

Le Neviere

Fino agli anni '50 del '900 la montagna ha dato l'energia per il riscaldamento: attraverso la legna ed il carbone, ghiaccio-neve, con le "neviere".

Le neviere alimentavano le ghiacciaie delle case di città, degli ospedali e dei luoghi in cui era richiesto uno spazio freddo.

Si costruivano delle buche di 5/10 m di diametro e profonde alcuni metri, in spazi esposti a borea, e con opportune tecniche, venivano riempite di neve.

Il rifornimento dei centri avveniva di notte per minimizzare la perdita di ghiaccio.

Le montagne di Campli e dei Fiori ne conservano ancora, nel paese di Battaglia per un sentiero che sale a Monticchio se ne contano almeno cinque.

Le nostre neviere non sono altro che l'espressione di una tecnica generalizzata; questo sistema di utilizzo naturale del ghiaccio era diffuso su tutto il territorio italiano.

La produzione artificiale del ghiaccio è una conquista dei primi anni del '900, ed era delegata ad apposite industrie, fino agli anni '60 nei negozi di generi alimentari il "freddo" veniva acquistato a Kg sotto forma di blocchi di ghiaccio; la diffusione del frigorifero domestico è conquista relativamente recente.

L' ENOGASTRONOMIA DEL '500 A CAMPLI

(di Nicolino Farina)

La tradizione enogastronomica del territorio camplense fonda le sue radici fin dalla presenza degli italici a Campovalano. I Pretruzzi sono allevatori di buoi, pecore e maiali, raccoglitori di prodotti boschivi e produttori di vino e olio. In particolare l'uso della bevanda di Bacco è testimoniato dai corredi funebri di grande pregio formati da una serie di vasi, tazze e brocche per il vino, sia in coccio sia in bronzo. I Pretuzzi di Campovalano bevono il vino speziato, ossia con l'aggiunta di acqua, miele ed una serie di essenze aromatiche sminuzzate con specifiche grattugie. Insieme a tutti

questi attrezzi dedicati al vino, nella necropoli camplese si sono ritrovati anche imbuti e colini, più un singolarissimo cucchiaino attingitoio in bronzo, straordinariamente simile all' attrezzo da degustazione del moderno sommelier.

E' nel Cinquecento, però che Campli testimonia la sua grande valenza di cultura culinaria. Nel periodo del Rinascimento l' Italia e l' Europa migliorano la qualità della vita aprendosi all' arte, alla cultura, alla scienza e all' economia, ed anche il mondo culinario ne è influenzato.

Quattro sono i fatti interessanti a Campli.

Il 15 aprile 1557 il Duca di Guisa, da Ascoli, al comando di "circa 1500 fanti Italiani, ed unitosi a 500 fanti Francesi sortiti da Fermo, ed 150 cavalli di più spediti" con l' inganno di un "fellone..... Marchigiano domiciliato in Campli" riesce a penetrare nelle mura di cinta della città compiendo un orrido saccheggio e ogni sorta di atrocità, con un danno di oltre 200 mila scudi.

"Attesero indi i Francesi a darsi buon tempo, avendo in Campli trovato vettovaglie in abbondanza, e vini generosi di ogni sorta e perfetti e vecchi insino da trentotto anni". N. Palma Storia della Città..... Tercas, Teramo 1978, vol. III pag. 60.

E' evidente come, all' epoca, i campllesi vinificano più vitigni, sicuramente autoctoni e producono "vino cotto", come ancora oggi nelle masserie del territorio.

Nel Palazzo civico camplese, dopo la radicale ristrutturazione del 1520, in un vano al piano terra si realizza una "pescheria". Nella frazione di Battaglia, infatti, i boscaioli esercitano un' attività di venditori di neve. Nella vicina Montagna di Campli essi scavano fosse di tre e più metri di diametro, profonde anche oltre dieci metri, e vi accumulano neve pressata che così può conservarsi fino alla fine dell' estate. La neve ghiacciata, prelevata nelle notti d' estate, viene trasportata dentro speciali casse caricate sui muli, fino al Porto di Giulianova. I pescatori utilizzano la neve della Montagna di Campli per conservare più a lungo il pesce fresco fino all' inizio del '900.

Al ritorno i boscaioli di Battaglia, con una parte del ghiaccio, riportano il pesce azzurro (il loro compenso) a Campli. Che è venduto nella "pescheria" del Palazzo civico. Si spiega così perchè come certi piatti

di pesce siano entrati nella tradizione antica della cucina camplése.

Il ghiaccio di Battaglia ovviamente permetteva ai camplési di poter fare gelati, granite e sorbetti.

Nello “Statuto Municipale della Città di Campli”, fatto rifare dalla Regina Margherita d’ Austria sul testo latino del 1529, di origine medievale, esistono ben due articoli dedicati alla porchetta. Dal Quartus Liber al cap. 14 e 26, si stabiliscono rispettivamente le regole per la vendita (cottura e prezzo), e la gabella da pagare per la vendita in loco e “fora dal nostro territorio”. I porchettai camplési vendono il loro prodotto anche fuori comune, nonostante i dazi e le leggi siano favorevoli al consumo interno dei prodotti. Solamente negli Statuti di altre quattro città in Abruzzo (tutte teramane) si nomina la porchetta, e cioè Teramo, Atri, Silvi e Penne.

Storicamente, ma meglio dire popolarmente, si tramanda come nella loggetta della “Spezieria”, attigua alla casa del medico (oggi Casa Natali), nel XVI Secolo si esercitasse la “borsa delle spezie” ossia il luogo dove si stabilivano i prezzi delle spezie e i camplési, per conoscere il valore e la qualità delle spezie, per forza di cose, devono sapere di pietanze e dolci dell’ epoca in cui queste si usano.

Le Caciare

Sono distribuite quasi esclusivamente sulla montagna dei Fiori e se ne contano decine, invece sulla “gemella” montagna di Campi se ne conta solo una, situata sul sentiero appena sopra il Salinello.

.

Le Carbonaie

(tratto da un almanacco su l' Abruzzo del 1925)

Il paese che dà il maggior numero di carbonai è Tornimparte. Di qui essi si portano alle montagne di Casteldelmonte, Ofena, Flamignano, Amatrice, Leonessa, Montereale : durante l' inverno emigrano nella campagna romana, nelle Puglie e nella Basilicata.

I carbonai menano una vita assai dura, costretti come sono a vivere per mesi interi in mezzo ai boschi, esposti a tutte le intemperie.

Tagliata la legna, la radunano in appositi larghi chiamati piazze

e attendono quindi alla costruzione delle carbonaie che hanno forma conica con un buco nel mezzo per l' accensione e il tiraggio.

Si collocano prima i pezzi di legna più grossi, e tutti intorno agli altri disposti in senso verticale, un po' inclinati verso il centro della carbonaia.

Tutto il cumulo di legna si copre con foglie e con terra argillosa che spesso bisogna trasportare da lontano, e si accende per mezzo di tizzi ardenti gettati nel tiraggio. Questo si chiude non appena la legna ha preso fuoco, ma si torna a scoprirlo una volta o due al giorno, per alimentare il fuoco.

Attorno al tiraggio si lasciano alcuni fori circolari (sfiatatoi) per l' uscita del fumo; man mano che la legna, a cominciare dalla parte superiore, si carbonizza, i fori si abbassano, fino ad arrivare alla base della carbonaia. Allora il fumo cessa e il carbone è fatto.

Per tale operazione occorre, generalmente, una ventina di giorni.

Il carbone si fa riposare qualche giorno, perché si raffreddi; poi, scoperta la carbonaia, si pulisce dalla terra e dai tizzi non carbonizzati, e si mette nei sacchi.

Il carbone è di due specie a essenza forte e a essenza dolce.

Il carbone a essenza forte è di legna di quercia o di cerro; quello a essenza dolce è di legna di faggio, di carpino, di frassino, di sughero, ecc.

Il migliore carbone da cucina è il cosiddetto cannello.

La croce sulla cima della montagna dei Fiori

Sulla vetta della montagna dei Fiori , fino a marzo del 2001, vi era una croce di ferro. In una giornata di vento eccezionale, venne piegata ad angolo retto: era impressionante osservarla.

L'Ente Parco la sostituì con una decisamente più piccola; facendole perdere la caratteristica del riferimento visibile da molto lontano.



"Anno 1948 - Altra foto della prima storica gita a Civitella organizzata

dall'Arciprete Don Fioravante D'Ascanio, fresco parroco di Montorio.

Possiamo riconoscere tra molti altri da sx in alto Luigi Lattanzi, "Nanò" Barnabei, Tonino Di Lorenzo, Tonio Testa, sotto la croce Pierino De Dominicis, sulla sua dx Don Giuseppe, Lucio Marchegiani, Mario Martegiani; il ragazzo in primo piano a dx col bastone in mano è Angelo De Amicis. Foto inviata da Vincenzo De Dominicis che ringrazio sentitamente."

Foto e testo tratti dal sito fb archivio fotografico montoriese. I 4 tiranti anche se ingombranti servivano...



La storia della croce continua: il 13/6/2009 la piccola croce messa dall'Ente Parco è stata sostituita da una dalle dimensioni simili alla originaria; segno del legame che la vecchia croce aveva con la gente della montagna.

