, strade e piazze del paese. Il cerimoniale, favorito dalla clemenza del tempo, ha rispettato in pieno tutte le aspettative della festa e per la gioia del comitato e di tutti i capracottesesi è stata una meravigliosa rimpatriata. Tre giorni intensi di vita religiosa e di vita sociale che hanno consentito a tutti i compaesani sparsi per il mondo di riabbracciarsi fraternamente. E' tornato Vincenzo dal Venezuela, Ciccio dagli Stati Uniti, Giovanni dalla Germania, Mario dalla Francia e tanti altri riconoscibili da quel modo particolare di parlare ancora il dialetto capracottesese, un dialetto che, nonostante tutto, non si dimentica mai. La partecipazione sempre così numerosa a questa festa (circa diecimila persone) testimonia la devozione dei capracottesesi alla Madonna di Loreto e l'attaccamento al paese. Ogni occasione è buona per tornare a Capracotta, ma la festività della Madonna di Loreto conferisce un significato particolare alla rimpatriata, primo perché la festa si ripete con frequenza triennale, secondo perché il cerimoniale coinvolge in maniera totale e terzo perché lo spirito ed il corpo ne risultano ritemperati. Sui volti di tutti è evidente, in questi tre giorni, l'emozione di una esperienza diversa e meravigliosa. Strette di mano, abbracci, risate riempiono l'aria di felicità da respirare con piacere e volontà. Con il mutare dei tempi, chiaramente, alcune cose sono cambiate. E' andata persa la fiera degli animali su alle Croci, dove si acquistavano, in prevalenza, maiali da ammazzare sotto Natale. Quest'anno è venuta meno anche la vendita dei fichi, in passato così prelibati da essere promessi dai genitori ai figli obbedienti. Non c'è stata la tradizionale benedizione delle

macchine e per la prima volta s'è verificata l'assenza del parroco, attualmente Don Geremia Carugno, per problemi di salute e al quale da parte di tutti, prelati e civili, sono stati fatti gli auguri di una immediata ripresa. Il cardinale Fagiolo, ospite d'eccezione e graditissimo, ha invitato i fedeli a pregare la Madonna per la sua guarigione. Ha resistito, invece, la classica bardatura dei cavalli e dei ciucci che, vestiti a festa secondo i gusti e la fantasia dei proprietari/affittuari, hanno scortato la statua in processione al momento del trasferimento della Madonna dalla sua dimora alla chiesa Madre, il sette sera, e al ritorno alla sua chiesa, il nove, dopo la premiazione del cavallo ritenuto da una apposita giuria meglio impacchianato. La conduzione di questi animali, anche se non prescritta, richiede una particolare preparazione da parte dei cavalieri. Gli animali sono imprevedibili e la disattenzione e/o imperizia può essere pericolosa. Infatti, per la prima volta quest'anno, un ciuccio spaventato s'è svincolato dal controllo del fantino e nella folle corsa investiva, in maniera fortunatamente non grave, Angela Monaco che, assieme al marito Paquale Monaco e ad amici, Lucia Di Rienzo, Antonio Sammarone, Maurizio De Renzis, Eugenia Conti e Vincenzina Sammarone, accudivano il loro ciuccio. Angela se l'è cavata con poche contusioni e per fortuna di tutti la Festa è continuata regolarmente. Si è praticata la classica corsa coi sacchi ai piedi e la gara dei cerchi, rotolanti dietro la spinta ed il supporto delle bacchette metalliche appositamente costruite. Tutto questo in Corso Sant'Antonio reso elegantissimo dalla presenza di uno splendido tappeto verde e dalle pittoresche botteghe artigianali, allestite per la riuscitissima manifestazione di Piacere Molise. Il giorno 9, dopo i tradizionali tre giri della statua sul sagrato della Chiesa, accompagnata da un fragoroso applauso la Madonna e' rientrata alla sua casa. A mezzanotte pittoreschi fuochi d'artificio hanno chiuso la festa.

SETTEMBRE 1992

7, 8 e 9 FESTEGGIAMENTI IN ONORE DI MARIA SS. DI LORETO

SCHEDA

- 
- PARTECIPANTI** : Circa 10.000 persone
- Tempo** : Variabile e temperatura mite
- Il sette sera** : Trasferimento della statua alla Chiesa Madre
- L'otto** : Processione per il paese
- Il nove** : Rientro della statua alla sua Chiesa
- Concerti Bandistici** : Città di Isernia e Città di Manduria
- Musica leggera** : Concerto ,il nove sera, di Paola Turci
- Fuochi d'artifici** : Ad alto effetto ,fragorosi e frequenti
- Cavalli, ciucci vestiti** : Quaranta ,
- Bancarelle** : Numerose, disposte lungo S. Maria di Loreto
- Istituzioni religiose** : Cardinale Fagiolo, Il Vescovo mons. Santucci
: i sacerdoti don Carmelo Sciullo, don Alfredo
: De Renzis, don Cesare Carnevale, i fratelli
: don Michele e don Ninotto Di Lorenzo e
: don Elio Venditti
- Istituzioni politiche** : Il sindaco Candido Paglione , gli assessori
: Fernando Di Nucci e Pasquale Di Nucci
: Il presidente della Regione Molise Venenziale
: L'ex presidente della provincia Pellegrino, e
: il consigliere provinciale Monaco
- Istituzioni civili** : Agostino Angelaccio presidente Camera di
: Commercio Isernia
: Vittorio Giuliano presidente regionale Fisi,
: Angelo Conti presidente Sci Club
: Giovanni Pollice sindacato nazionale tedesco
- Totale spese** : circa 100 milioni

9 GIOVEDÌ DERUBATI TRE APPARTAMENTI "La voce di Lina."



Mentre Capracotta consuma gli ultimi spiccioli della festa della Madonna di Loreto, assistendo sotto la piazzetta al concerto di Paola Turci, ignoti ladri approfittano della

distrazione e visitano gli appartamenti di Antonino Sammarone, Antonio Carnevale, Berardino Santilli e Lina Paglione. Gli appartamenti sono ubicati in un'unica palazzina in via Della tavola Osa 9, una strada periferica del paese che ha consentito ai malavitosi di agire indisturbati. "Sono rientrata alle 23,40 - racconta Lina Paglione - e poiché Antonino era uscito di casa alle 21,45, tutto fa supporre che il furto è avvenuto tra le 22 e le 23".

Puoi dirci che danno avete subito?

A me hanno portato via dieci milioni in contanti ed oggetti d'oro per un valore di circa quattro milioni, ad Antonino e ad Antonio solo oggetti d'oro, a Berardino nulla perché in casa non aveva niente di tutto questo. Sono stata colta di sorpresa ed ingenuamente perché mai s'erano verificati a Capracotta episodi del genere.

La tua reazione alla scena?

Quando sono rientrata, all'ingresso del palazzo ho incontrato Antonino, che era rientrato da dieci minuti, e mi dice "ci hanno rubato". In parte, quindi, preparata. Nonostante tutto, però, nel

vedere la mia camera da letto messa a soqquadro, ho provato ugualmente un forte dolore, tanta rabbia e anche tanta paura. Una sofferenza, quasi una sensazione di stupro.

Ma come hanno fatto ad entrare nel palazzo?

Sono entrati dalla parte posteriore, rompendo la finestra del primo piano dell'appartamento di Antonino. Dietro la porta d'ingresso, Antonino, aveva lasciato le chiavi, quindi è stato facile per i ladri aprirla, trovarsi sull'androne del fabbricato ed accedere, così, agli altri appartamenti, forzando le serrature delle porte. Io credo che abbiano iniziato a rubare da noi del secondo piano e poi passare al primo piano per essere facilitati nella fuga nell'eventualità di essere scoperti.

Capracotta resterà il tranquillo paese di un tempo?

Io me lo auguro, spero che quanto accaduto resti un fatto isolato. E' stata, comunque, un'esperienza terribile e non facile da dimenticare. Mi ha segnata e certamente per il futuro starò più attenta.

Giusto, un po' di vigilanza in più non guasterà e questo farà capire ai malintenzionati che la gente di Capracotta avrà occhi ed orecchie attenti per non lasciarsi sorprendere da simili azioni.

Intanto ringraziamo Lina ed esprimiamo tutta la nostra solidarietà a Lei, ad Antonino, Antonio e Berardino.

11 SABATO "NOZZE GIUSEPPE e CATERINA" AUGURISSIMI



Ancora un giorno di festa a Capracotta. Si uniscono in matrimonio Giuseppe Di Rienzo, figlio di Seby e Angelica, e Caterina Errigo, di origine calabrese ma da tempo residente a Roma. La cerimonia religiosa si svolge nella Chiesa Madre di Maria SS. in cielo Assunta e la messa viene celebrata da don Elio Venditti. Chiesa gremita in ogni ordine di posto con tanta gente che ha voluto testimoniare, con la propria presenza, l'affetto e la stima nei confronti di Seby ed Angelica, così affettuosi ed attaccatissimi a Capracotta. Sposi impeccabili, eleganti tutti gli invitati. Giuseppe in tight; originale ed esclusivo l'abito di Caterina, finemente rifinito con un ricamo a mano della farfalla di Piacere Molise, creato dal couturier neo suocero Seby.

Al momento del "SI" e dello scambio degli anelli, la cerimonia tocca l'apice della solennità. Tra la curiosità dei presenti e l'emozione dei genitori, dei nonni e di tutti i parenti, i flashes dei fotografi, un ciclone Mario De Renzis, immortalano la

scena. A fine rito, all'esterno della Chiesa, una folla festante accoglie gli sposi con manciate di riso, custodito in sacchetti di juta personalizzati dalle iniziali "G e C", mentre due colombi, appena liberati da un cesto, si lanciano in un volo senza fine. Il tempo favorevole consente agli sposi di proseguire a piedi il tratto di strada per raggiungere il ristorante. In Piazza Falconi una simpatica goliardata, preparata da Natalino Sozio e dal notaio Michelino, "costringe" gli sposi a sedersi al tavolino appena approntato. La sposa è invitata a toccare una spiga di granturco (pannocchia) adagiata su un vassoio e lo sposo a firmare una cambiale che lo impegna a pagare, ad ogni anniversario e per sempre, una bottiglia di Champagne a tutti gli amici del padre. Giuseppe e Caterina, da buone matricole rispettano il copione. Dopo il brindisi, accompagnati da un caloroso applauso dei presenti, riprendono il cammino lungo corso S. Antonio. In serata i festeggiamenti proseguono al ristorante "Il Ginepro" e dopo Mezzanotte fragorosi fuochi d'artificio chiudono la festa.

O T T O B R E

E S E M B R E 1 9 9 9

18 LUNEDI' "LETTERA APERTA di Don GEREMIA CARUGNO

**PARROCCHIA DI CAPRACOTTA
S. MARIA IN CIELO ASSUNTA**



Con cordiale soddisfazione confermo ufficialmente la notizia che dopo la rinuncia a questo Ufficio pastorale, il Vescovo di Trivento Mons. Antonio Santucci ha nominato parroco di S. Maria in Cielo Assunta il nostro sacerdote Don Elio Venditti.

La nostra spiritualita' sacerdotale, la preparazione culturale, la partecipazione alla vita pastorale ci assicurano che Don Elio rispondera' alle attese e alle sfide della sua epoca.

Uomo forte, deciso, disponibile, oriundo come me di questa terra forte e sana, con la comune collaborazione, riuscirà' nell'impegno che fa la trama di ogni spirito di rinnovamento.

Da parte mia, ora Vi saluto, Vi benedico e Vi ringrazio.

Sarete quanto prima informati sulla cerimonia di presa possesso.

Don Geremia Carugno

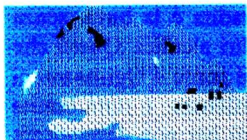
Ponte di tutti i Santi. "Una simpatica comitiva scopre Capracotta".



L'ambasciatore di turno, come ama definire i Capracottesesi non residenti il Sindaco Candido Pagllone, è stato il medico Piero Pagllone abitante a Napoli, il quale ha convinto quattro campani a passare il ponte di tutti i Santi a Capracotta. Due coppie sui cinquantanni, per la precisione Giuseppe Gastagna, Restituta Monti, Filippo Visone e Bianca Rosa, originari di Ischia. "Dopo aver scoperto Capracotta -afferma Filippo - d'ora in poi lo preferiremo a Pescasseroli. Qui è tutta un'altra cosa. E poi è stato facile raggiungere il paese, tutta strada buona e piena di cartelli stradali, insomma in meno di due ore senza correre". I nostri simpatici amici sono stati accolti da quattro giornate splendide, che hanno consentito loro di ammirare e di godere l'intero paesaggio. "Abbiamo camminato molto in questi giorni, è stato piacevole passeggiare per Via S. Maria di Loreto, sostare nella villa comunale, affacciarsi al belvedere della Chiesa. E' stato meraviglioso immergersi nei boschi e sentire il profumo e la frescura dei faggi, allietati dal cinguettio degli uccelli e dal belare, in lontananza, delle greggi. Un sapore di cose naturali che tanto aiutano a rigenerarsi. Prato Gentile ci ha indotti a scorribande sul suo manto ed a capriole sull'erba, riempiendoci le

narici di quel penetrante odore di erba calpestata. Spettacolare l'escursione mattutina su Monte Campo, dall'alto è stato meraviglioso dominare tutte le vallate circostanti e spingersi con lo sguardo fino al mare Adriatico; ci è sembrato di essere i padroni del mondo. Insomma, per un tuffo nella natura incontaminata, Capracotta è l'ideale. Ma Capracotta non è solo Natura, è gastronomia, è degustazione di squisiti prodotti locali, quali formaggi, salumi e carne di agnello e prima di partire ne abbiamo fatto un po' di scorta. Impareggiabile l'ospitalità dei Capracottesesi, persone semplici, dignitose, gentili e disponibili. Un particolare apprezzamento merita anche l'Hotel Monte Campo che ha animato molto bene le nostre serate. Ci ha fatti mangiare bene e non ci ha fatto spendere molto. In conclusione possiamo affermare di aver passato quattro bellissime giornate e dopo aver goduto delle bellezze e provato i benefici del soggiorno siamo ripartiti con un po' di tristezza nel cuore. La promessa è di ritornarvi presto, probabilmente nel periodo invernale per godere il paesaggio invernale, con i suoi campi innevati e i suoi impianti sciistici." Amici vi ringraziamo e vi aspettiamo con piacere.

Ponte di tutti i Santi. "Spettacolo inconsueto da Capracotta".



E' una bellissima giornata di sole, calda, luminosa, senza una nuvola ed un alito di vento, insolita per Capracotta ed, in modo particolare, in questo periodo di inizio Novembre. Volgo lo sguardo a valle verso Est (zona di Agnone per intenderci) e resto incantato. La vallata, lì sotto Capracotta, s'è trasformata in mare. L'acqua è di colore grigio chiaro, morbide onde si accavallano e sbattono su una costa dalle mille insenature, scavate nei monti circostanti. Ma... non noto barche, non vedo bagnanti! Cosa mi succede? Sto sognando o sto farneticando? Mi scuoto, riprendo coscienza e i miei occhi possono confermare che tutto ciò è semplicemente una fitta coltre di nebbia che avvolge tutta la vallata. Non è una delusione, anzi, alla luce di questa consapevolezza, resto ancor di più affascinato da questo meraviglioso gioco della natura. Il fenomeno è spiegato, scientificamente, dal perdurare nell'atmosfera di correnti d'aria d'alta

pressione che impedendo i moti ascensionali dal suolo, provocano, nelle ore notturne, la formazione di nebbia nelle vallate più umide. A Capracotta, come nel resto d'Italia, è già da qualche settimana che si protrae una situazione meteorologica del genere, per cui il fenomeno ha assunto questa spettacolarità proprio per la perseveranza delle condizioni di Alta Pressione. Il caldo, oggi, è veramente da stagione estiva. Per Capracotta c'è chi cammina con magliette mezze maniche, Giampietro, seduto davanti allo Sci Club, si copre il capo per paura d'insolazione e c'è invece chi preferisce esporsi ai suoi raggi come una lucertola. Non ho badato alla colonnina del mercurio, ma credo che da alcuni giorni, sicuramente saremo intorno ai venti gradi. D'altronde, chiacchierare, seduti fuori allo Sci Club, fino ad ora di cena senza avvertire sensazioni di freddo, conferma questa mia stima. Di questo passo il mare continuerà a comparire a Capracotta fino a quando il freddo la ricondurrà alla realtà.

Ponte d'Ognisanti. "Come si trascorrono alcuni giorni a Capracotta".



Anche qui è arrivata la festa di Halloween, la "notte delle streghe": infatti, la sera dopo cena si vedono ragazze/i "stregati" che vanno all'Elfo per festeggiare la notte in allegria. Nel pub c'è chi ancora si trucca, compresa me, chi è "addetto" al trucco, chi già truccato, dà inizio ai festeggiamenti. All'Elfo hanno destato la mia curiosità, tra le altre cose, le zucche che decoravano il locale, con quel loro sorriso da "diabolico ghigno", e l'atmosfera a "lume di candela". Non è mancata la musica: da "Curru Curru Uaglio" a "An other brick in the wall": forse ci sarebbe voluto anche un "Supercafone", perché no? Il tutto è stato accompagnato dai drink, si sa qui a

Capracotta molto gradita è la birra, senza togliere nulla agli altri alcolici. Questi che hanno coinciso con il ponte d'Ognisanti ci hanno fatto anche riflettere: è stata sentita una visita al cimitero per non dimenticare chi non è più tra di noi. S'incontrano le persone che vanno e vengono per stare un po' coi loro cari e portare i fiori, tradizionali sono i crisantemi, i fiori della vita. Forse, anche accendere un piccolo lume può mantenere ancora accesa la fiaccola della speranza. In silenzio, però, probabilmente, si entra più in intimità con i defunti, ci si "scambia" qualche parola, li si sente più vicini. Durante questi giorni, che sono stati anche di festa, ci si è ritrovati con gli amici con cui fare quattro chiacchiere, ridere e stare bene insieme. In quest'occasione ho riscoperto le amicizie di sempre, ma anche delle nuove. Così si sono conclusi questi giorni di festa a Capracotta.

La Tavola Osca: Un pezzo di Capracotta al British Museum di Londra

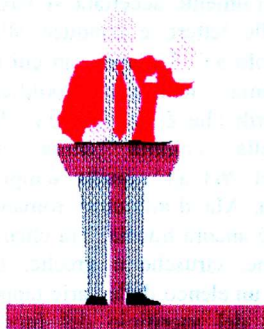


Chi avrebbe mai pensato che in uno dei musei più prestigiosi, il British Museum di Londra, tra il fregio del Partenone, del Mausoleo di Alicarnasso e altri preziosissimi reperti, provenienti dai più importanti siti archeologici del mondo antico, ci fosse una testimonianza del nostro caro paese? Si tratta della cosiddetta Tavola Osca, una lamina di bronzo dalle misure di una mattonella (mm 280 x 165), incisa su entrambi i lati, rinvenuta nel marzo del 1848 in località Fonte del Romito, nel territorio del Comune di Capracotta, un paese di 2000 anime dell'Alto Molise. Un documento importante perché rivela il culto e il carattere agricolo degli Osci, antichi abitanti delle nostre contrade. La piastra, come nelle migliori tradizioni, venne scoperta occasionalmente: Pietro Tisone, mentre arava coi buoi il podere del capracottese Giangregorio Falconi, se la ritrovò tra i piedi. Non era la prima volta che si trovavano reperti antichi nella zona. Già in precedenza erano apparse reliquie del passato, soprattutto monete, che i contadini portavano nella vicina Agnone nella speranza di un inatteso guadagno. Perciò non fu difficile per l'antiquario agnonese Francesco Saverio Cremonese procurarsi il prezioso ritrovamento. Giunta ad Agnone, la Tavola, per iniziativa del magistrato Domenico Cremonese, fratello di Francesco Saverio, divenne oggetto di studio di alcuni dei più grandi studiosi dell'antichità del tempo, quali il Mommsen, tanto per citarne uno. E probabilmente proprio questa circostanza ne determinò, nel campo scientifico, la denominazione di "Tabula Anglonensis". Dopo averla offerta invano allo Stato

italiano per mille lire, il Cremonese la cedette per circa il doppio al Governo inglese. Dal 1873 perciò si trova emigrata nel celebre museo londinese. Da un punto di vista strettamente archeologico, la cronologia generalmente accettata si basa sulla forma delle lettere e conduce alla metà del III secolo a.C. Un'epoca in cui il Sannio è oramai nell'orbita politica romana. Si ricordi che è del 268 a.C. la fondazione della colonia latina di Benevento e del 263 a.C. quella sempre latina di Isernia. Ma d'influenza romana nel testo non c'è ancora traccia. Tra chiare influenze italiche, etrusche e greche, la Tavola contiene un elenco delle varie tappe della cerimonia del sacrificio del fuoco sacro, relativa alla vita agricola. Una sorta di Via Crucis pagana, una processione sacra di oltre duemila anni fa. Il V Convegno nazionale di cultura abruzzese-molisana del maggio 1971 offrì l'occasione a Ettore Marinelli per riprodurre in bronzo nell'avita fonderia, a grandezza naturale, la lastra. Oggi, infine, la Tavola Osca gode della considerazione che merita tra gli abitanti del Comune nel cui territorio fu rinvenuta circa 150 anni fa. Una fedele riproduzione è visibile in una nicchia posta vicino alla fontana della centralissima piazza Stanislao Falconi donata dalla classe del 1946 alla cittadinanza nell'occasione della celebrazione dell'anniversario dei 50 anni d'età. Inoltre il sindaco di Capracotta, dott. Candido Paglione, durante la trasmissione "La domenica del villaggio" del primo marzo dello scorso anno, inviò proprio una riproduzione della Tavola al sindaco di Montepulciano (Siena), in una sorta di gemellaggio televisivo.

D I C E M B R E 1 9 9 9

VACANZE DI NATALE: UNA SERATA A CAPRACOTTA.



Come trascorrere una serata piacevole a Capracotta, durante le vacanze di Natale? Si può andare a sentire un concerto Gospel, nel quale rivivere le emozioni degli antichi canti dei neri, durante le loro giornate di lavoro nelle piantagioni. Qui a Capracotta si è esibito un gruppo, diretto dal maestro Emilio Pepe proveniente da Pietralcina, noto a tutti come il paese di Padre Pio. Il gruppo, i cui componenti erano di sesso maschile e femminile e, strutturato in solista e coro, che, ballando negli abiti sacri, battendo le mani e, coinvolgendo anche il pubblico presente, ha intonato canti che andavano da "Happy Days", che di solito è una canzone di festa, a "When the Saints go on marching", a "Jump down", canzone della raccolta di una balla di cotone al giorno. Mi viene da pensare alla fatica dei neri nelle piantagioni, al loro sudore, ed ai loro canti, che rendevano il lavoro meno duro. Mi tornano in mente le vicende narrate

da Harriet Beecher Stowe ne "La capanna dello zio Tom" in cui la morte cruenta del protagonista lascia un enorme vuoto. A chi non manca il vecchio, "caro zio Tom", buono e gentile con tutti? Così, un concerto ci può far riflettere, commuovere e, in ogni modo, far trascorrere una serata gradevole!

Lo spettacolo è stato organizzato dalla Pro Loco di Capracotta il 5 Gennaio 2000 e faceva parte del repertorio "Musica ad alta quota", comprendente anche l'altro concerto, eseguito il 30 Dicembre, sempre nella Chiesa Madre, dall'Orchestra sinfonica Rumena di Timisora (Romania), diretta dal maestro Leonardo Quadrini. Questi hanno suonato e cantato opere di Rossini, Sibelius, Dvorak, Strauss. Al pari dell'altro concerto ha coinvolto con piacere il pubblico presente, che con battimani cadenzati ha fatto sentire il suo calore, accompagnando tutti pezzi musicali. Richiesto il bis di "Kaiser Valzer" e "Danubio blu". Nel programma della manifestazione è doveroso ricordare anche i concerti inaugurali dell'organo restaurato (il famoso Principalone, per usare un'espressione dell'ex parroco Don Geremia Carugno) tenuti dal dott. F. Di Nardo, dal maestro V. Messori D. Rossi.

I discendenti dei Duchi di Capracotta raccontano la storia e i fasti del Palazzo.

Il Palazzo Capracotta a Massa di Somma

Costruito nel XVIII secolo, dominava le terre circostanti. Oggi, trasformato in condominio, ci rievoca gli splendori del passato.



<< E' sciut' nat' nobile 'e Capracotta, così dalle nostre parti, si era soliti prendere in giro chi si dava troppe arie, tanto era il prestigio e l'importanza dei duchi di Capracotta>>, racconta il signor Gennaro di Paola, un simpatico vecchietto residente a Massa di Somma nel napoletano, appassionato di "carte vecchie" e marito della signora Anna Piromallo, discendente dei duchi di Capracotta.

Chi erano questi duchi di Capracotta?

Quando parlo di duchi di Capracotta mi riferisco alla famiglia di mia moglie, i Piromallo. Essi avevano, come era tradizione, molti titoli nobiliari, ma preferivano utilizzare quello di "duchi di Capracotta"; anzi essi erano conosciuti semplicemente come "nobili di Capracotta" senza nessuna altra specificazione.

In che anno i Piromallo divennero duchi di Capracotta?

A dire il vero non sono mai riuscito a scoprirlo. I documenti dell'Archivio storico di Napoli sono andati distrutti nel corso dell'ultimo conflitto mondiale, mentre i registri conservati a Massa di Somma sono andati perduti in seguito all'eruzione del Vesuvio del 1872. Probabilmente agli inizi del secolo scorso per via matrimoniale. I Piromallo erano imparentati con le più importanti famiglie nobili del Regno di Napoli.

Dove risiedevano i Piromallo?

Durante tutto l'anno nei loro palazzi a Napoli. D'estate e nelle festività nel loro palazzo qui a Massa di Somma.

Ci parli un po' del palazzo.

Oggi il palazzo è degradato. Ma un tempo no. Era, come oggi, a due piani. Sopra al portone d'ingresso era visibile un bellissimo stemma in pietra lavica che riproduceva l'effigie dei Piromallo. Subito dopo il portone c'era un androne in terra battuta con ai lati due ambienti: sulla destra il cd. "cellario", cioè un deposito per gli attrezzi agricoli, vino, olio e quant'altro potesse essere conservato; sulla sinistra la casa-bottega del sarto del palazzo. Più avanti si trovava il cortile sul quale affacciavano le stalle dei cavalli

e le rimesse delle carrozze e due scale: sulla destra c'era quella della nobiltà, sulla sinistra quella della servitù. Ogni classe sociale aveva i suoi spazi, divisi in modo netto, anche visivamente. Nel bel mezzo del cortile c'era una vasca e più in là gli appezzamenti di terreno. I duchi di Capracotta erano proprietari di gran parte delle terre dell'attuale Comune di Massa e dei dintorni. Al palazzo si accedeva da due direzioni: dall'attuale centro storico del paese attraverso la stretta e angusta via Capracotta e dalla strada di collegamento con gli altri paesi vesuviani, percorrendo un bellissimo viale, una sorta di ingresso trionfale, riservato agli ospiti di una certa importanza.

Chi frequentava Palazzo Capracotta?

Un po' tutti. I nobili vi celebravano sontuosi banchetti, i contadini e gli abitanti del vicinato in occasioni di particolari feste, le mogli e le figlie di quest'ultimi per cucinare o a fare le pulizie in cambio di qualche moneta.

In che festività ci si riuniva nel Palazzo?

Feste religiose, compleanni, onomastici ma anche in tutte quelle occasioni che implicavano la registrazione del raccolto, quindi dei guadagni. Mia moglie ricorda, giusto per fare qualche esempio, che il nonno, Giovanni, nel giorno del suo onomastico lanciava monete alla popolazione dal balcone del Palazzo e che dopo la vendemmia si festeggiava bevendo tutti insieme, nobili e contadini, qualche bicchiere di vino.

A chi appartiene oggi Palazzo Capracotta?

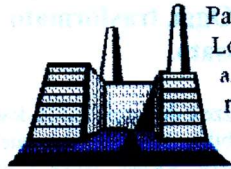
Il Palazzo non appartiene più ai Piromallo. È stato venduto in tempi diversi un pezzo alla volta, man mano che servivano soldi.

Come mai?

Beh, questi nobili vivevano di rendite, erano abituati alla bella vita e si lasciavano andare al vizio del gioco. Insomma dilapidavano più di quanto incassavano. Già negli anni '30 il Palazzo era stato venduto interamente.

Avete mai visitato Capracotta?

No mai. Ma ci piacerebbe tanto. Magari l'anno che viene, quando fa un po' più caldo. Sapete, siamo un po' anziani.

SULLE ORME DI CRISTO: VIAGGIO IN TERRA SANTA**Mostra fotografica a Capracotta a cura di Mario De Renzis**

Patrocinata dalla Pro Loco, dal 23 dicembre al 15 Gennaio, nell'atrio del palazzo comunale di Capracotta, s'è

tenuta una singolarissima mostra fotografica dal titolo "Sulle Orme di Cristo". Autore Mario De Renzis, fotoreporter Ansa, che, impegnando tutta la sua professionalità, ha portato i visitatori, virtualmente, in terra Santa con cinquantadue artistiche fotografie riproducanti i luoghi più significativi della vita di Cristo. Poste, cronologicamente, su pannelli ad altezza uomo, i numerosissimi visitatori hanno potuto toccare con mano i luoghi della natività, dei miracoli e della passione. Località che, anche se trasformate rispetto al passato, hanno suscitato, ugualmente, emozioni e sentimenti di forte intensità. Il De Renzis ha offerto al pubblico le splendide basiliche, i sontuosi santuari e le graziose cappelle che si ergono maestose sugli spazi della povertà di un tempo, a testimonianza dei vari passaggi della vita di Gesù. Le prime foto sono state dedicate a Maria e ai luoghi dell'Annunciazione. Accanto, diverse riprese di Betlemme, riproducanti il periodo della Nascita, oggi, simboleggiato da una superba Basilica, dalla quale attraverso un cunicolo stretto e sotterraneo si accede alla grotta della Natività. Una graziosa cappella con, al centro del pavimento, una stella d'argento, che indica il posto dove fu adagiato il bambino Gesù. Di seguito, è stata rappresentata la Chiesa dei Pastori, il posto dove l'Angelo annunciò la nascita del Messia. Su altri pannelli è stato rievocato il periodo dei miracoli. Si è potuto

ammirare, così, la Chiesa della moltiplicazione dei pani e dei pesci, la tomba di Lazzaro, il lago Tiberiade ed il fiume Giordano. Questo luogo, conservando le sembianze di allora, ha fatto rivivere, con particolare emozione, il momento del battesimo di Cristo ad opera di Giovanni. Il lago Tiberiade, invece, ha rievocato il magico camminamento di Gesù sulle acque. A Gerusalemme il De Renzis ha dato lo spazio maggiore della mostra. I luoghi da visitare erano tanti ed il fotoreporter Mario ha dedicato la metà del reportage a questa località, protagonista degli ultimi giorni di vita, della morte e resurrezione del Messia. Una vista panoramica della città ha dato il benvenuto ai luoghi della passione. La sala del cenacolo, il Giardino degli Olivi, la grotta dei Getsemani hanno preparato il visitatore alla fase crudele delle torture e delle sofferenze del figlio di Dio. Così, con impotenza e dolore, si è potuto osservare la prigione di Gesù, la Via Crucis, Il Monte Calvario con il punto dove fu innalzata la croce e la Cappella sul Calvario che riassume la crocifissione del maestro. Accanto, le Chiese dell'agonia e del santo Sepolcro che hanno rievocato i luoghi dove il Salvatore spirò e fu seppellito. Ha fatto rabbrivire la foto della fenditura che si formò sulla roccia al momento della morte di Cristo. Un solco che attraversa un bel pezzo di roccia e che ha dato l'idea di quello che accadde al momento della crocifissione. Ma il Messia dopo tre giorni è risorto ed il reporter De Renzis ha chiuso la sequenza con la foto della Cappella dell'Ascensione di Gesù al Cielo e della "Roccia Sacra", luogo dove Gesù posava i piedi quando si elevò in alto verso il cielo.

Intervista a Candido Paglione, sindaco del Comune di Capracotta

IL GIARDINO DI FLORA APPENNINICA DI CAPRACOTTA

Un esempio concreto di valorizzazione dell'ambiente voluto dalla Comunità locale



“ Il giardino, che si estende su circa 10 ettari, è uno dei pochi esempi di ‘orto botanico naturale’ esistente in Italia, nel

senso che la maggior parte delle specie botaniche sono spontanee ed endemiche della flora appenninica e l'intera tipologia ed architettura interna al giardino stesso è quella naturale” – così, con orgoglio, il dott. Paglione descrive questo pezzo di Eden capracottese. **Molto brevemente cosa s'intende per orto botanico?** Con molta approssimazione, luogo dove sono coltivate piante indigene o esotiche, rare o comuni, a scopo di studio e il cui garante scientifico è quasi sempre l'Università. **Quali le specie presenti nel giardino di Capracotta?** Crescono spontaneamente circa 300 specie distribuite in vari ambienti che vanno dalla faggeta, ai cespuglieti, alle zone umide, agli habitat rocciosi e rupestri. Insieme a queste specie spontanee è in atto un lavoro di introduzione, previa acclimatazione, di molte specie botaniche rappresentative dei più importanti habitat montani dell'Appennino centromeridionale: Maiella, Gran Sasso d'Italia, Monti della Laga, Terminillo, Monti Sibillini, Matese, Meta, Mainarde. Allo stato attuale risultano già introdotte circa 200 specie provenienti da queste montagne. L'ambiente è naturalmente quello originario, lasciato quasi completamente allo stato naturale ed inserito nel tipico e meraviglioso

paesaggio rupestre e sassoso delle pendici di Monte Campo (1746 metri s.l.m.), che fa da splendido sfondo. **Quando è sorto il giardino?** Circa quarant'anni fa come centro sperimentale di coltivazione di piante medicinali seguito dall'Università di Napoli, ma dopo pochissimi anni di vita fu abbandonato a se stesso. **E quando è risorto?** La riattivazione del Giardino è stata avviata circa otto anni su iniziativa dell'Amministrazione Comunale, che, pur tra mille difficoltà iniziali, convinta della qualità del progetto, finalizzato alla valorizzazione dell'ambiente, con testardaggine e coraggio ha impegnato risorse da bilancio comunale ed energie per vedere concretizzata l'idea. **Ci può fare il punto della situazione?** Oggi possiamo dire con una punta di orgoglio, di aver raggiunto un importante traguardo; è stato trasformato un luogo abbandonato, come tanti nell'Alto Molise, in un luogo di scienze e di cultura, accessibile al pubblico in tutte le stagioni. Sono percorribili tutti i sentieri preesistenti e gli accessi ai luoghi di proliferazione delle specie coltivate. Inoltre è in fase di completamento un edificio da utilizzare come museo, centro di ricerca per la biodiversità vegetale e il biomonitoraggio ambientale, centro di accoglienza per i visitatori, erbario e foresteria per gli studenti. **Quanto merito a lei, all'epoca già Sindaco di Capracotta?** Il merito è stato di tutta l'Amministrazione, che ha avuto la lungimiranza e l'intelligenza di puntare su una risorsa importante del paese, l'ambiente. **Chi si sente di ringraziare in modo particolare?** Un

sentitissimo grazie, a tutta l'Amministrazione, a tutti i capracottesesi e all'Università del Molise per la preziosa consulenza scientifica, in modo particolare al prof. Fernando Lucchese, botanico fiorista. **Chi sono i frequentatori del giardino?** In prevalenza scolaresche, ma è in aumento il numero dei turisti interessati all'ambiente ed alla botanica. **In quale stagione dell'anno è preferibile visitare il giardino?** Il prof. Fernando Lucchese consiglia di effettuare una visita guidata in ogni stagione per conoscere il giardino nei suoi principali aspetti, dalla fioritura (primavera-estate) alla maturazione dei frutti e caduta delle foglie (autunno-inverno) e all'adattamento al freddo (inverno). Il Giardino è aperto ininterrottamente al pubblico da 1 giugno al 30 Settembre. Al di fuori del periodo di apertura si può visitarlo su prenotazione, durante tutto l'arco dell'anno anche con la guida. **Le novità del 2000?** Il

coraggio e l'impegno sono stati premiati; infatti, è stato ottenuto un primo modesto finanziamento che consentirà una serie di interventi di miglioramento e di riqualificazione ambientali. **Il più significativo?** La realizzazione, in Primavera, di un percorso per disabili e per non vedenti, che rappresenterà per il Giardino della Flora di Capracotta l'esempio più efficace di integrazione tra le politiche ambientali e le politiche sociali a favore delle persone più sfortunate. **Aspettative per il futuro?** In primo luogo la creazione di un Consorzio per la gestione continuativa del Giardino, del quale facciano parte tutte le Istituzioni deputate alla tutela e alla valorizzazione dell'Ambiente. In secondo luogo che il Giardino cresca sempre più in qualità e servizi, che duri nel tempo e che sia d'esempio per la valorizzazione di tutta la Montagna Altomolisana.

IL MOLISE, META FINALE PER LA CITTA' DI SAN SEBASTIANO AL VESUVIO

RISCHIO VESUVIO : IL PIANO DI EMERGENZA INTERESSERA' LA REGIONE

Il sindaco di Capracotta disponibile ad un rapporto di collaborazione con i vesuviani

“Anche se la sismicità ricorrente nell'area vesuviana, al momento, non desta preoccupazioni, la storia eruttiva del Vesuvio, comunque, indica che il vulcano non può essere considerato estinto ed è altamente probabile che la quiescenza annunciata venga in futuro interrotta da una nuova, violenta eruzione”. Senza ingenerare allarmismi ingiustificati, la professoressa Lucia Civetta, direttrice dell'Osservatorio Vesuviano, ricorda, così, che il pericolo esiste e non bisogna mai dimenticarsene. Su questa convinzione è stato elaborato un piano di evacuazione dell'area vesuviana da una Commissione, appositamente istituita dal Ministero della protezione Civile. Tale piano di emergenza ha come eruzione di riferimento quella subpliniana del 1631 considerata l'evento massimo che potrebbe verificarsi in caso di risveglio del Vesuvio. Lo scenario di riferimento prevede, susseguente ad una sismicità intensa, dapprima una serie di esplosioni connesse alla riapertura del condotto del cratere, ora ostruito da un “tappo”, un vistoso sollevamento del suolo, la formazione di nuove fumarole e le aperture di fratture. Si sprigionerà poi dal Vesuvio una colonna eruttiva composta da vapore, gas, frammenti di magma, che potrà raggiungere un'altezza anche di una decina di km.. Dispersa dal vento, la nube farà cadere una pioggia di pomici e ceneri in una zona di sottovento, coprirà strade e tetti, impedirà il funzionamento di alcune reti di servizi

ed ostacolerà la respirazione. Quando infine la colonna eruttiva non potrà più sostenere il peso del materiale solido trasportato, crollerà al suolo generando nubi ardenti che avanzeranno lungo i versanti del vulcano ad alta velocità (in appena sei minuti giungerebbero a mare), distruggendo tutto sul loro cammino. L'unica difesa da una tale catastrofe, ovviamente, è l'allontanamento, primo dell'inizio dell'eruzione, della popolazione delle aree a maggior rischio. Il piano individua due specifiche aree di intervento: la prima, identificata come “zona ad alto rischio”, comprendente 18 comuni della provincia di Napoli; la seconda, identificata come zona gialla, potrebbe essere interessata dal fenomeno vulcanico in forme più lievi. La prima da evacuare totalmente, la seconda da evacuare parzialmente a seconda degli sviluppi dell'eruzione. Si farà in tempo a fuggire e dove sarà diretta quest'immane marea umana in fuga? Gli studiosi sostengono che moderne apparecchiature e un'accurata rete di sorveglianza consentono, oggi, di valutare, con sufficiente anticipo, gli eventuali segnali di ripresa dell'attività vulcanica del Vesuvio (circa venti giorni prima) per cui si farebbe in tempo ad andare via. Per l'accoglienza, invece il piano prevede una destinazione ben precisa per ciascun paese appartenente all'area ad alto rischio. Il Molise rientra in questo piano e la località da accogliere è la cittadina di San Sebastiano al Vesuvio. Un centro alle pendici nord-orientali del vulcano, a

175 m s.l.m. e a 11 km. da Napoli. Il borgo sorse nel sec. XIV intorno alla Chiesa costruita dai monaci napoletani e, oggi, conta circa 10.000 abitanti. Nonostante i tanti danneggiamenti subiti dalle eruzioni del Vesuvio, il paese presenta una struttura urbanistica di tutto rispetto e una vitalità culturale ed economica che la pongono ai primi posti della provincia di Napoli. Viene definita "la piccola Svizzera" dai paesi vicini, in omaggio alle caratteristiche ambientali e sociali che connotano questo gradevole pezzo di terra vesuviana. Il suolo agrario è fittamente ricoperto da vigneti che danno ottimi vini, e da alberi di frutta. L'industria è presente nel settore delle materie plastiche. I servizi, abbondanti i locali di divertimento e di ristorazione, attirano, soprattutto nei giorni di festa, cittadini dalle località limitrofe. Insomma una cittadina ricca e vivibile che spera che quel giorno non venga mai. Se avverrà, il Molise, antica terra fedele ai valori della solidarietà, darà il necessario conforto ai cittadini di San Sebastiano. Il Dott. Candido Paglione, sindaco del Comune di Capracotta, conferma la sua

disponibilità precisando che" in merito al rischio Vesuvio e al programma di protezione civile predisposto congiuntamente dalle Regioni Campania e Molise ritengo, prima di tutto, di fare i dovuti scongiuri e di augurarci che quest'evenienza non si verifichi mai. Ove mai ciò dovesse accadere dichiaro, fin da ora, la piena disponibilità del Comune di Capracotta ad accogliere le popolazioni della cittadina di San Sebastiano al Vesuvio, dimostrando in questo modo la nostra totale e convinta solidarietà nei confronti della gente del Vesuvio. D'altra parte l'ospitalità e più in generale i valori della solidarietà rappresentano un aspetto formante della cultura delle popolazioni di montagna come quella di Capracotta".
Alcune particolarità, sembrano accomunare Capracotta e San Sebastiano al Vesuvio, stesso santo protettore "San Sebastiano", simili pendii, "per cui - prosegue il sindaco Candido Paglione - l'occasione può, comunque, essere utile per stabilire fin da ora, indipendentemente dal rischio Vesuvio, un rapporto di collaborazione tra le due Amministrazioni Comunali e le rispettive popolazioni sui temi dello sviluppo, del lavoro, del turismo ed altro".

Intervista a Vittorio Giuliano, Presidente Comitato Regionale Molisano FISl

"PIU' FORTI NEL 2000 SE IL CONI CONFERMERA' I TRASFERIMENTI

FINANZIARI"



Prof. Giuliano, nel Dicembre 1998 viene eletto Presidente del Comitato Regionale Molisano FISl, dopo aver ricoperto per otto anni la carica di vicepresidente e per ventidue anni la carica di presidente del prestigioso Sci Club di Capracotta, una vita spesa per lo Sci e al quale si sente ancora di dare tanto. Cosa la spinge a tanto impegno? E' una passione che mi porto dentro da sempre, mi viene naturale dedicare il mio tempo a questo sport. La mia origine montanara, indubbiamente, ha contribuito a questa mia inclinazione, ma resta il fatto che sciare mi dà sempre piacevoli sensazioni e questo piacere voglio che sia vissuto da più persone possibili. Come? Sviluppando sul territorio sempre nuove iniziative che coinvolgano, in modo particolare, i giovani. **Ci può brevemente descrivere il Comitato Regionale Molisano? Il COM è stato fondato nel 1990; in precedenza il Molise faceva parte del Comitato Zonale con sede a Napoli. A seguito di una delibera FISl fu fissato che le Regioni, con specifici requisiti, potevano costituirsi in Comitati. E noi li avevamo. **Cioè?** La costituzione di un Comitato richiede che la Regione disponga di almeno dieci Società (Sci Club), che ogni Sci Club comprenda almeno 35 iscritti e che gli stessi devono partecipare almeno una volta all'anno ad una gara ufficiale, da portare, comunque, a termine. Il Comitato Molise quanti ne comprende? In tutto sono affiliati 15 Sci Club (Società), nove in provincia di Campobasso e sei in provincia di Isernia. **Quali sono i più****

prestigiosi? Tutti meritano rispetto per l'impegno e gli sforzi profusi. Un plauso particolare, però, va allo Sci club Capracotta fondato nel 1914 e riaffiliato nel 1949 a causa della guerra, il G.S. Muricchio di Pescopennataro fondato nel 1950 e lo Sci club di Campitello Matese fondato nel 1961. Tre Società di antica tradizione sciistica e dotate di strutture di rilievo in termini di piste e di impianti.

Può parlarci delle attività del COM? Intanto mi preme precisare che le specialità praticate sul nostro territorio sono lo sci di fondo o nordico, per le sue origini dai paesi del Nord Europa e lo sci alpino. Per le attività, essenzialmente, il COM mira a realizzare sul territorio gli scopi fissati dallo statuto dell'Istituto Federale. Nel caso specifico quindi? Coordina l'attività sciistica sul territorio, stila ed elabora i calendari delle gare organizzate dai vari Sci Club, favorisce l'attività sciistica giovanile cioè delle categorie ragazzi, allievi, aspiranti e juniores, una fascia d'età che va dai tredici ai vent'anni. **In che modo?** Preparando questi giovani con allenatori, appositamente, assunti dal COM, uno per il fondo ed uno per lo sci alpino ed, inoltre, assumendosi l'onere delle trasferte degli atleti impegnati in gare ufficiali nazionali con i pettorali del COM e provenienti dai vari Sci Club. **Quanti i giovani promettenti?** Disponiamo di un buon vivaio, d'altronde, in graduatoria, siamo primi nel raggruppamento Centro/Meridione. Un merito particolare, però, va riconosciuto ad Antonio Beniamino (S.C. Capracotta) e Claudio Chimisso (S.C. Campitello Matese) per lo sci Alpino; per lo sci di fondo, invece, si distinguono Achille Conti, Giuseppe Di

Bucci e Notario Linda (S.C. Capracotta), Antonio Sassano (S.C. Campitello Matese) e Carmine Carfagna (G.S. Muricchio Pescopennataro). **Cosa chiede al 2000?** Innanzitutto che venga approvata la legge regionale sugli impianti di risalita, che prevede, appunto, contributi per la costruzione e la gestione di detti impianti e dei relativi accessori. In secondo luogo la conferma del contributo finanziario FISF dello scorso anno, le riduzioni prospettate dal CONI potrebbero mettere in forse i programmi in cantiere. Se garantito, quindi, migliorare i risultati dell'anno scorso in termini di nuove iniziative e di maggiori successi. In sostanza essere più forti e visibili considerate anche le buone prospettive degli impianti di Campitello Matese. **Cosa si aspetta da Campitello**

Matese? Scongiurata la chiusura della stazione, il COM si augura che, appena, completati i programmi di ristrutturazione degli impianti da parte del Consorzio (nuova gestione) rientri alla grande nel circuito agonistico. **Come?** Favorendo la pratica dello Sci da parte dei giovani iscritti agli Sci Club ed organizzando gare a livello nazionale ed internazionale, utili, anche, alla promozione della località. Il COM, comunque, supporterà la richiesta di una grossa manifestazione di Sci Alpino per il rilancio di questa importante stazione dell'Appennino Centromeridionale.

Duecento milioni l'anno stimato l'introito complessivo per le Casse Comunali

UN PARCO EOLICO A CAPRACOTTA

Sfrutterà la forza del vento e produrrà energia elettrica di 10 MW di potenza



A breve la realizzazione nel territorio di Capracotta di un parco eolico per la produzione di energia elettrica rinnovabile, dopo che il consiglio comunale cittadino ha approvato una convenzione trentennale con la ditta S. Marco Bionergie, in partnership con la spagnola Gamesa, interessata all'iniziativa. Sostanzialmente si tratta di una centrale elettrica particolare che produrrà elettricità sfruttando la forza del vento. Simili impianti sono già operanti nel centro sud, ma, nel Molise, esclusa l'esperienza del centro di ricerca di Frosolone, finalizzata alla verifica dell'affidabilità dei generatori, rappresenta una novità in assoluto in fatto di produzione. " L'accordo - evidenzia Fernando Di Nucci, assessore al comune di Capracotta - corona anni di studi, di indagini e di sforzi per trasformare quella che era considerata una disgrazia in una risorsa. Abbiamo sempre avuto, come Amministrazione Comunale, la convinzione che il vento per noi fosse una risorsa, ma non volevamo che fosse depredata arricchendo qualcuno, ma che venisse sfruttata con benefiche ricadute sui capracottesì. Ci siamo riusciti e le casse comunali, con l'accordo, beneficeranno di un introito annuo di circa 200 milioni. Una entrata ragguardevole se teniamo presente che il bilancio della nostra comunità è fissato intorno ai due miliardi e trecento milioni. " La fase successiva prevede il disbrigo di un iter burocratico che dovrebbe esaurirsi nel giro di circa tre mesi, questo significa che i lavori di costruzione del parco

potrebbero iniziare già dal mese di Luglio. " Come Amministrazione Comunale - prosegue l'assessore Fernando Di Nucci - ci adopereremo per ridurre i tempi e non è escluso che convocheremo una conferenza con tutte le istituzioni interessate per ottenere più rapidamente le autorizzazioni necessarie. " I terreni prescelti, tutti di proprietà del Comune di Capracotta, sono individuati nel circondario di Monteforte e "nonostante l'installazione degli aereogeneratori, - conferma Di Nucci - potranno conservare la loro destinazione a pascolo perché l'occupazione di terreno di queste strutture è limitatissima. " Il progetto, semplificando al massimo, prevede l'installazione di 16 aereogeneratori posti alla sommità di altrettante torrette dell'altezza di 40 metri e, approssimativamente, di tre metri di diametro, munite di potenti eliche di 20 metri di lunghezza e distanti l'una dall'altra di circa 250 metri "Il parco - precisa l'assessore - non sarà recintato, quindi, salvaguardato il rispetto della normativa vigente in materia di sicurezza, esso sarà accessibile in tutti i suoi spazi, diventando così anche meta turistica scientifica, soprattutto per le scolaresche. " E i cavi elettrici, i trasformatori, gli isolatori e tutto quell'armamentario che definisce una centrale elettrica classica dove sono? " I componenti - spiega il Di Nucci - necessari alla trasformazione dell'alta tensione sono chiusi nella pancia della torre, mentre i cavi di trasporto dell'energia viaggiano sottoterra sino a confluire sull'elettrodotta dell'ENEL a cielo aperto esistente nelle vicinanze. La potenza complessiva sviluppata da questo insediamento è di 10 MW. " Un altro punto forte per Capracotta " e per

FEBBRAIO

vari motivi, tra i più significativi - conclude il sindaco dott. **Candido Paglione** -, il contributo che quest'iniziativa potrà dare per innescare quel processo di federalismo fiscale di cui

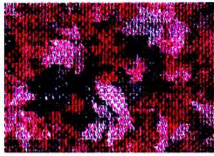
OIA 2000

tanto si parla a livello nazionale e il contributo che potrà dare per onorare gli impegni internazionalmente assunti dall'Italia con il protocollo di Kyoto per la riduzione delle emissioni inquinanti."

Viaggio nell'economia dell'Alto Molise

SOPRAVVIVERA' A CAPRACOTTA L'ATTIVITA'

BOSCHIVA?



“L'attività va bene ed è molto più redditizia d'un tempo” afferma **Matteo Di Rienzo**, discendente di

un'antica famiglia operante nel settore. “ Con l'aumento del gasolio degli anni passati, le famiglie sono tornate all'impiego della legna come fonte principale di riscaldamento e ,nonostante la metanizzazione, il prodotto si vende ancora bene”. **Nelle case di Capracotta i caminetti schioppettano, come nel passato, ma il consumo di un solo paese non giustifica l'ottimismo del Di Rienzo.** “Infatti Capracotta assorbe solo il 20% della nostra produzione, il resto viene venduto nelle province di Chieti e Pescara, dove utilizzano la legna per alimentare gli impianti di riscaldamento, i noti Termocamino”. **Queste province** “erano già frequentate in passato dalla famiglia Di Rienzo. Il mio bisnonno, che era un carbonaio nato, vendeva su queste piazze i carboni prodotti nei boschi di Capracotta, quindi siamo stati sempre di casa in queste zone”. **I carboni sono ormai solo un ricordo e l'attività è orienta esclusivamente alla lavorazione della legna.** “Negli anni settanta – continua Matteo- la famiglia decise di abbandonare la produzione dei carboni, ormai non più redditizia, e di dedicarsi esclusivamente alla legna”. **La modernizzazione ha interessato anche questo settore e la meccanizzazione ha sostituito gli uomini ed i muli di un tempo.** “Oggi disponiamo, per il taglio delle piante, di potenti motoseghe; per l'esbosco, di trattori cingolati, gommati, e di rimorchi; per il carico dei tronchi sugli automezzi, di

mezzi idraulici mobili; per il trasporto, di autocarri.” **Con poche persone si riesce, quindi, a sviluppare una produzione che, nei tempi passati, avrebbe richiesto un grosso impiego di operai.** “Indubbiamente, oggi, con pochi operai, che, tra l'altro, non è facile nemmeno reperire, si produce lo stesso di quindici operai di allora”. **Le piante tagliate per** “l'80% della produzione vengono ridotte in pezzi, formato caminetto, e vendute in proprio a Capracotta, nel circondario e nelle province di Chieti e Pescara: Il rimanente 20% in tronchi nel Pescaraese”. **Un'attività complessa che, oltre a un notevole lavoro fisico, richiede capacità professionali di tutto rispetto.** “L'acquisto del bosco, in modo particolare, richiede esperienza e conoscenze che ti consentano di valutare correttamente la resa del taglio e lo sviluppo dell'offerta per aggiudicarti la gara. Una scelta sbagliata può portarti al fallimento. Di questo devo molto a mio padre, Paolo, che, sebbene non più giovane, mi è ancora di grosso aiuto nella gestione dell'attività”. **Per il momento, quindi, sembrano sussistere tutte le condizioni per concludere che l'attività boschiva, anche se ridimensionata, avrà ancora un futuro a Capracotta e con essa la prospettiva che questa famiglia continuerà a vivere a Capracotta.** “ Non si spaventino gli Ambientalisti- afferma il dott. Lucio Carnevale- perché il taglio delle piante, gestito con criteri scientifici dall'Ente Forestale, produce lo sfoltimento del bosco , necessario e utile alla crescita degli alberi giovani e alla salute del bosco stesso.

UNO SKI COLLEGE A CAPRACOTTA

Una struttura sul modello anglosassone per la formazione di futuri campioni



Si fa sempre più insistente la voce della realizzazione a Capracotta di uno Ski College, più semplicemente "Casa dello studente-sciatore", da quando l'iniziativa avviata dall'Amministrazione comunale, guidata dal sindaco dott. Candido Paglione, è stata accolta positivamente dalle Istituzioni interessate al progetto. Sommarariamente la proposta prevede l'accoglimento, presso una struttura specifica, di giovani provenienti da tutto il Centro-Sud, che possano coltivare la passione per lo sci senza compromettere il rendimento scolastico. Simili strutture sono già operanti, con successo, nel Nord Italia, e Falcade è una di queste realtà. Sono stati proprio i contatti con i dirigenti di questa località del Bellunese a rafforzare la convinzione dell'importanza di una istituzione del genere a Capracotta. Infatti durante il convegno, tenutosi a fine Novembre a Capracotta, che ha visto la partecipazione di esponenti della FISL, del mondo della scuola, della politica, della medicina e dell'economia delle due Comunità è emersa la necessità di una tale struttura.. "Lo Ski College - afferma Angelo Conti, presidente Sci Club Capracotta e docente di scuola media - è quanto di meglio si possa pensare per sviluppare le potenzialità di un giovane. Conciliando le varie esigenze dello studente-atleta riesce a coniugare sapientemente l'attività scolastica, quella agonistica, e di svago in maniera molto equilibrata. Un'attenta programmazione degli impegni con una efficace redistribuzione del monte ore tra l'attività

didattico-culturale, quella didattica-sportiva e quella competitiva evita sicuramente sovraccarichi di lavoro o intellettuale o fisico in determinati periodi dell'anno e, d'altra parte, lo studente atleta, che sa di poter recuperare con calma il tempo perduto a scuola nei periodi di minor impegno agonistico, è sicuramente spinto a lavorare con maggiore tranquillità e con maggiore profitto." In sostanza lo Ski college aiuterebbe i ragazzi a realizzarsi tanto nello sport quanto nel campo scolastico, nel senso che, il giovane si ritroverà con un titolo di studio finito ed una preparazione agonistica di alto livello. Se avrà fortuna potrà diventare un campione, diversamente non avrà difficoltà d'inserimento nel mondo del lavoro. Tutto questo conferma l'essenzialità del mondo della scuola nell'istituzione dello Ski College. "Infatti la disponibilità del Provveditorato agli studi - afferma il sindaco Candido Paglione - è fondamentale proprio come è accaduto per Falcade dove le sinergie tra istituzioni scolastiche e sportive hanno funzionato alla perfezione" Ma l'idea di realizzare uno Ski College ha risvolti anche di natura sociale ed economica. Dal canto suo l'Amministrazione Comunale ha già individuato e messo a disposizione i locali per accogliere l'importante struttura. "Un'iniziativa del genere - prosegue il sindaco - servirà principalmente a rivitalizzare questa parte di territorio molisano, perché porterà qui giovani studenti provenienti da altre regioni italiane, creando in questo modo una struttura sul modello anglosassone. Così facendo daremo ossigeno anche alle scuole superiori del nostro territorio alle prese con i gravi problemi di spopolamento scolastico. Inoltre potremo creare ottime opportunità di lavoro, dando vita a nuove figure professionali fondamentali per la funzionalità della struttura".

Sottoscrivono la bozza dell'Amministrazione Provinciale tutti i soggetti invitati
BUON AVVIO DEL PATTO TERRITORIALE TURISTICO
PROVINCIA DI ISERNIA

Pole Position di Capracotta per il Turismo invernale



Decolla il "Patto Territoriale per il Turismo della Provincia d'Isernia". A breve la costituzione dei tavoli di concertazione, dopo che tutti i soggetti pubblici e privati, invitati, hanno sottoscritto il protocollo d'intesa promosso dall'Amministrazione provinciale guidata dall'avv. Raffaele Mauro. "Resta da chiarire-fa notare il consigliere provinciale Antonio Monaco- se la partecipazione al Patto è consentita anche ai soggetti pubblici e privati che hanno già aderito ad altri Patti territoriali. In caso di incompatibilità, data la peculiarità del Patto sul Turismo, trovare la soluzione affinché tutti i soggetti firmatari non vedano compromessa la loro adesione." In breve, l'iniziativa nasce dalla convinzione che la Provincia di Isernia, nonostante il ricco patrimonio paesaggistico e culturale, ancora non ha trovato una propria dimensione turistica, e poiché. "il comparto turistico- si legge nel documento- può svolgere una funzione fondamentale per lo sviluppo locale integrato, per la tutela dell'ambiente e per l'impatto occupazionale, va sostenuto con una adeguata politica d'intervento che coinvolga tutti i soggetti attori dello sviluppo locale." L'area oggetto del protocollo d'intesa è quella che insiste sull'intero territorio della provincia d'Isernia. Una realtà, costituita da 52 comuni e con una popolazione di circa 92000 abitanti. Comprende la totalità delle aree dell'Alto Molise e del Volturno, in

parte quelle del Matese e solo marginalmente quelle del Molise centrale. "Ciascuna delle suddette aree geografiche presenta caratteristiche peculiari, in termini ambientale, culturale ed artistico tali da rappresentare interessanti fattori di sviluppo dell'intero turismo provinciale se adeguatamente sostenute." L'azione di monitoraggio, avviata dalla Amministrazione provinciale, "sul territorio e sui bisogni degli operatori privati e pubblici operanti in tale contesto, infatti, ha confermato che il sistema turistico della provincia d'Isernia presenta notevoli punti di debolezza di ordine strutturale ed infrastrutturale che di fatto, limitano le potenzialità di sviluppo del comparto." Attraverso il Patto Turistico, quindi, l'Amministrazione provinciale, di concerto con gli altri sottoscrittori, intende ovviare a queste carenze e puntando sulle risorse ambientali, storiche e culturali, quali la montagna, i siti archeologici, le chiese e i castelli, avviare un programma organico di iniziative finalizzate alla diversificazione delle strutture ricettive, alla riqualificazione dell'ambiente, alla creazione di servizi ed infrastrutture in grado di promuovere l'attività turistica per il rilancio economico e sociale della Provincia di Isernia. "Un grosso contributo al rilancio turistico della Provincia e allo sviluppo delle Comunità dell'Alto Molise -evidenzia il sindaco di Capracotta, dott. Candido Paglione, convinto sottoscrittore del Patto- può

venire dal completamento delle infrastrutture per il Turismo invernale. Nel caso specifico di Capracotta pensiamo alla realizzazione di una seconda pista di sci alpino, all'imnevamento artificiale, al palaghiaccio e al potenziamento delle infrastrutture a Prato Gentile nello stadio del fondo. Poche cose per diventare una stazione sciistica di tutto rispetto. A questo punto sarà abbastanza naturale per il fatto

che immediatamente verrà la nascita di nuovi alberghi e di nuove strutture ricettive." **A rigor di logica la Provincia d'Isernia avrebbe tutto l'interesse a prendere in considerazione le richieste del sindaco di Capracotta, essendo la località altomolisana, l'unica stazione sciistica dell'intera Provincia.**



Capracotta: Approvato il Bilancio di previsione per l'anno 2000
 La Giunta comunale esclude aggravii di tasse e punta sul federalismo fiscale



Approvato a larga maggioranza, il 29 Febbraio, dal Consiglio Comunale di Capracotta il bilancio di previsione per l'anno 2000. Un bilancio che, nonostante le nuove problematiche di natura economica, non graverà di una lira in più sui tributi dei Capracottesesi e sulla qualità dei servizi dati alla cittadinanza. Il segreto? "La capacità - afferma il sindaco dott. Candido Paglione - dell'Ente locale di far fronte agli obiettivi programmati utilizzando risorse proprie senza far ricorso all'aumento di tariffe e dei canoni per i servizi erogati ai cittadini." Nel merito dei macronumeri del Bilancio di previsione le entrate correnti sono pari a circa due miliardi e quattrocentomilioni così ripartite: Entrate tributarie Lit. 565 milioni, Entrate da contributi e trasferimenti Lit. 956 milioni e Entrate Extratributarie Lit. 863 milioni, sufficienti a soddisfare la copertura delle spese correnti. "Dal quadro delle Entrate si evince - rimarca il sindaco dott. Paglione - che le entrate proprie dell'Ente, vale a dire quelle Tributarie ed Extratributarie assieme rappresentano il 60% del totale. Questo a dimostrazione che nel nostro Comune siamo avviati su una strada in linea con le indicazioni future di formulazione dei bilanci, che dovranno fare leva sempre più sulle risorse proprie dell'Ente Locale. In sostanza, sebbene ancora in parte, abbiamo cominciato a dare attuazione allo Stato federalista di cui oggi tanto si parla a livello nazionale." **Una forma di organizzazione politica-amministrativa che potrebbe creare seri problemi ai comuni di piccole dimensioni se non opportunamente sostenuti.** "Siamo convinti - prosegue il dott. Paglione - che il federalismo più

giusto sia quello finanziario, quello cioè che si riferisce all'insieme dei mezzi della finanza pubblica di cui può beneficiare un Ente territoriale per portare avanti politiche di sviluppo coerenti con le proprie disponibilità finanziarie. Un federalismo rappresentato dai tributi, dalle compartecipazioni e devoluzioni dei gettiti tributari, dai trasferimenti erariali e regionali, dalle entrate tributarie ed altro che escluda nella maniera più assoluta maggiori tasse per i cittadini" **Questa convinzione ha già prodotto dei risultati e il Comune di Capracotta, pur nelle facoltà di poterlo fare, non ha applicato l'addizionale IRPEF dello 0,5%, come avvenuto nella maggior parte dei comuni italiani** " perché - sostiene il sindaco - una tale azione avrebbe peggiorato la situazione, vanificando in particolare lo sviluppo locale delle piccole realtà produttive locali." **Le entrate proprie (60% del totale entrate) dell'Ente comunale sono rappresentate dall'Ici, dall'Acqua, dalla Tarsu (tassa sullo smaltimento dei rifiuti), dalla Tosap (tassa occupazione spazi pubblici) e dalla Farmacia Comunale. Fattori di notevole importanza per le entrate Comunali, destinati, in futuro, ad avere un peso sempre maggiore nella finanza locale, in virtù delle politiche di sviluppo avviate, con decisione, dall'Amministrazione guidata dal dott. Candido Paglione. Infatti la convinzione che alcune risorse, in passato ritenute una disgrazia (vedi la neve, il vento), potessero diventare punti di forza per il rilancio di Capracotta, ha spinto a deliberazioni finalizzate all'utilizzo di tali opportunità per il progresso del paese. Di qui il sostegno al Turismo invernale, l'approvazione della convenzione con una Società italo-**

F E B B R A I O


2 0 0 0

spagnola per la costruzione di una centrale eolica (maggiori entrate nelle casse comunali per circa 200 milioni l'anno), la promozione del territorio per la valorizzazione dell'ambiente e tante iniziative orientate a rendere Capracotta sempre più gradevole, interessante ed attraente. A questo punto sarà

naturale la realizzazione nuove strutture ricettive alberghiere ed extralberghiere, nuove attività, che, sommate alla Capracottesità dei residenti e non, contribuiranno alla realizzazione di quel federalismo finanziario auspicato dal dott. Candido Paglione.

IL PATTO TERRITORIALE DEL TRIGNO-SINELLO TAGLIA IL TRAGUARDO

Benefici finanziari previsti per Capracotta, Poggio Sannita e Comunità Montana Alto Molise



“Se per un’impresa l’utile, il profitto è il fine ultimo, per un’azienda pubblica, come si autodefiniscono oggi i Comuni, la missione è quella di garantire il bene comune e di raccogliere il consenso sociale. E’ un compito difficile, ma non impossibile, noi ci proviamo - racconta il sindaco di Capracotta dott. Candido Paglione- e animati dallo spirito di servizio, che ci ha contraddistinti come Amministrazione sin dall’inizio della nostra esperienza amministrativa, orientiamo ogni nostro sforzo in direzione di tutto quanto possa contribuire al bene della nostra Comunità”. **Indubbiamente questa vocazione ha prodotto miglioramenti significativi per il paese ed i risultati sono ben visibili ai capracottesesi e ai forestieri-turisti. Oggi Capracotta occupa una posizione di primo piano nel territorio dell’Alto Molise e grazie a questo dinamismo dell’Amministrazione comunale e all’affetto dei cittadini per il paese è destinata a traguardi sempre più ambiziosi. In ordine di tempo, dopo la delibera comunale relativa alla convenzione stipulata con una società italo-spagnola per la realizzazione di una centrale eolica, dopo la recente adesione al patto territoriale per il Turismo, promosso dalla Provincia d’Isernia, Capracotta raccoglierà i frutti di altre iniziative tenacemente portate avanti qualche anno fa e precisamente i finanziamenti relativi alla partecipazione al Patto Territoriale del Trigno-Sinello e al Programma Prusst del Medio ed Alto Molise. Da indiscrezioni raccolte il Patto del Trigno-Sinello è al traguardo e Capracotta, con questa iniziativa, si migliorerà in strutture e servizi. Infatti, per conto del progetto sull’ambiente presentato dal Comune**

di Capracotta beneficerà di contributi per un intervento nel Giardino di Flora Appenninica; per conto di interventi privati si arricchirà di una nuova struttura ricettiva, vale a dire di un accogliente albergo; per conto del progetto della Comunità Montana dell’alto Molise del potenziamento ed adeguamento di aree di servizio di interesse turistico, cioè, semplificando, aree da picnic. Se l’iter burocratico non subirà particolari intoppi procedurali, entro la prossima Estate potrebbero già aprirsi i cantieri. Relativamente al Molise, oltre ai soggetti pubblici e privati menzionati, ha aderito anche il Comune di Poggio Sannita, che beneficerà di questo finanziamento per la realizzazione di una strada di collegamento alla Fondo Valle Verrino. Il Patto, ricordiamo, fu promosso dalla Provincia di Chieti nell’Estate del 1997 con finalità ben precise di attirare su questo pezzo di territorio Abbruzzese-Molisano risorse finanziarie disponibili presso il Ministero del Bilancio per conto della Comunità Europa. Furono analizzate tutte le iniziative fattibili sul territorio, in particolare sfruttando le opportunità offerte dal turismo, dalla vocazione industriale dell’area e dall’agricoltura. Su questi punti di forza i Tavoli di Concertazione elaborarono con diligenza le idee e i progetti per ottenere i finanziamenti, ed a breve, con soddisfazione, vedranno ripagati gli sforzi e gli impegni profusi, con tenacia, in tutti questi mesi. “ Capracotta aveva presentato- riferisce il sindaco dott. Paglione- più progetti, ma siamo, comunque, soddisfatti per il risultato ottenuto e per l’esperienza vissuta. Infatti il messaggio più bello che viene da queste

iniziative è quello della concertazione dove soggetti pubblici e privati che, magari prima potevano apparire distanti tra di loro, attorno ad un obiettivo, che è quello del patto territoriale si trovano a parlare lo

stesso linguaggio e questa condizione fa sì che si determinano degli effetti positivi che sono quelli di attirare i finanziamenti e contribuire al rilancio del territorio interessato.”

Intervista a Maurizio De Renzis direttore A.P.A. di Campobasso
MIGLIORANO I PARAMETRI IGIENICO-SANITARI DEL LATTE

PRODOTTO NELLA REGIONE



Mangiare prodotti naturali fa bene, ma non basta." Si spieghi meglio dott. De Renzis "consideriamo il latte, è molto diffusa la convinzione che bere un bicchiere di questo alimento appena munto dalla mucca sia l'atto migliore per nutrirsi in maniera genuina, io aggiungo e se la mucca fosse ammalata?" Certo la sostanza non sarebbe sana, " infatti attraverso il latte, il consumatore, in una situazione del genere, potrebbe assumere batteri o altri germi patogeni più o meno dannosi per la salute dell'uomo." Quindi "per il latte come del resto per tutti gli alimenti l'ideale è che siano naturali e sani." " In terra di Molise- conferma il dott. Maurizio De Renzis, direttore dell'APA (Associazione Provinciale Allevatori) di Campobasso, da anni impegnato come Associazione nell'azione di miglioramento della qualità dei prodotti zootecnici- questo risultato l'abbiamo ottenuto e la qualità del latte e dei suoi derivati pongono la Regione in una posizione di tutto rispetto nel settore." Il segreto? " Tante cose, molto schematicamente, le proprietà chimico-organolettiche del latte, molto ricco di proteine e di grasso; l'alimentazione di tipo tradizionale, molto pascolo; la natura del territorio e soprattutto le condizioni igienico-sanitarie tenute sotto controllo con diligenza dagli allevatori." Il vostro merito " quello di essere riusciti a sviluppare una struttura di servizio che attraverso l'impegno di Agronomi, Veterinari, e altri tecnici del settore è di grosso aiuto per gli allevatori a migliorarsi e a garantire un prodotto naturale e sano." Più specificatamente " per quanto riguarda le ottime caratteristiche compositive ed organolettiche del latte molisano, legate ad aspetti genetici e di

razza, abbiamo collaborato all'intenso ed efficace lavoro di miglioramento genetico del prodotto, effettuato in Regione dalle Associazioni degli Allevatori in virtù delle oculature politiche regionali in materia di zootecnia. Di conseguenza l'alto contenuto delle proteine, essenziale per la coagulazione del latte e l'altrettanto elevato contenuto di grasso fondamentale per il sapore dei formaggi e mozzarelle, conferiscono ai nostri prodotti primati qualitativi eccellenti." Il vostro apporto maggiore, oggi, riguarda più direttamente l'aspetto igienico-sanitario della situazione "indubbiamente, un'attività fondamentale per contribuire alla produzione di prodotti sani e gustosi". Come? " essenzialmente tenendo sotto controllo la carica microbica e le cellule somatiche presenti nei campioni di latte analizzati. La prima riflette lo stato di pulizia e di igiene delle stalle, la seconda riguarda l'infezione della mammella delle bovine, che può essere ambientale nel senso che non si munge bene, che la mungitrice non funziona oppure infettiva perché ci possono essere dei germi che provocano la mastite." In concreto se vogliamo mangiare formaggi saporiti e nutrienti questi valori devono essere bassi " certamente, perché la presenza di questi fattori negativi compromette la qualità del prodotto." Molto schematicamente come si articola l'attività di assistenza che vi è richiesta? "Intanto voglio precisare che per legge ogni allevatore è obbligato a controllarsi il latte. I nostri associati, ad oggi, rappresentano l'80% del totale ed interessano la provincia di Campobasso e di Isernia. Effettuiamo due prelievi mensili, direttamente alla stalla al momento della consegna del latte da parte dell'allevatore alla cisterna di raccolta. Analizziamo questi campioni presso il

M A R Z O

nostro laboratorio, a norma ISO 45000 autorizzato dal Ministero della Sanità. Informiamo dei risultati delle analisi l'allevatore per fargli conoscere la qualità del suo latte e i nostri tecnici, i quali, qualora il latte non fosse nei valori, intervengono per eliminare le cause di disturbo." In conclusione c'è da stare tranquilli? " Ritengo proprio di sì perché

2 0 0 0

il rispetto della normativa sta dando ottimi risultati con un miglioramento sostanziale dei parametri igienico-sanitari, quindi, fa il bene di tutti, e stimola, in particolare, gli allevatori a proseguire in questa direzione in quanto un latte sano significa migliore qualità, maggiore produttività e più utili alle aziende"

UN DAIRY COLLEGE A CAPRACOTTA

Una struttura sul modello anglosassone per la formazione di futuri casari



Un dairy college, più semplicemente casa del casaro, quanto prima potrebbe essere realizzato a Capracotta se l'idea partorita da Antonio Di Rienzo, contitolare con Antonio Cerri della Frigojollinox di Campobasso, azienda leader nella produzione di impianti ed attrezzature della lavorazione del latte, incontrerà i necessari consensi di altri soggetti pubblici e privati interessati all'iniziativa. "Con questa proposta - racconta Antonio Di Rienzo - vogliamo contribuire alla realizzazione di una struttura capace di formare futuri casari all'altezza dei tempi e desiderosi di entrare sul mercato con formaggi di qualità." L'idea è nata dalla consapevolezza che molti allevatori interessati all'attività hanno difficoltà, per carenza di scuole o di strutture simili, ad acquisire quelle conoscenze necessarie per questa nuova arte. "Infatti - prosegue il Di Rienzo - con la nostra esperienza nel settore della lavorazione del latte abbiamo riscontrato che a livello nazionale c'è carenza di informazione/formazione sulla lavorazione e sulle tecnologie legate al processo di trasformazione del latte." Da qui la necessità di colmare questa lacuna pensando ad una scuola che nell'intenzione del Di Rienzo, dovrebbe fornire i fondamentali per una corretta conoscenza delle caratteristiche del latte e delle tecniche di lavorazione dello stesso. "Noi - precisa l'imprenditore della Frigojollinox - pensiamo ad una struttura tipo college dove l'allievo si possa concentrare sulla formazione senza particolari disagi di pendolarismo o altro genere." Nello specifico, quindi, un progetto ambizioso che, oltre ad un

ritorno di immagine per il paese, comporterebbe anche occupazione in un'area logorata dalla rarefazione umana. "Indubbiamente - conferma Di Rienzo - e per questo che nella fase interlocutoria con le forze politiche ci aspettiamo un grosso conforto per la realizzazione della struttura." Nel dettaglio la struttura, quindi, dovrebbe prevedere dei locali adibiti a mensa e a dormitorio e dei locali adibiti ad aule di studio e di laboratorio. "Noi come azienda - suggerisce il Di Rienzo - metteremo a disposizione dell'organizzazione il nostro impegno e le nostre strutture. Per il resto ci sarà bisogno di docenti, che, a mio avviso dovranno partecipare a pieno titolo, anche con quote azionarie, alla capitalizzazione della Società. In sostanza, quindi, configurare una società di capitali composta da tanti azionisti capaci di gestirsi ed autofinanziarsi una volta avviata l'attività." I corsi avranno una durata ciclica di circa cinque giorni e si svolgeranno in aula ed in laboratorio sotto la tutela di specialisti del settore. "Prevalentemente - ritiene Di Rienzo - suddividendo gli allievi per grado di conoscenza della materia, vale a dire al primo livello quelli che si avvicinano per la prima volta alla lavorazione, al secondo livello quelli già avviati alla lavorazione ed un terzo livello per quelli che vogliono praticare ricerca e sperimentazione." Perché proprio Capracotta? "In primo luogo perché - evidenzia Di Rienzo - la località è al centro di una produzione di latte di pecora e di mucca di buona qualità e quindi ricca di un'ottima materia prima indispensabile per l'addestramento, la produzione e la sperimentazione di nuovi formaggi, sfruttando anche altre risorse della zona come il tartufo. In secondo luogo perché Capracotta, date le sue caratteristiche ambientali e naturali è l'habitat ideale per la concentrazione degli

M A R Z O

2 0 0 0

allievi nello studio e per l'impegno del tempo libero senza annoiarsi. In terzo luogo ed elemento non trascurabile sono

capracottese." **Le premesse ci sono tutte, il progetto potrebbe realizzarsi al più presto.**

M A R Z O

2 0 0 0

PROGRAMMA REGIONALE "QUALITA' CARNE."

Aumentano i consumatori di carne dei bovini di origine molisana marchiati QC



In un anno, da quando nel mio negozio è esposta carne di bovina marchiata QC – afferma un macellaio di Agnone – la vendita è notevolmente aumentata rispetto al passato.” “ La cosa non mi stupisce – gli fa eco il Dott. Maurizio De Renzis direttore APA di Campobasso- abbiamo sempre avuto fiducia nella bontà del programma Qualità carne finanziato dalla Regione nell’ambito del POP Molise 1994/99, finalizzato alla tutela e valorizzazione dei prodotti della Regione ed, oggi, i risultati sono sotto gli occhi di tutti.” “Nel 1998 – prosegue De Renzis – siamo partiti con due macellerie, venti aziende e venti capi macellati; a distanza di due anni siamo passati a quattordici macellerie, centosessanta aziende e duecentotrentasette capi macellati. Le richieste di adesione sono in aumento e questo ci spinge a fare sempre meglio e di più.” Ma cerchiamo di capire le finalità del piano e l’organizzazione messa su per lo svolgimento dell’attività. “ Intanto –precisa il dott. De Renzis – va subito affermato che la marchiatura QC serve a certificare, esclusivamente, che la carne in vendita è un prodotto molisano, proviene da vitelli nati, allevati e macellati in terra di Molise e che una serie di controlli e verifiche ne assicura l’autenticità.” “ Nel dettaglio – sintetizza il direttore- il vitello, al momento della nascita è identificato e marcato con un numero sull’orecchio da un controllore dell’Associazione Provinciale Allevatori, che, contemporaneamente, rilascia all’allevatore un Attestato d’origine con su tutti i dati riferiti alla data di nascita del vitello, alla razza, al sesso, all’allevamento, al comune di appartenenza e al nome dell’allevatore. Questo attestato accompagnerà il vitello nelle fasi successive della macellazione e della vendita in macelleria.” Anche se il marchio QC non certifica la qualità intrinseca dell’animale ciò non toglie che nella sua fase di accrescimento l’animale è

costantemente seguito dai Veterinari ed Agronomi dell’APA. Questo significa che il vitello arriverà alla macellazione sano e ben nutrito. “ Al momento della macellazione il Veterinario responsabile dell’ASL effettua il riscontro della corrispondenza tra il numero della marca auricolare identificativo del vitello con il numero riportato sull’attestato di conformità di origine, ne verifica la salubrità. Nel caso di non conformità la carcassa non viene timbrata. Se la verifica è positiva il Veterinario responsabile procede alla timbratura della carcassa utilizzando il marchio QC applicato nei punti più visibili. Dopo questa fase – continua De Renzis – la carcassa viene ritirata col relativo attestato dal titolare della macelleria, il quale ne compila la parte di sua competenza e lo espone in macelleria durante la vendita della carne di cui è riferimento.” Anche la macelleria è sottoposta a controlli “ infatti nel sistema è previsto che le Associazioni dei produttori, periodicamente, effettuano un sopralluogo nella macelleria per verificare che gli attestati esposti corrispondono alla carne marchiata QC.” Con quali criteri? “La verifica viene effettuata – conclude De Renzis- secondo dei piani di campionamento statistici e, in casi particolari di accertamento, con l’analisi del DNA.” Cioè? “Viene prelevato un pezzo di carne del vitello in vendita ed unitamente all’orecchio numerato dell’animale, congelato al momento della macellazione, viene inviato al centro Laboratorio Gruppo Sanguigni (LGS) di Cremona che ne verificherà la corrispondenza del DNA.” Il mancato rispetto del regolamento comporta pesanti sanzioni per i trasgressori, per i casi più gravi la revoca alla partecipazione al progetto di valorizzazione della carne molisana. Per il momento la normativa è pienamente rispettata da tutti e questo contribuisce alla valorizzazione del Molise e dei suoi prodotti

CAMPIONATI ITALIANI GIOVANI DI SCI DI FONDO

Una gara ben riuscita che ha visto la partecipazione di tutti i CAI nazionali



Sabato 18 e
Domenica 19
Marzo si sono
svolti, sulla pista
di sci di fondo "M.
Di Nucci" a Prato

Gentile, i Campionati Italiani Giovani, riguardanti le categorie Aspiranti e Juniores vale a dire ragazzi dai quindici ai diciannove anni, provenienti dai CAI di tutta l'Italia. Duecentocinquanta giovani di ottimo livello tecnico che hanno offerto uno spettacolo all'altezza delle aspettative degli organizzatori e degli osservatori della Federazione, accorsi per visionare e selezionare le future promesse della squadra azzurra di sci di fondo. "Abbiamo ricevuto - racconta Angelo Conti, presidente dello Sci Club di Capracotta- i complimenti da tutti commissari presenti della FISJ per la buona riuscita delle gare e per l'organizzazione, perfetta in tutti i particolari." "Il responsabile nazionale della squadra giovanile, Pippo Gazzotti - prosegue Conti- ci ha fatto presente che abbiamo tutti i requisiti per poter organizzare anche campionati di livello superiore, suggerendoci che possiamo, da subito, candidarci per una gara di Coppa Europa per poi passare nel giro di qualche anno a ospitare una gara di Coppa del Mondo." "Una grossa soddisfazione- continua il Presidente Conti- il cui merito però, mi preme ricordarlo, va attribuito a tutti i capracottesesi per l'impegno profuso nelle attività di ripristino pista, trasporto neve e servizi vari e al Comune di Capracotta, alla Provincia di Isernia e alla Camera di Commercio per i finanziamenti accordatoci, senza il loro contributo non avremmo mai potuto organizzare una manifestazione del genere." Molto curata, secondo il parere degli organizzatori e degli ospiti, anche la componente più propriamente logistica della manifestazione, cioè la sistemazione

degli atleti, dei tecnici e dei familiari, che sono stati ospitati degnamente nelle strutture alberghiere di Capracotta, Agnone, Ateleta, Castel del Giudice, Isernia e S. Pietro Avellana, quindi, comodamente in un circondario di circa trenta km. di raggio. Nell'insieme, in conclusione, tutto ben riuscito. Per quanto riguarda le gare vere e proprie la parte del leone l'hanno fatta i CAI dell'Italia Settentrionale. Ha ben figurato il COM Molise, in particolare con Cordisco Samuel, che s'è sempre piazzato, nella sua categoria "*Juniores maschili*," tra i primi posti. Riepilogando hanno partecipato alle gare i Cai: Valdostano, Alpi Centrali, Alto Adige, Trentino, Veneto, Alpi Occidentali, Friuli Venezia Giulia, Lazio, Sardegna, Molisano, Abruzzese, Calabro Lucano, Appennino Emiliano. Per la categoria Aspiranti Femminile al primo posto s'è classificato il Cai "Valdostano "A"; per le Juniores Femminile il Cai Alto Adige "A". Per le categorie maschili Aspiranti e Juniores, si sono classificati primi, rispettivamente il Cai Alpi Centrali "A" e Alto Adige "A". Il COM Molise era composto da Boccia Angela, Notario Linda e Notario Michela per la categoria Juniores Femminile, da Conti Achille, Fiadino Fiore, Di Bucci Giuseppe, Carnevale Carmine, Potena Giovanni e Zarlenga Mario per la categoria Aspiranti Maschile e da Cordisco Samuel, Santilli Pasquale e Carnevale Italo per la categoria Juniores Maschili. La Giuria era composta da Tedesco Claudio, giudice di gara; da Di Vito Pasqualino, direttore di gara; D'Andrea Oreste direttore di pista; Pagano Francesco giudice di partenza; Greco Carmelo giudice di arrivo; Conti Sebastiano giudice ai cambi. Partenza gare ore 9,00. Tempo sereno durante tutto il periodo di svolgimento delle gare.

“ALTI SAPORI”: I PRODOTTI DEL SOTTOBOSCO DI CAPRACOTTA IN VETRINA
 Un successo costruito sull'utilizzo di tartufi, funghi e bacche disponibili sul territorio



“Alti Sapori”, oggi a Capracotta, è un grazioso e caratteristico punto di vendita di prodotti del sottobosco di questo territorio, uno scrigno pieno di tartufi, funghi, bacche di bosco e tante altre cosette accuratamente offerte ad una clientela sempre più numerosa ed esigente. “E’ il risultato – racconta Antonio Beniamino, titolare del negozio- di un lungo lavoro iniziato tanti anni fa, nel quale ho sempre creduto e, nonostante le difficoltà, sono riuscito a portarlo a compimento.” Oggi il negozio è una realtà ed Antonio la vive con passione e con lo stesso slancio di allora. Antonio raccoglie di persona la sua materia prima nei boschi di Capracotta, la trasforma, crea valore aggiunto e la vende nel suo negozio. Un perfetto fai da te, che dal 1994, incessantemente, dopo aver rinunciato definitivamente al suo mestiere di idraulico, offre prodotti sempre più diversificati e saporiti per soddisfare e catturare il palato dei tanti consumatori. Nella famiglia paterna la passione per la caccia ed i funghi è sempre stata di casa, la novità riguarda i tartufi, un alimento poco conosciuto e poco presente nella cucina capracottese e molisana in generale. “Ho iniziato- continua Antonio- ad andare a tartufi per curiosità. Era il 1977/71, sentivo parlare e leggevo della presenza di questo prezioso tubero in Piemonte, in Romagna ed in altre regioni italiane, al che mi dissi che, probabilmente, esso poteva esserci anche dalle nostre parti. Così mi attrezzai, i cani non mi mancavano, data la nostra passione per la caccia, ed armato di buona volontà iniziai questa nuova avventura. Dopo diversi tentativi riuscii a scoprire i primi tartufi. La scoperta maturò in me la convinzione che il nostro territorio fosse

ricco di questo prodotto e l’entusiasmo e la voglia di fare salirono alle stelle. Intanto selezionai i cani più adatti al ritrovamento e da allora grazie al mio intuito e all’olfatto dei miei segugi la cattura dei tartufi mi viene facile.” Ma perché è così importante il cane nella ricerca dei tartufi? “Per un motivo molto semplice, il tartufo - afferma Beniamino - quando è maturo e quindi pronto per il consumo emana un odore particolare e pregnante che solo il cane riconosce.” Questo significa che se il tartufo non è maturo il cane non lo riconosce e non lo scava? “Certamente, non compromettendo così la coltivazione del tubero.” Dopo le prime scoperte la raccolta dei tartufi divenne più facile e la disponibilità del prodotto, eccessiva rispetto al consumo personale, obbligava Antonio a regalare pezzi del suo raccolto ad amici e parenti fino a quando negli anni fine settanta inizio ottanta avvenne la prima svolta. “In quegli anni – sorride Antonio- incominciarono a scendere dal Nord Italia compratori di questo prodotto. Venivano in paese e chiedevano se c’erano cavaatori di tartufi e se gli stessi erano interessati a vendere i tuberi. Io non ebbi dubbi e sistematicamente vendetti per diversi anni i miei tartufi a questi signori del Nord. Il ricavo non era eccessivo, comunque contribuiva alle entrate familiari.” Ad un certo punto però la svolta definitiva. “Si era il 1994, poco più che quarantenne, feci una riflessione e mi dissi se era o meno il caso di avviare in proprio un negozietto per la vendita del tartufo e degli altri prodotti del nostro sottobosco capracottese. L’idea mi sembrò fattibile, decisi di mettere in soffitta i miei arnesi da idraulico e mi buttai a capofitto in questa nuova avventura. All’inizio fu dura, in modo particolare per le problematiche, legate all’attività di trasformazione del prodotto, ma l’aiuto di persone e ditte competenti, nel caso specifico la

A P R I L E

2 0 0 0

Frigojollinox di Campobasso, mi aiutarono a superare le difficoltà con successo.” **Una breve carrellata dei prodotti del suo negozio?** “ Molto brevemente, tartufo fresco, congelato, imbarattolato e in polvere; funghi porcini ed il Prugnolo; diverse bacche come il Ginepro, la rosa canina, ricca quest’ultima

di vitamina C ed utile contro le malattie da raffreddamento. Infine prodotti tipici locali come cacicavalli, manteche, formaggio pecorino lavorati con i miei frutti.” **Novità per il futuro?** “ A breve realizzerò un nuovo laboratorio all’ingresso del paese, il punto di vendita invece resterà dov’è adesso.

CAPRACOTTA: ANCHE CON POCA NEVE MANTENUTO IL NUMERO DI PRESENZE

Le piste dello sci nordico attive per tutta la stagione, difficoltà per lo sci alpino



Anche con poca neve, Capracotta ha registrato nella stagione invernale, appena trascorsa, un numero di presenze che, tutto sommato, non ha scontentato gli operatori turistici del paese. " Rispetto all'anno scorso- riferisce il sig. Giampiero, gestore da alcuni anni dell'Hotel Capracotta- sicuramente c'è stato un calo, una riduzione intorno al 15%, ma, comunque, non ci possiamo lamentare. Molte famiglie, anche quest'anno, ci hanno preferiti ed indipendentemente dalla neve, che, sicuramente d'Inverno, è un grosso richiamo per la località, hanno scelto, ugualmente Capracotta, in modo particolare, per rilassarsi. Si è trattati di piccoli nuclei familiari composti, generalmente, dai genitori e da uno o due figli." " Le persone- conclude il sig. Giampiero- che quest'anno sono venute meno ha riguardato gli appassionati di sci alpino, in quanto le piste della discesa sono state aperte con discontinuità per la poca neve sul tracciato." I gestori dell'impianto di risalita, indubbiamente, hanno risentito più di tutti di questa situazione. " Abbiamo tenuto - racconta Matteo Di Rienzo, socio gestore della struttura- l'impianto aperto pochi giorni e, a volte, solo a metà, sfruttando la parte più alta della pista, dove la neve si conserva meglio e questo, chiaramente, ha seriamente messo in discussione i nostri conti." Quest'anno la neve, contrariamente alle annate precedenti, si è mantenuta su livelli modestissimi, ha oscillato, mediamente, tra i venti e i quaranta cm. di altezza, misure insolite per Capracotta, che, in passato, è stata protagonista di neviccate che hanno raggiunto anche i quattro metri di altezza in paese. "Nonostante tutto-

sottolinea Vittorio Giuliano, presidente Fisi del Molise - abbiamo portato regolarmente a termine il calendario dello sci di Fondo previsto nella stagione. Si sono svolte, quasi ogni Domenica, tutte le gare interregionali promosse dagli Sci Club di Campitello Matese, Sci Club Amatori Fondo, Sci Club Muricchio di Pescopennataro e dallo Sci Club di Capracotta. Il quattro e cinque Marzo si sono svolte, anche due gare di Coppa Italia e Sabato 18 e Domenica 19 i Campionati Italiani Giovani riguardanti le categorie Aspiranti e Juniores vale a dire ragazzi dai quindici ai diciannove anni. Una gara ben riuscita - prosegue il presidente Giuliano - che ha visto la partecipazione di tutti i comitati alpini italiani. L'impegno dei capracottesesi è stato fondamentale per il successo della manifestazione, in modo particolare, per rimediare alla carenza di neve nello stadio del fondo nei tratti di arrivo e partenza degli atleti. Per la copertura dei punti scoperti, si è utilizzata la neve disponibile lungo la strada in direzione fonte della gallina, trasportandola con autocarri su a Prato Gentile. Uno sforzo necessario - conclude Vittorio Giuliano- per ben figurare davanti ad una platea nazionale di giovani promesse dello sci nordico e dei tanti tecnici ed osservatori, accorsi da tutta Italia, per l'occasione, a Capracotta." Queste prestigiose piste, naturalmente, sono utilizzate da chiunque ha voglia di cimentarsi con lo sci di fondo e a Capracotta da alcuni anni accorrono sempre più persone. "L'anno scorso - racconta Laura Carnevale, proprietaria di un locale di noleggio di sci e scarponi per il fondo- è affluita più gente e si è lavorato di più, ma, complessivamente, anche quest'anno, le cose sono andate discretamente, non ci possiamo lamentare. A differenza degli altri anni, nella stagione appena trascorsa, ho riscontrato la presenza

A P R I L E

2 0 0 0

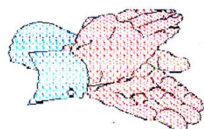
di tante persone nuove e meno di quelle già conosciute. Prevalentemente sono arrivate da Bari, Napoli, Pescara, Roma, San Salvo, Vasto ed altre località del chietino. Chi ci frequenta poco sono gli abitanti di Isernia.”
A fine Marzo, Laura ha chiuso il locale, una casetta nuova, carina ed accogliente, che corona l’iniziativa e la fiducia in una attività avviata pochi anni fa quando “mio marito Caluccio, maestro di sci di

fondo, conclude Laura, si rese conto che molte persone arrivavano a Prato Gentile prive delle attrezzature per la neve, ma con la voglia di sciare. Al che decidemmo di impiantare un piccolo locale, che, quest’anno, abbiamo sostituito con una casetta più grande ed adeguata a una stazione sciistica di rispetto, quale Capracotta è diventata

NEVE REGISTRATA NELLA STAGIONE INVERNALE 1999/2000

23/12/1999	50/100
27/12/1999	20/30
30/12/1999	20/40
03/01/2000	30/50
10/01/2000	20/30
13/01/2000	20/30
17/01/2000	20/30
19/01/2000	30/40
24/01/2000	30/40
27/01/2000	30/40
31/01/2000	20/30
03/02/2000	10/15
07/02/2000	10/15
10/02/2000	30/40
14/02/2000	20/30
17/02/2000	30/40
24/02/2000	40/50
24/02/2000	40/50
28/02/2000	30/40
02/03/2000	20/30
06/03/2000	20/40
09/03/2000	20/30
13/03/2000	10/30
15/03/2000	10/30
20/03/2000	10/30
23/03/2000	20/30
27/03/2000	10/20

INTERVISTA A CANDIDO PAGLIONE CONSIGLIERE REGIONALE DI MAGGIORANZA DEI DS
 "HO LA CONVINZIONE DI POTER FAR BENE, SONO ABITUATO A LAVORARE"



Dott. Paglione, anzi onorevole, innanzitutto complimenti per l'ottimo risultato elettorale conseguito (primo eletto dei DS nella provincia di Isernia con 1478 preferenze) e auguri per i prossimi impegni che l'attendono in Consiglio Regionale. Questo largo consenso non la impensierisce un tantino? "Intanto ancora una volta voglio ringraziare tutti quelli che mi hanno votato, ringrazio anche tutti gli elettori del centro sinistra della Provincia di Isernia ed un ringraziamento particolare va a tutti i candidati DS, che, grazie al loro contributo, hanno consentito il raggiungimento del quorum e quindi l'elezione della mia modesta persona. Per quanto riguarda il caso mio personale, posso dire che c'è la consapevolezza della grande responsabilità e del grande impegno che mi attende, però ho la convinzione di potercela fare perché sono determinato e sono abituato a lavorare." Di questo non c'è dubbio, d'altronde il suo impegno come Sindaco di Capracotta è noto. Al di là, però, del suo successo personale, la vittoria della coalizione non le sembra abbastanza sofferta? "Nonostante tutto credo che è un successo straordinario perché premia un progetto politico. Il centro-sinistra con Giovanni Di Stasi ha saputo rivolgersi alla gente e parlare soprattutto di programmi, presentando, sostanzialmente, un progetto politico credibile per quello io credo debba essere il Molise possibile." Secondo lei quali i requisiti essenziali per il conseguimento degli obiettivi fissati? "Ritengo necessarie due condizioni. Innanzitutto la coesione della coalizione, nel senso che dovranno essere messi da parte i bisogni e le necessità personali ed agire per il bene dei molisani. In secondo luogo l'esigenza di essere messi nelle condizioni di lavorare da subito. Tornando ai contenuti

del programma, molto brevemente, può ricordarci i punti fondamentali? "Il programma della coalizione varia. L'aspetto principale riguarda la riforma di tutta la macchina amministrativa regionale. Questo sarà un consiglio regionale costituente, perché si dovrà dare un nuovo statuto e una nuova legge elettorale regionale, per cui dovremo sostanzialmente lavorare da subito e il presidente vuole che già nel primo anno vengano dati dei segnali chiari. Poi tutte le altre questioni relative alle problematiche sociali, economiche e culturali, ampiamente presenti nel programma elettorale, che affronteremo con uno stile diverso rispetto al passato" Quali le sue proposte che interessano più da vicino la sua circoscrizione? "Penso, ad esempio, al completamento del trasporto ferroviario, ma anche alla viabilità cosiddetta *minore*, come la Isernia-Castel di Sangro, la fondovalle Vella e la fondovalle Verrino" Prima accennava ad un diverso stile di amministrare la Regione, a cosa intende riferirsi? "E' nostra intenzione dare a questa nuova amministrazione uno stile improntato alla sobrietà, alla riduzione drastica di molti benefici e privilegi inutili di cui godono i consiglieri e assessori regionali." Un'idea interessante, che trova sicuramente il consenso dei cittadini e crea le premesse per costruire una nuova figura dell'Amministratore pubblico. Ma come immagina, più dettagliatamente, l'attività del nuovo consigliere regionale? "Il consigliere regionale deve mantenere i contatti umani e soprattutto essere messo nelle condizioni di poter lavorare. Penso a una permanenza di quattro giorni alla settimana a Campobasso e un giorno nella mia provincia, Isernia, in una sede periferica della Regione, dove dovrò e potrò ricevere gli amministratori delle varie istituzioni locali. Nell'ambito di quest'ultima, penso di dedicare un'attenzione particolare ai due centri più importanti:

Agnone e Venafro. Infatti, per la mia esperienza di sindaco di Capracotta so quanto è deprimente e angosciante per un primo cittadino partire con la valigetta dalle montagne dell'alto Molise e andare ad elemosinare nei vari assessorati a Campobasso, magari dopo aver fatto tre o quattro ore di anticamera." **Questo significa che è il consigliere che si muove?** Bisogna avere rispetto degli altri e creare questo livello di pari dignità. Perciò, quando non è proprio indispensabile venire a Campobasso, è giusto che siamo noi ad andare da loro". **Ha già in mente un calendario di incontri con gli amministratori dei vari enti locali della provincia d'Isernia?** " Nei prossimi giorni incomincerò a incontrare i sindaci della provincia di Isernia per farmi un'idea complessiva di tutte le necessità di cui ha bisogno questa nostra provincia, fermo restando che mi sento, non solo un consigliere della circoscrizione di Isernia, ma dell'intera regione." **Riuscirete a portare a termine i tanti buoni propositi che animano il programma della coalizione?** "Sono convinto che ce la faremo. Giovanni Di Stasi è una persona che dà tutte le garanzie sotto ogni punto di vista, è uomo delle istituzioni, persona colta, competente. Ha un curriculum di tutto rispetto: ha fatto il sindaco a Casacalenda per dieci anni, quattro anni il consigliere regionale, da due legislature è deputato alla Camera, insomma ha un

pedigree perfetto." **In conclusione, mi sembra doveroso farle qualche domanda su Capracotta, la sua palestra politica che le ha dato tante soddisfazioni e che per la prima volta avrà in Consiglio Regionale un suo cittadino.**

"Questo è bellissimo, è una grande soddisfazione. Non tanto per me. Lo vedo dagli attestati di stima che sto avendo dai miei compaesani." **Capracotta rimpiangerà il suo sindaco?** "Sono sicuro di lasciare il Comune in ottime mani. Appena iniziata la campagna elettorale ho inviato una lettera ai capracottesì dove motivavo la scelta della mia candidatura. E tra le tante cose scrivevo proprio questo: tranquilli cari concittadini, perché sia all'interno del consiglio comunale che all'esterno ci sono tutte le capacità che servono. Poi io non li abbandonerò." **Che effetto le fa lasciare il Comune?** "Sono felicissimo di fare il consigliere regionale però abbandonare la casa comunale, dopo tanti anni, mi dispiace un po'. Questa è stata la mia scuola di vita, qui, oltre ad aver imparato a fare l'amministratore, ho maturato delle esperienze bellissime e che credo siano irripetibili perché ciò che riesce a cogliere un sindaco non riesce a farlo un consigliere regionale, quale il rapporto diretto con la gente e i loro problemi, cose che ti arricchiscono sotto il profilo umano. Insomma io esco più uomo da questa esperienza. È stato faticosissimo però anche esaltante. Mi auguro di poter fare altrettanto alla Regione."

**CAPRACOTTA FESTEGGIA IL NEO CONSIGLIERE REGIONALE CANDIDO PAGLIONE
DI STASI: DAREMO UN NUOVO VOLTO AL MOLISE
TRA I PRESENTI ANCHE I CONSIGLIERI D'AMBROSIO, FARINA E L'ON. DI FONZO**



Nonostante una
pioggerellina fastidiosa e la
temperatura non
propriamente primaverile,
la partecipazione alla festa

del neo consigliere regionale Candido Paglione, svoltasi il 30 aprile presso il ristorante Ginepro a Capracotta, ha rispettato le aspettative della vigilia. Secondo gli organizzatori un migliaio di persone, provenienti da tutte le contrade dell'Alto Molise e dal resto della provincia di Isernia, erano presenti all'appuntamento. Ospiti d'onore sono stati il neo presidente della Regione Giovanni Di Stasi, i consiglieri regionali Tullio Farina e Antonio D'Ambrosio e l'onorevole Di Fonzo. "Voglio ringraziare tutti- ha esordito Paglione- e lo voglio fare da Capracotta, il punto più alto del Molise. Abbiamo raggiunto un risultato straordinario, grazie soprattutto alla figura di Giovanni Di Stasi." Rivolto al Presidente, infine, il neo eletto consigliere regionale ha evidenziato il grosso contributo che la popolazione di Capracotta ha dato alla vittoria del centro-sinistra e le aspettative che quest'ultima ripone nella nuova amministrazione. "Adesso ci affidiamo a lei - ha concluso- per il lavoro che siamo sicuri saprà portare avanti anche per garantire una speranza a questi ragazzi, qui festosi, perché è a loro che deve andare tutto il nostro impegno in quanto rappresentano il futuro della nostra regione, la nuova classe dirigente. Sono convinto che non li deluderemo". L'onorevole Di Fonzo, deputato abruzzese di Lanciano e compagno di banco a Montecitorio di Giovanni Di Stasi ha espresso parole di stima nei confronti del festeggiato e del neo-presidente dell'esecutivo molisano, sottolineando che la loro elezione rappresenta una certezza per la regione.

"Penso che il Molise -ha sostenuto Di Fonzo- sia in buone mani per andare lontano." Infine, ha chiesto ai cittadini di farsi sentire già "dopo cinque- sei mesi senza aspettare il passare degli anni, perché anche loro hanno bisogno di voi per ben amministrare". Il presidente Di Stasi ha ascoltato con attenzione gli interventi di Paglione e dell'on. Di Fonzo e dopo un breve accenno positivo alla formazione del neo governo di centro-sinistra ed ai necessari contatti che continuerà ad avere con i parlamentari di Roma, ha lanciato immediatamente un messaggio di ottimismo a tutti presenti. "Abbiamo l'ambizione- ha affermato- di dare un nuovo volto al Molise. Oggi disponiamo di nuove leggi, abbiamo nuovo personale politico e quello rieletto è, per quel che riguarda la maggioranza, assolutamente in linea con gli intenti fissati e determinato a conseguirli. Vogliamo una regione nuova che dia risposte vere ai problemi dell'occupazione, della qualità della vita e della qualità dei servizi per i cittadini. E la nostra non è una volontà campata in aria perché sappiamo che il nostro progetto politico è concreto e abbiamo tutti gli strumenti per realizzarlo." Relativamente ai risultati elettorali, Di Stasi ha ricordato che "l'ampio contributo fornito da Capracotta al successo del centro-sinistra, per la verità, è stato dato anche da altri paesi. Voglio ricordare Montenero, Larino, Santa Croce, dove la nostra coalizione ha riscosso un fortissimo consenso, necessario per la vittoria sul centro-destra, che sembrava avere in mano la regione per una serie di vicende ma anche per la grossa disponibilità economica messa in campo. E invece hanno vinto gli uomini, i valori, quelle persone che a mani nude hanno accettato il confronto, hanno condiviso un obiettivo e lo hanno raggiunto. Sarebbe davvero tragico se noi con questa responsabilità di

A P R I L E

2 0 0 0

gestire il risultato ci distraessimo. Non lo faremo." Relativamente al metodo di lavoro che la giunta intende seguire, il presidente ha evidenziato di non volere "deleghe in bianco. Vogliamo lavorare insieme a voi. Non aspetteremo la pagella da qui a 5 anni, sapremo se c'è condivisione man mano andremo avanti. In sostanza vogliamo una gestione democratica anche se decisa." "Chiedete a noi di fare tutto il possibile- ha concluso

Di Stasi, rivolgendosi alla numerosa platea- affinché ci sia più occupazione, più sviluppo, un'opportunità in più per i giovani, più dignità per gli anziani, una maggiore fiducia nel futuro. Noi, però, chiediamo a voi un'altra cosa: non ci lasciate soli, insieme potremo realizzare molto di più di quello che ci siamo impegnati a fare". La festa è proseguita fino a tarda notte

INTERVISTA A GIOVANNI POLICE RESPONSABILE NAZIONALE DI SETTORE SINDACATO TDESCO LAVORATORI CHIMICI E MINERARI
"ORGANIZZIAMO "PIACERE MOLISE" AD HANNOVER"
 ASSIEME AD ALTRE INIZIATIVE PUO' CONCORRERE ALLA PROMOZIONE DEL MOLISE IN GERMANIA.



Sig. Pollice, lei vive in Germania da trentaquattro anni e precisamente dal 1966 quando appena adolescente (12 anni di età) lasciò Capracotta con i suoi genitori per quella terra straniera. In quella nazione s'è inserito molto bene, oggi ricopre una carica sindacale nell'ambito della Segreteria nazionale del sindacato lavoratori dell'industria mineraria, chimica e dell'energia quale responsabile del "Dipartimento lavoratori stranieri", nonostante tutto non ha dimenticato la sua Capracotta e il suo Molise. Cosa la spinge a queste frequenti rimpatriate nel suo luogo d'origine? "Semplicemente il fatto che voglio sempre molto bene al mio paese e alla regione e, per questo motivo, sono sempre, disponibile a dare un mio modesto contributo per la crescita e lo sviluppo di questo territorio." Il suo orgoglio molisano e quindi italiano è rimasto intatto anche se all'estero, pare, come nazione non godiamo di una buona reputazione. "Sono stato sempre fiero di essere italiano e, in quest'ultimi anni ancor di più, perché gli sforzi fatti dalla nazione per entrare in Europa hanno prodotto una immagine nuova e positiva del popolo italiano. L'Italia, rispetto al passato, non è più descritta come la nazione degli spaghetti e della mafia, ma viene apprezzata per il risultato raggiunto e per le qualità messe in mostra." Ciò significa che gli ultimi governi hanno lavorato bene anche se le vicende politiche di qualche mese fa non sono state esaltanti per il centro-sinistra "Indubbiamente i governi nazionali di centro-sinistra si sono mossi nella direzione giusta e devono andare avanti su questa strada facendo, però, più attenzione ai bisogni della gente. Ripeto, oggi, l'Italia è considerata una nazione degna di rispetto e di stima e bisogna

continuare sulla strada intrapresa per non vanificare i risultati raggiunti." Lei è anche militante del partito socialdemocratico tedesco (SPD) ed i risultati elettorali conseguiti il 16 Aprile in Molise sicuramente la rallegrano. "Certamente, anche perché conosco molto bene il presidente Di Stasi, al quale faccio calorosi auguri, e sono sicuro farà il bene della Regione." Lei all'inizio parlava di contributo personale per lo sviluppo del Molise. Cosa intende dire? "Semplicemente che, ricoprendo una carica istituzionale di rilievo in Germania, posso dare una mano ai vari Amministratori locali per promuovere la Regione." In che modo? "Facendo da tramite tra gli operatori molisani e le istituzioni tedesche per far conoscere la Regione in Germania sia dal punto di vista naturalistico, storico e culturale, sia dal punto di vista dei suoi prodotti tipici, quali i formaggi, i salumi ed altro. Finora questa mia disponibilità, come d'altronde quelli di altri molisani, che all'estero occupano posizioni di rilievo, non è stata mai presa in considerazione. Azioni del genere, invece, sono state portate avanti, con successo, dall'Emilia Romagna e dalla Toscana ed i risultati sono sotto gli occhi di tutti per l'elevato numero di tedeschi che visitano queste due regioni. Qui in Molise, in tutta franchezza, è mancata una politica del turismo, anche se tiepidi fermenti sembrano smuovere l'indifferenza." Questa nuova maggioranza politica potrebbe dare una svolta a questa situazione, in tal caso cosa si sente di dire al presidente Di Stasi? "Di utilizzarci perché abbiamo le capacità e le possibilità di favorire l'ingresso della Regione Molise nel mercato tedesco. Conosciamo la lingua, le persone giuste, i politici necessari e i canali per avviare i contatti, utili alla promozione della regione e dei suoi prodotti, che vi assicuro sono poco noti in Germania." Ci può fare qualche esempio delle possibili

iniziative che potrebbero aiutare la Regione a farsi conoscere in Germania?

“ Si potrebbe organizzare “Piacere Molise” ad Hannover, la località dove io vivo lavoro. Il successo sarebbe garantito. Si potrebbe pensare ad una grossa offerta turistica, inizialmente, a prezzi molto bassi. Si potrebbe pensare ad incontri con i partiti politici, con le organizzazioni industriali, con i sindacati e con tutte le altre istituzioni tedesche. Tutto questo è possibile e con le strutture del sindacato e

del partito il risultato è assicurato. Basta ricordare che questo è già avvenuto con le Regioni italiane che menzionavo prima e cioè la Toscana e l'Emilia Romagna, con la differenza che i loro Amministratori sono venuti a cercarci in Germania.” **In conclusione** “ Ripropongo la mia disponibilità, amo il Molise e voglio che cresca per dare un futuro ai giovani affinché realizzino le loro aspettative nella terra d'origine” **Ce lo auguriamo tutti e al più presto possibile.**

Iniziativa sperimentata con successo dalla Scuola Media di Agnone e dalla scuola sci di Capracotta
CAMPOSCUOLA INVERNALE: UN'ESPERIENZA NUOVA PER LE SCOLARESICHE
 Attività sportiva ed attività didattica praticate in ambiente sano ed incontaminato



“Nella stagione invernale, appena trascorsa - riferisce Giuliano Carminc (Caluccio), maestro di sci di fondo della scuola di Capracotta - abbiamo lavorato con diverse scolaresche, come la Scuola Media di Agnone, di Ancona, di Napoli ed altre che, con propri progetti, hanno consentito ai rispettivi alunni di sciare senza tralasciare lo studio. Un'esperienza interessante sia per noi maestri di sci che per i graditi ospiti, che, ci auguriamo, coinvolga in futuro sempre più ragazzi e scuole di ogni ordine e grado. Per questo motivo, in questi giorni abbiamo inviato il nostro programma di lavoro per la prossima stagione invernale a diverse Scuole dell'Italia Centromeridionale”. “In pratica - continua Giuliano - proponiamo di passare un breve periodo sui nostri campi da sci, nella fattispecie un *Camposcuola invernale*, sperimentato già da due anni, con successo con la Scuola Media di Agnone”. “In Agnone racconta - la professoressa Litterio Adorina, insegnante di educazione Fisica nella Scuola Media G. N. D'Agnillo - con questa iniziativa, abbiamo, di fatto, migliorato il programma del Camposcuola, arricchendolo, oltre che con nuove attività didattiche anche con attività sportive finalizzate alla conoscenza e alla pratica dello sci di fondo”. “Da quando - prosegue Litterio - facciamo questo campeggio molti ragazzi si sono avvicinati a questo sport e continuano a praticarlo anche dopo aver lasciato la Scuola Media per le superiori”. Una bella soddisfazione che ripaga l'impegno e le aspettative di tutto il Consiglio di Classe della Scuola Media di Agnone, dei maestri

di sci e dei genitori, che, anche se modesto, si assumono l'onere di queste trasferte a Capracotta per il bene dei figli. “Quest'anno - precisa la professoressa - abbiamo portato su a Capracotta duecento ragazzi, alternandoli in periodi di tre giorni, a gruppi di cinquanta alunni ciascuno.” In pratica questo tipo di Camposcuola sulla neve alterna l'attività didattica, svolta dai professori che accompagnano i ragazzi, con l'attività di sci di fondo svolta dai maestri di Capracotta. “Il programma guida del nostro progetto - spiega l'insegnante Litterio - prevede, al mattino, dopo la colazione, una lezione in Albergo su argomenti che possono riguardare lo studio del territorio, degli animali nel periodo invernale, dell'adattamento delle piante e dei semi alla stagione fredda, lo studio del clima, del ghiaccio, lo studio del corpo umano ed altro che può essere utile allo svolgimento del programma curriculare e della pratica dello sci. Ultimamente sono state tenute anche lezioni di pronto soccorso per i casi d'infortunio dello sci, da parte di medici specialisti di Agnone. Dalle dieci a mezzogiorno e dalle quindici all'imbrunire è prevista l'attività sciistica sulle piste di Prato Gentile con i relativi maestri. In serata, dopo cena, attività ricreative e musicali, nonché scambi culturali con i ragazzi e la gente del luogo. Intorno alle ventidue si va a letto.” Insomma un lavoro abbastanza intenso e ben articolato che impegna totalmente i ragazzi e con piacere. “Durante le lezioni di sci - racconta il maestro Giuliano - i ragazzi sono molto attenti alle nostre spiegazioni. Non si distraggono un attimo e mettono, velocemente e con profitto, in pratica le tecniche apprese. Naturalmente i ragazzi vengono divisi in gruppi di circa

M A G G I O

quindici ragazzi ciascuno, in base alle loro capacità. Questo per consentire ai principianti di assimilare le tecniche di base e agli altri di perfezionarle. Con poche ore, (una diecina), quindi, questi ragazzi riescono a fare cose meravigliose e questo ci rallegra. La soddisfazione più grande poi è quella di rivedere, successivamente, questi ragazzi sciare sulle piste di Prato Gentile con le proprie famiglie o con amici." Segno inequivocabile che lo sci di fondo, se conosciuto, può avvicinare tante persone a questo sport, così importante per la salute fisica dell'uomo. "E' faticoso, ma è il più completo degli sport, più del nuoto - conclude Giuliano". "Con la nostra iniziativa - continua Litterio- abbiamo creato l'opportunità di generalizzare in

2 0 0 0

Agnone, la conoscenza e la pratica dello sci di fondo, dove fino a poco tempo fa era conosciuto solo lo sci Alpino (discesa). Inoltre abbiamo scoperto nello sci di fondo, che poi è, a livello amatoriale, stare a contatto con la natura, l'altra opportunità di far avvicinare i ragazzi a contenuti culturali scolastici in maniera a loro gradita. Infine abbiamo creato l'opportunità di consentire di praticare a questi ragazzi un'attività sportiva, sfruttando le potenzialità del territorio". Un'esperienza che, ripetiamo accontenta tutti e che potrebbe coinvolgere in futuro sempre più ragazzi. "Noi -conclude la professoressa Litterio- come Scuola Media di Agnone siamo propensi a proseguire su questa strada."

**Il Consiglio Comunale di Capracotta dichiara decaduto il sindaco Paglione
 Il VICESINDACO PASQUALE DI NUCCI ASSUME LE FUNZIONI DI SINDACO
 Operazione necessaria per evitare il commissariamento del Municipio**



“Un passaggio obbligato e nel rispetto della legge che ci ha consentito di mantenere in carica l'attuale Consiglio Comunale e di evitare il commissariamento del Municipio di Capracotta”. Così sintetizza Pasquale Di Nucci, vicesindaco in carica, la decisione del parlamentino comunale, adottata nella seduta consiliare del 25 Maggio, per dichiarare decaduto il sindaco Candido Paglione per incompatibilità con la nuova carica di consigliere regionale, assunta nella legislatura appena eletta. Come previsto dalla legge, quindi, il vicesindaco assume tutte le funzioni di sindaco e le conserverà sino alla prossima tornata elettorale prevista per l'anno prossimo. “Non ho assunto l'incarico di sindaco - precisa Di Nucci- ma solo le funzioni. Ciò, comunque, mi consentirà di rappresentare il sindaco sia alle riunioni della Comunità Montana, sia alle conferenze dei sindaci della ASL e di continuare l'attività programmatica presentata l'anno scorso dal resto della Amministrazione rimasta in carica.” “Certamente ci peserà l'assenza di Candido, anche se siamo molto contenti per la sua elezione a consigliere regionale ed ultracontenti per la sua nomina ad Assessore nella Giunta della Regione Molise, da tempo un politico di Capracotta non ricopriva una carica istituzionale così prestigiosa. Noi gli rinnoviamo i nostri auguri- continua il vicesindaco- e siamo sicuri di poter contare sul suo aiuto per risolvere tutte quelle questioni che riguardano il nostro territorio ed il nostro paese”. L'ex sindaco di Capracotta Candido Paglione, attuale consigliere regionale ed assessore alle *“Politiche agricole, alimentari e forestali. Politiche della Montagna. Pesca, come attività produttiva”*, non ha dubbi sulle qualità e sulle capacità dei suoi ex collaboratori che ritiene persone serie, oneste, competenti ed animati dalla voglia di

fare il bene del paese. “Non hanno bisogno di consigli sottolinea l'assessore alla Regione Molise- sono giovani preparati e sono convinto che continueranno a portare avanti tutti i progetti e le cose programmate dall'Amministrazione da me guidata sino a qualche mese fa. Il Comune di Capracotta, ripeto, sta in ottime mani e quindi sono sicuro che tutto proseguirà nella giusta direzione. Quello che posso dire loro è che devono aumentare il lavoro, proprio perché oggi c'è un riferimento in più, con la speranza che questo riferimento possa essere utile anche per Capracotta, in quanto, adesso, il mio impegno è rivolto, giustamente, all'intera Regione e al quale non intendo affatto sottrarmi.”. “Da questo punto di vista, comunque, -ribadisce Di Nucci- saremo avvantaggiati perché sicuramente come consigliere del luogo, fermo restando i suoi incarichi di governo, potrà portare in regione il disagio delle popolazioni, non solo di Capracotta, ma di tutto l'Alto Molise. Speriamo tanto nel decollo dell'area industriale di Castel del Giudice, anche in considerazione dell'intenzione del presidente Di Stasi di voler provvedere al riequilibrio del territorio della Regione Molise”. Tornando ai fatti più specifici di competenza della Giunta Comunale “Stiamo portando avanti tante cose- precisa Di Nucci.” “Tra le più importanti, ci stiamo adoperando per la creazione di un Consorzio per la Gestione del Giardino della Flora Appenninica, a breve provvederemo all'assegnazione dei terreni nell'area artigianale, solleciteremo alla Regione il finanziamento per i lavori di completamento della RSA (residenza sanitaria assistita) per la cura di malati cronici, inizieremo i lavori per la creazione del parcheggio in Via Mainarde, stiamo portando a termine la ristrutturazione del mattatoio comunale”. Pochi esempi, a dimostrazione che l'amministrazione in carica sino alle prossime elezioni seguirà il programma iniziato un anno fa.

**L'APA di Campobasso ufficializza il logo alla Festa della Transumanza a Carovilli
IL CACIOCAVALLO SI FREGIA DEL MARCHIO "I FORMAGGI DEL MOLISE"
Latte di qualità, metodiche di lavorazione tradizionali il segreto dell'antico sapore**



Il caciocavallo, a breve, sarà il primo prodotto caseario molisano a fregiarsi del marchio di qualità "I Formaggi del Tratturo". Il logo e la sua proposta di adozione sono stati presentati ufficialmente l'8 giugno a Carovilli (IS), in occasione della giornata dei formaggi del tratturo organizzata nell'ambito della "Festa della Transumanza". "La realizzazione del marchio- evidenzia il dott. Maurizio De Renzis, direttore dell'Associazione Allevatori Provinciale di Campobasso (APA)- rappresenta la sintesi di tutta una serie di attività svolte dall'APA nell'ambito del programma di Promozione delle produzioni zootecniche." "Il coronamento-prosegue -, quindi, di un successo per il raggiungimento dell'obiettivo posto, quello della individuazione delle produzioni casearie tipiche regionali, della indicazione delle metodiche tradizionali di produzione, della messa in rete dei servizi di assistenza tecnica e tecnologica, la creazione di un marchio d'identificazione di tali produzioni e la verifica, su "Progetto Pilota" della gestione del marchio." La creazione del marchio "I Formaggi del Tratturo", quindi, nasce dalla necessità di dare visibilità ed identità alla qualità dei prodotti della tradizione casearia molisana legandole al fattore territoriale. I prodotti che si frugeranno di tale marchio, man mano che matureranno le condizioni, saranno il fiordilatte, il pecorino, la scamorza, la stracciata ed altri prodotti assimilabili per tecnologia, caratteristiche e tradizione, ma che assumeranno denominazione diverse nelle zone di produzione, come il pecorino di Capracotta, il caprino di Montefalcione, il pecorino del Matese, il formaggio di Pietracatella. Ma quali i requisiti e le condizioni per meritare il marchio "I

Formaggi del Tratturo"? "Il disciplinare - spiega il dott. De Renzis- prevede tutta una serie di prescrizioni e comportamenti da rispettare, che, sinteticamente riguardano la qualità del latte, le tecniche di lavorazione, la natura degli allevamenti e tanti controlli." Nel dettaglio, il latte utilizzato deve provenire da animali allevati nella Regione Molise e contigui comuni, nel raggio di 100 km, delle regioni Abruzzo, Puglia, Campania e Lazio la cui alimentazione è prevalentemente costituita da pascolo e/o foraggi verdi o affienati. Gli animali devono essere registrati e sottoposti a costanti controlli analitici e devono aderire ai programmi di miglioramento qualitativo del latte nonché ai programmi svolti nell'ambito di interventi di assistenza tecnica in zootecnia. Il latte destinato alla trasformazione deve essere lavorato al massimo entro 48 ore dalla mungitura in aziende o caseifici collocati nel territorio molisano. Le metodiche di fabbricazione dei prodotti, anche se supportate, da moderne tecnologie devono ricalcare le tecniche di lavorazione delle antiche tradizioni. La vigilanza ed il controllo del corretto utilizzo del logo contenente la menzione "I Formaggi del Tratturo" è delegata all'APA. Per il caciocavallo la scritta sarà applicata sui quattro lati del corpo ed in maniera ben visibile. Per aderire al programma del nuovo marchio di qualità, i caseifici e le aziende interessate devono inoltrare la richiesta di partecipazione all'APA. "Inizialmente- conclude De Renzis- come APA gestiremo l'intera operazione e la seguiremo sino al momento della costituzione obbligatoria di un Comitato per la tutela dei formaggi, composto oltre che dalle varie associazioni professionali anche dagli Enti locali inclusa la Regione." In chiusura del convegno svoltosi a Carovilli, Candido Paglione, assessore alle Politiche Agricole

alla Regione, in proposito, ha precisato che "Come Regione Molise - ci siamo dati, soprattutto per quel che mi riguarda, un'impostazione politica e programmatica per cambiare o meglio rifondare la nostra agricoltura, per aiutarla a crescere in quantità, qualità ed in competitività. Iniziative, quindi, come la creazione del marchio di qualità "I Formaggi del Tratturo", sono perfettamente in linea con i principi ispiratori del nostro piano di sviluppo e le sosterremo". "Effettueremo - prosegue l'assessore Paglione- una forte

operazione di Marketing territoriale e di aiuto a queste attività. Non facendo assistenzialismo o sprecando risorse per far comperare una nuova macchina al figlio dell'agricoltore, come avvenuto in passato, ma mettendo a disposizione aiuti, utili alla modernizzazione delle attività. Nel settore lattiero-caseario, quindi, contribuiremo al miglioramento delle produzioni dei prodotti tipici regionali, favorendone l'incremento produttivo e la penetrazione su nuovi mercati."

GIUGNO

2000

Nucci, sembrano la giusta premessa per una svolta positiva in questo settore e un punto di rilancio per l'economia delle zone interne.

semiprofessionisti esercitano, pur come attività secondaria, un'apicoltura razionale di buon livello sia per preparazione tecnica che per l'ampiezza degli allevamenti; la categoria degli hobbisti è rappresentata da chi, senza precisi intenti economici, opera a livello amatoriale e pratica un'apicoltura di modeste dimensioni, destinata ad uso familiare oppure in parte alla vendita diretta al consumatore. "Le insidie più minacciose per gli alveari - evidenzia il dott. Maurizio De Renzis, direttore APA di Campobasso- sono rappresentate da malattie come la Varroa e la Peste, che, se non opportunamente prevenute e curate,

portano alla distruzione dell'apiario." Bandito dalla nuova cultura dell'apicoltore il fai da te tecnico e gestionale-sanitario, tutti gli allevatori si affidano all'assistenza tecnica dell'APA "la cui attività -prosegue De Renzis- è fondata sulle seguenti tecniche operative: gestione degli apiari, gestione tecnico-sanitaria e miglioramento quanti-qualitativo del miele." "Sostanzialmente nostri tecnici visitano periodicamente queste aziende e attraverso attività di monitoraggio si assicura la protezione del patrimonio apistico, la qualità del miele, la quantità di miele e, cosa importante, il reddito degli apicoltori."

**Tutti gli indicatori al di sotto dei valori stabiliti dalla legge
I MIELI PRODOTTI IN MOLISE SUPERANO LA PROVE DI LABORATORIO
Un'esclusività la presenza di mieli di "Sulla" e di "Edera"**



I risultati ottenuti dalle analisi sensoriali e fisico-chimica, eseguite su 48 campioni di mieli rappresentativi dell'intero territorio molisano, hanno evidenziato che il miele prodotto nella nostra regione è di buona qualità. Tutti gli indicatori utilizzati per misurare le proprietà del miele, infatti, si sono ampiamente mantenuti in quei valori di legge che, di norma, definiscono le produzioni di pregio. Dal punto di vista botanico e quindi dell'identificazione geografica, il miele sottoposto a controllo è risultato per il 56% di origine Millefiori, per il 25% Sulla, per il 15% Girasole e per il 5% edera. La peculiarità del miele prodotto in Molise, che, di conseguenza, lo distingue dai mieli prodotti in altre località nazionali, sta nel fatto che, innanzitutto il miele di Sulla e di Edera lo si trova esclusivamente nel Molise (Alto Molise, Trivento), e secondariamente che tutti i mieli (millefiori e uniflorali) presentano uno spettro pollinico che risente, fortemente, della flora presente nelle nostre campagne. A questo va aggiunta la salubrità del territorio molisano, altro elemento non trascurabile per la bontà del prodotto. Dal punto di vista chimico, nei mieli analizzati il contenuto di Idrossimetilfurfurale (HMF) è risultato estremamente basso pressoché in tutti i campioni. Appena prodotto il miele ha solitamente un valore HMF molto basso, prossimo allo zero, quindi aumenta progressivamente col passare del tempo e in maniera proporzionale con la temperatura a cui viene conservato. Per questo motivo questo parametro viene utilizzato come indicatore di freschezza. Il basso

contenuto del suddetto parametro risente della positività del nostro clima e soprattutto della bravura dei nostri apicoltori nel trattare il miele. Anche il contenuto d'acqua, altro parametro importante ai fini della conservabilità, è risultato al di sotto dei valori di legge (entro il 18%). Nei campioni utilizzati il valore medio riscontrato è stato del 16,5%, in particolare il 68% dei campioni ha mostrato valori inferiori al 17,2%, mentre solo cinque campioni hanno superato il limite. Il contenuto d'acqua, al di sotto del 18%, è importante perché, anche se il miele è considerato un prodotto stabile, al di sopra di questo valore percentuale può essere soggetto a fermentazione. Dal punto di vista sensoriale ed organolettiche, i mieli sono risultati molto puliti, gradevoli all'olfatto e al palato e quindi mediamente sono risultati molto buoni. Ma quanti sono i produttori nel Molise? L'Associazione Provinciale Allevatori di Campobasso (APA) stima il numero degli apicoltori intorno alle 240 unità pari a circa 4300 alveari. Il numero medio di alveari per azienda è di 25,5 unità. In merito alle dimensioni degli alveari, risulta un elevato grado di concentrazione nella classe 1->10 alveari con il 56% delle aziende apistiche, segue la classe 11->50 alveari con il 34% delle aziende, quelle da 51->100 con il 5% delle aziende ed infine la classe 101->400 con il rimanente 5% di aziende apistiche. Gli apicoltori, sempre secondo fonti APA, sono ripartibili in tre categorie fondamentali: professionisti, semiprofessionisti e hobbisti. La prima categoria è costituita dagli apicoltori che esercitano esclusivamente questa attività economica (con almeno 200 alveari); i

semiprofessionisti esercitano, pur come attività secondaria, un'apicoltura razionale di buon livello sia per preparazione tecnica che per l'ampiezza degli allevamenti; la categoria degli hobbisti è rappresentata da chi, senza precisi intenti economici, opera a livello amatoriale e pratica un'apicoltura di modeste dimensioni, destinata ad uso familiare oppure in parte alla vendita diretta al consumatore. "Le insidie più minacciose per gli alveari - evidenzia il dott. Maurizio De Renzis, direttore APA di Campobasso- sono rappresentate da malattie come la Varroa e la Peste, che, se non opportunamente prevenute e curate,

portano alla distruzione dell'apiario." Bandito dalla nuova cultura dell'apicoltore il fai da te tecnico e gestionale-sanitario, tutti gli allevatori si affidano all'assistenza tecnica dell'APA "la cui attività -prosegue De Renzis- è fondata sulle seguenti tecniche operative: gestione degli apiari, gestione tecnico-sanitaria e miglioramento quanti-qualitativo del miele." "Sostanzialmente nostri tecnici visitano periodicamente queste aziende e attraverso attività di monitoraggio si assicura la protezione del patrimonio apistico, la qualità del miele, la quantità di miele e, cosa importante, il reddito degli apicoltori."

BENEDETTA LA NUOVA BANDIERA DELLA SOCIETA' OPERAIA DI CAPRACOTTA
Fondata nel 1881 da operai carbonai rimane un luogo di aggregazione sociale per il paese

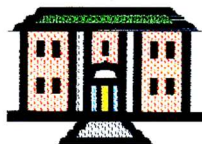


Amorevolmente offerta da Natalino Sozio, la nuova bandiera delle Società Operaie di Mutuo Soccorso di Capracotta è stata inaugurata e benedetta

Domenica 25 Giugno nella Chiesa Madre dal parroco Don Elio Venditti. Hanno partecipato alla cerimonia, oltre ai fedeli, radunati per la celebrazione della Santa Messa nella ricorrenza del Corpus Domini, anche l'assessore alle Politiche della Montagna della Regione Molise Candido Paglione, il presidente della Società Mario Comegna, il sindaco Pasquale Di Nucci, l'assessore comunale Fernando Di Nucci, il presidente della FISI regionale Vittorio Giuliano e il donatore dello stendardo Natalino Sozio. "La nuova bandiera- ha affermato il parroco Elio Venditti- perpetua quei valori, quelle convinzioni, quel pezzo di storia che la vecchia bandiera aveva simboleggiato fino a ieri." "E' solamente cambiato il pezzo di stoffa- ha concluso Don Elio- il resto è ben ereditato ed impresso nel nuovo tessuto, per cui continuiamo ad amarla e a difenderla con tutta la dedizione e la passione che ogni bandiera merita." "La nostra bandiera -precisa il presidente Mario Comegna- ha molto da raccontare. E' portavoce ed incarnazione di valori di un'Associazione che è stata fondata il 5 Settembre del 1881, prevalentemente, da operai carbonai, con finalità sociali di mutuo soccorso. Nel Maggio del 1887 per questo nobile scopo le fu riconosciuta l'onorificenza giuridica di Ente Morale dal Tribunale di Isernia." "Oggi -prosegue il presidente- il numero degli iscritti rispetto al passato, per quel processo migratorio, che ha caratterizzato tutti i paesi della nostra zona, si è molto ristretto ed anche le attività, a fronte delle profonde trasformazioni economiche e sociali avvenute nella nostra nazione, si sono ridimensionate." L'Associazione svolge, prevalentemente, una funzione ricreativa e culturale, anche se, delle vecchie usanze, conserva quel ruolo di primo piano nella ricorrenza della celebrazione della Festa di Maria SS. di Loreto (7,8,e 9 Settembre), quando il presidente, in sella al proprio destriero, con la bandiera dell'Associazione in spalla, guida lo schieramento dei cavalli, in

processione, durante i trasferimenti della statua dalla sua dimora alla Chiesa Madre e viceversa." "Ci auguriamo che la nuova bandiera sia anche foriera -auspica Comegna- di un rinverdimento degli organici. I primi segnali già ci sono, alcuni giovani hanno incominciato a frequentare la nostra sede e questo ci incoraggia ad andare avanti." Gli iscritti, oggi, sono 205, la quota sociale è di lire venticinquemila annue, il locale è di proprietà dell'Associazione. Gli iscritti vivono questa esperienza associativa, frequentandosi, soprattutto, di sera e nei giorni festivi. Si discute, si guarda la televisione, si gioca a carte, qualche ramino, un tressette, una briscola, il tutto, chiaramente, senza nessuna finalità di gioco d'azzardo. Insomma un luogo d'aggregazione dove in un certo qual modo si continua ancora a sperimentare quella sorta di mutuo soccorso morale ed intellettuale prevista, in parte, dall'art. 1 dello Statuto. Poco, chiaramente, se si tiene conto degli scopi originari dell'Associazione, imperniati, principalmente, sull'aiuto materiale al socio bisognoso e sulla istruzione dei più deboli. "Con un numero maggiori di iscritti, ovviamente, - evidenzia il presidente Comegna- potremmo fare molto di più e se le iscrizioni continueranno a salire, come sta avvenendo, qualcosa cambierà." "L'art. 35 dello Statuto, ad esempio potrebbe essere riscritto, promuovendo ed inculcando fra i soci e nella loro prole non più la semplice istruzione di un tempo, ma forme di formazione mirate alla conoscenza dei computer e di una lingua straniera." Con un po' di buona volontà, però, aumentando le quote sociali, irrisorie rispetto al passato, quando la tassa di iscrizione, a seconda dell'età del socio, variava da un minimo di lire due ad un massimo di lire dieci e la quota annua era di lire cinque, anche, da subito, sarebbe possibile avviare un nuovo programma di mutuo soccorso. In questo modo si contribuirebbe al rilancio della Società e a tenere vivi "nel petto - come scriveva nell'Agosto del 1897 l'allora presidente Giuseppe Conti- il sentimento di amor patrio, l'onestà, il buon costume, l'amore e l'aiuto reciproco." La nuova bandiera, quindi, potrebbe essere un primo segnale di rinnovamento.

Di stile barocco, in età borbonica, fu sede del Municipio di Resina
PALAZZO CAPRACOTTA ANCHE NELLA CITTA' DI ERCOLANO
 Famoso per la singolare disposizione "a libro aperto" del fronte sulla strada



Dopo la scoperta di "Palazzo Capracotta" a Massa di Somma (NA) e del quale segnalammo in un precedente articolo su questo giornale, ne abbiamo trovato un altro in Ercolano, la famosa città degli scavi in provincia di Napoli. L'edificio di stile barocco è situato *in mezzo Resina*, esattamente ai piedi della salita di via Pugliano, cioè nel centro della vecchia città di Ercolano, oggi famosa per il mercato degli indumenti usati. L'edificio noto come "Palazzo Capracotta" è d'impianto seicentesco, si sviluppa su tre piani ed è impreziosito da balconi di piperno adorni di ringhiere di ferro convesse e di stucchi. Questo edificio è da segnalare, comunque, più che per la decorazione in stucco della facciata, per la singolare disposizione "a libro aperto" del fronte sulla strada. Per recuperare spazio infatti la facciata del palazzo invece di avere un andamento lineare si apre in un angolo ottuso. Quasi niente si sa dei proprietari dell'antico palazzo, di certo si

sa che l'edificio, in età borbonica, fu sede del Municipio di Resina (oggi rinominata Ercolano) e questo passaggio, in parte spiega, l'anonimato delle origini della proprietà. Oggi il palazzo è stato trasformato in condominio e quindi alcune cose dell'originaria struttura sono cambiate. Infatti nulla resta dell'antico portale e del cortile. E', comunque, intenzione dell'attuale Amministrazione Comunale, guidata dalla DS prof. Luisa Bossa, di restituire all'antico palazzo lo splendore del passato con interventi come quelli effettuati su Villa Campolieto, in passato appartenente al duca di Casacalenda, su villa Signorini, su villa Ruggiero ed altre sparse sul territorio vesuviano. La presenza di simili strutture, ineggianti a località del nostro territorio, in Campania dimostra quanto interesse l'antica nobiltà partenopea coltivava per le nostre terre. Questo ci inorgogliesce e ci deve aiutare a credere nelle qualità ambientali ed umane della nostra Regione per quella svolta di rilancio di tutto il territorio.

**Luglio 2000. Fotocopiato in
proprio su carta formato A4**