ABRUZZO nel mondo

PERIODICO DEGLI ABRUZZESI - ROC N. 10646
ANNO XXXXI - n° 3 MAGGIO-GIUGNO 2023
Corso Umberto I, 83 - 65122 PESCARA ITALY

IO HO QUEL CHE HO DONATO

FONDAZIONE PESCARABRUZZO
condividereinnovando

Poste Italiane spa - spedizione in a.p. - D.L. 353/03 (conv. in L. 27/02/2004 n° 46) art. 1 comma 1, 2 e 3 DCB Chieti
AUT. TRIB. DI PESCARA N.2/83 - ISSN 0394-6029

C/C POSTALE 109 90 653
IBAN IT 59 T 07601 15400 000010990653

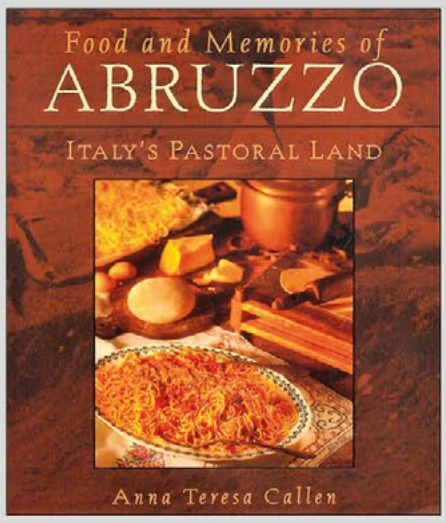
www.abruzzomondo.it
e-mail: abruzzomondo@gmail.com

Chi non fosse più interessato
RETOUR a POSTE 65100 PESCARA - ITALIA

CIBO E RADICI

Prospettive internazionali per la cucina tradizionale abruzzese grazie ad Anna Teresa Callen

di **ANTONIO BINI**



La copertina del libro di Anna Teresa Callen

L'importanza del cibo per gli italiani è tale da avere avuto riflessi anche nei paesi di destinazione della emigrazione, al punto che una delle etichette usate un tempo, per definire i nostri connazionali, in termini dispregiativi, era quella di "maccheroni, macaroni, maccarone, mangia pasta, spaghettifresser (nei paesi di lingua tedesca)", identificando gli italiani con il piatto fondamentale alla base della nostra cucina. Naturalmente, si tratta di riferimenti a periodi in gran parte superati nel corso del tempo, sia per effetto del processo di integrazione degli emigrati, che per la progressiva influenza esercitata tra le popolazioni dei paesi di destinazione, ormai divenuti progressivamente consumatori di pasta.

In particolare, si deve ritenere che le influenze dell'immigrazione italiana negli Stati Uniti siano divenute parte integrante della cucina americana.

Come sostiene l'antropologo Vito Teti, il cibo per l'emigrato "è una forma di difesa di un'identità culturale e riflette il bisogno di riconoscersi e di aggregarsi. Il bisogno di trovare senso e posto in un nuovo luogo vengono segnati da un attaccamento ai cibi perduti, con un senso di sacralità che accompagna il pasto". Sembrano corrispondere a questa lettura anche richiami letterari presenti in opere di autori abruzzesi o discendenti di emigrati abruzzese. Limitandoci ad alcuni riferimenti, possiamo citare lo scrittore argentino Mempo Giardinelli, discendente di emigrati partiti da Filetto (Ch), che nel suo romanzo *Sant'Uffizio della Memoria* racconta che "Lei *(la nonna n.d.r.)* insistette perché tornasse a mangiare a mezzogiorno. L'argomento della donna era molto convincente: quella mattina avrebbe preparato i ravioli, e se lui *(il nonno n.d.r.)* aveva una debolezza culinaria erano proprio i ravioli fatti a mano da lei, abilità che molti anni più tardi avrebbero ereditato tutte le sue nipoti".

Ancor più significativa la testimonianza di Pietro Di Donato, figlio di immigrati originari di Vasto e di Taranta Peligna, che nel suo romanzo *Cristo fra i muratori*, pubblicato negli USA nel 1939, con il titolo di *Christ in concrete*, da cui fu tratto anche un film, ricorda la madre che "mescolava la farina, il lievito, il latte e le uova e zì Luigi che pestava vigorosamente la pasta, che sarebbe stata arrotolata in lasagna e fritta in scoppiettante olio di oliva". Quelle sapienti mani di madri e nonne intente a lavorare la pasta fatta in casa, una vera e propria arte, costituiscono un quadretto familiare impresso frequentemente in figli e nipoti. Tornando a Di Donato, vale la pena di richiamare il racconto di un vivace pranzo di nozze fatto in casa, con al centro della tavola la porchetta mentre, dopo ore a pranzo, il mangiare veniva a trasformarsi in un emotivo viaggio nei luoghi della memoria, con i partecipanti che "ricostruivano il lontano paesaggio dell'Abruzzo, ridando teneramente vita alla gioventù perduta, alle feste e ai carnevali delle loro terre". Anche altri scrittori non sono sfuggiti alla tentazione di riprendere proprie memorie personali legate al cibo nei loro scritti. Tra questi John Fante.

Le tradizioni culinarie uniscono a tavola le conviviali delle associazioni all'estero, ma sono ricercate soprattutto da chi torna in Abruzzo, spesso con il ricordo di piatti tramandati di generazione in generazione. Così è avvenuto, ad esempio, nel corso della visita a Pacentro, nell'ottobre 2019, dell'allora segretario di stato americano Mike Pompeo, che aveva espresso in anticipo il desiderio di ritrovare gusti del passato, anche dietro consigli dell'anziano padre. La notorietà del personaggio portò molti media ad occuparsi del suo menù abruzzese e consistito in *sagnette* ricce alla ricotta di capra, pappardelle ai funghi porcini, marchigiana alla brace e arrosticini di pecora (ormai noti anche oltre i confini nazionali) con verdure miste; per dessert pizza dolce abruzzese e crostata di ricotta. Il tutto accompagnato da vino Cerasuolo e Montepulciano d'Abruzzo, da tempo diventato un brand dell'Abruzzo nel mondo. Un pranzo molto apprezzato da Pompeo, che nei giorni successivi inviò una lettera di ringraziamento nei confronti del ristoratore, accompagnato dalla speranza di un ritorno.

L'idea di proporre qualche riflessione sul rapporto tra cucina tradizionale e ricerca delle radici, che ho esposto in un recente incontro regionale di gestori di agriturismo, promosso a Campli da Turismo Verde Abruzzo, porta a considerare come l'espansione della cucina italiana si affianchi all'affermazione delle cucine regionali e tra queste di quella abruzzese. A differenza del passato, in cui era ricorrente il ricorso "all'ombrello Italia", è crescente il numero dei ristoranti abruzzesi attivi in vari paesi del mondo, con denominazioni e menù che variamente

continua a pag. 3

DIASPORA, ITALICITÀ, CITTADINANZA, SVILUPPO

IL CONTRIBUTO DEGLI ACCADEMICI ABRUZZESI NICOLA MATTOSCIO E CARMEN BIZZARRI

di **SERGIO VENDITTI**

Forse mai tanti temi così fondamentali, eppure così strettamente interrelati sono stati affrontati in una sede istituzionale come la Camera Dei Deputati, nello stimolante convegno svoltosi il 9 giugno u.s. (presso la sala Giacomo Matteotti), promosso dall'On. Fabio Porta (Gruppo PD), eletto nella Circoscrizione dell'America Meridionale. Un confronto di alto livello, che ha visto la sua promozione, assieme all'attivissimo parlamentare, d'estrazione sindacale, di un gruppo interparlamentare, con l'ausilio dell'Associazione "Globus Et Locus" e del "Comitato 11 ottobre", di iniziativa per gli italiani nel mondo. In tal senso, si è ricordato da parte dei promotori il sentito ringraziamento al Presidente della Repubblica, Sergio Mattarella, per il suo messaggio inviato alla Festa Nazionale del 2 Giugno, sottolineandone il forte valore morale, specie verso gli italiani all'estero, con la scelta dei nostri giovani, di emigrare non più come fuga di cervelli, ma sempre più come circolazione di talenti. Su questa linea condivisa l'on. Porta, ha auspicato come la "Diaspora Italiana", possa divenire progressivamente un valore aggiunto per l'intera comunità nazionale e non più una perdita secca di intelligenze, professionalità e di costruttori di futuro.

Nella foto un momento del convegno

La discussione è stata preceduta dai Saluti Istituzionali dall'on. Anna Ascani (v. p. della Camera dei Deputati), e di quelli dell'on.Toni Ricciardi, eletto in Europa, con gli interventi moderati da Donatella Scipioni, giornalista e autore Rai. In apertura il collegamento con Piero Bassetti (Presidente dell'Ass.ne "Svegliamoci Italici"), con il suo "Italici, cioè iper-italiani" seguito da Raffaele Marchetti (prorettore Università Luiss), con le dinamiche storiche de "L'Italia e la Diaspora dimenticata". In particolare la successiva relazione dell'economista Nicola Mattoscio, (professore Università "G. Marconi" e presidente della Associazione Abruzzesi nel Mondo), ha toccato il cuore di tutte le tematiche, con la "Demografia, sviluppo economico e migrazioni internazionali". Quest'ultima ne ha analizzato i suoi punti di forza, ma anche le contraddizioni storiche e contemporanee, specie con la normativa europea sulla libera circolazione delle merci, ma non dei migranti, evidenziando le chiusure nazionali, che fin qui hanno scaricato solo sui Paesi mediterranei, come il nostro, la emergenza dell'accoglienza dei profughi. In più il successivo contributo di valore è stato portato da un altro docente universitario, d'origine abruzzese come Carmen Bizzarri (Università Europea di Roma), con la sua pregevole analisi di geografa, svolta con l'ausilio di slides su: "Depopolamento delle aree interne e nuovi percorsi di sviluppo", con l'attualissimo confronto in atto, ripreso in ogni ambito, nella stessa Finale di Capitale della Cultura 2025 del MIC, dove la Città di Pescina, ha presentato proprio l'unico dossier su: "La Cultura non Spopola", come priorità assoluta di tutti i territori marginali ed in declino del Paese, bisognosi di rigenerazione. Un confronto che ha visto anche il contributo della Regione Emilia-Romagna, con Morena Diazzi (D.G. "Conoscenza, Ricerca, Lavoro e Imprese), che ha illustrato la recente normativa, "per attrarre e trattenere giovani talenti". Lo stesso Aldo Aledda (Coord. "Comitato 11 ottobre") ne ha condiviso lo spirito innovativo, rafforzandone la proposta "per favorire il rientro dei giovani italiani e degli italici, per contrastare lo spopolamento e per la ripresa economica".

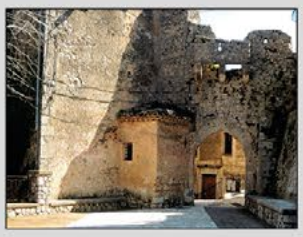
La testimonianza di Salvatore Milanese, imprenditore italo-brasiliano, anch'esso ha

continua a pag. 2

CARLO D'ALOISIO DA VASTO IN MOSTRA A VASTO

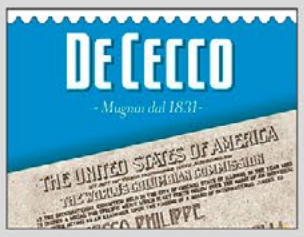
A PAG. 2

LA FESTA DELLA REPUBBLICA A MORREA

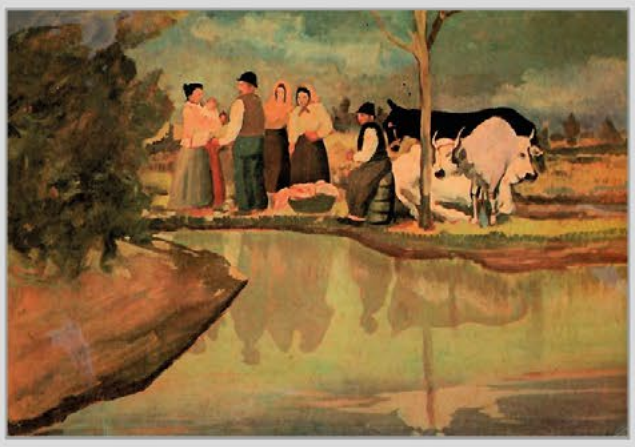


A PAG. 5

I MACCHERONI DE CECCO A CHICAGO NEL 1893



A PAG. 7



Carlo D'Aloisio da Vasto per la prima volta in mostra a Vasto

Fino al 30 luglio potrà essere visitata nello storico Palazzo d'Avalos a Vasto la mostra "Paesaggi culturali - Gli Abruzzi e gli abruzzesi"

La mostra, aperta il 13 maggio, è l'importante risultato che giunge al termine di un percorso culturale, di ricerca e di riscoperta iniziato due anni fa, con più di cento opere dedicate all'Abruzzo, esposte oltre a disegni, xilografie e pubblicazioni provenienti, nella maggior parte, da diverse collezioni private, ma anche da musei di Roma. Lodevole il coinvolgimento degli studenti del Liceo Linguistico Pantini-Pudente e dell'ITSET Palizzi di Vasto. Carlo D'Aloisio nasce a Vasto il 13 aprile 1892. Da giovanissimo è attratto dall'arte e da autodidatta approfondisce le tecniche della xilografia e dell'acquerello. A vent'anni si trasferì a Roma. Qualche anno dopo chiese che fosse aggiunto al suo cognome "da Vasto", rimarcando per sempre le sue origini. Come pittore le sue opere furono esposte in mostre tenute in Italia e all'estero. Fu anche direttore del Museo Civico di Roma e della Galleria d'Arte Moderna di Roma. Prolifica la sua attività giornalistica. D'Aloisio visse a Roma dove morì 21 novembre 1971, ma volle essere sepolto nella sua Vasto.

Ci piace ricordare il pensiero di Giuseppe Spataro, allora ministro delle Poste e Telecomunicazioni, che intervenendo all'inaugurazione di una mostra dedicata a Carlo D'Aloisio da Vasto, nei saloni dell'allora Famiglia Abruzzese di Milano, disse *"che la sua pittura è 'tutta sua', modernissima e personalissima, italianissima ma dal grande respiro internazionale, informata di tutte le correnti, aggiornata, ma libera"* (cfr. Histonium, voce d'Abruzzo, 1.1.1952). Negli ultimi anni è stata costituita l'Associazione Culturale "Archivio del Maestro Carlo d'Aloisio da Vasto", presieduta dal nipote Carlo, allo scopo di ricostruire e valorizzare l'opera dell'artista. Per un approfondimento sulla vita dell'artista vedasi https://www.daloisiodavasto.it/

LA REDAZIONE

Nella foto, il quadro "Sosta a sera" di Carlo D'Aloisio da Vasto

I 50 ANNI DI CITRA

L'IMPORTANTE REALTÀ VITIVINICOLA ABRUZZESE HA FESTEGGIATO I SUOI CINQUANT'ANNI DI ATTIVITÀ DALLA FONDAZIONE

La sua denominazione è ispirata al nome del giustizierato di Abruzzo Citra (o citeriore), l'antico nome del distretto amministrativo a sud del fiume Pescara (Aprutium ultra fumen Piscaria), voluto da Carlo d'Angiò nel 1273.

Citra riunisce nove cantine sociali operanti da tempo su 6000 ettari complessivi nella provincia di Chieti, tra l'Adriatico e la Maiella, con il coinvolgimento di 3000 famiglie e una capacità di imbottigliamento che tocca le 2000 bottiglie all'ora, che raggiungono una cinquantina di paesi nel mondo e sono anche proposti a bordo di diverse compagnie aeree internazionali.

Il costante miglioramento qualitativo, nel solco di secolari tradizioni del territorio, è assicurato da un qualificato staff di 22 tra enologi e agronomi. Tanti i riconoscimenti in Italia e all'estero. La vocazione internazionale è confermata dal sito www.citra.it i cui contenuti sono espressi in cinque lingue.

L'evento del cinquantenario - "CITRAmandiamo - vini. volti, valori con lo sguardo al futuro" - ha visto ospite il soprano Katia Ricciarelli, che si è esibita presso il teatro Tosti di Ortona.

Citra sostiene la cultura e da dieci anni è tra gli sponsor dei Premi Internazionali Flaiano, la grande manifestazione cinematografica e culturale abruzzese.

Nella foto, al centro, l'ospite d'onore Katia Ricciarelli

Diaspora, italicità, cittadinanza, sviluppo

DA PAG. 1

auspicato sempre più ponti tra l'Italia e gli italo-discendenti. Un complesso di analisi, in buona parte condivise, che sono state fatte proprie dalle conclusioni svolte dal deputato Fabio Porta, rieletto nella Circoscrizione Estero del nostro Parlamento, che ha sempre inteso rappresentare i nostri connazionali in Sud America, con grande autorevolezza e condivisione, al di là degli schieramenti partitici, per integrare al meglio i milioni di nostri oriundi, che vanno ben al di là dei sei milioni d'iscritti al registro dell'A.I.R.E.

Un grande patrimonio di storia, cultura e tradizioni, prima ancor delle comunità regionali, che con enorme spirito di sacrificio, lavoro e voglia di riscatto, oggi hanno saputo tagliare molti traguardi istituzionali, sociali ed economici, in ogni parte del mondo, in vista altresì del 2024, anno dedicato al "Turismo delle Radici".

"Il viaggiare per profitto viene incoraggiato, il viaggiare per sopravvivenza viene condannato, con grande gioia dei trafficanti di immigrati illegali" (Zygmunt Bauman).

di **SERGIO VENDITTI**

Journée de l'amitié a Colledimezzo (CH)

La seconda edizione della Giornata dell'amicizia tra il comune di Colledimezzo e il comune svizzero di Vevey si terrà a Colledimezzo domenica 6 Agosto 2023. Ad annunciarlo è il sindaco del comune abruzzese Christian Simonetti. La delegazione svizzera sarà composta da Vincent Imhof, consigliere, in rappresentanza del Comune di Vevey, Christophe Landry, chef de Cave e Culture e Sophie Reymond, responsabile del Bureau per l'Economia. Lo scorso anno le due amministrazioni hanno sottoscritto un documento per una collaborazione privilegiata nei settori della cultura, turismo, economia e vita sociale, che promuovano la conoscenza reciproca, soprattutto tra i giovani. Questa seconda edizione sarà l'occasione per illustrare l'avvio di una produzione vinicola condivisa con una etichetta italo-svizzera. Il rapporto tra le due comunità è stato favorito dall'Associazione Colledimezzesi di Vevey, presieduta da Francesco Correa, che rappresenta la folta comunità abruzzese emigrata nella città svizzera. Nel corso della manifestazione sarà proiettato il filmato della festa dell'Amicizia di Vevey, a cura della prof.ssa Morena La Barba, sociologa dell'Università di Ginevra.

L'ANGOLO DELLA POESIA

LU RITORNE
(IL RITORNO)

- VERSI DI VIRGILIO SIGISMONDI -

Sta terra pe' tant'anne m'aj' sunnate
Sta casa me 'nnàscoste tra li live,
sti cuòlle da lu vente accarezzate,
su mare che s'annàzzech' a la rive.

Sti mane mercenarie
pé j' bbuscà lu pane
a scritte nu dijàrie
di sudore e sanghe.

Sopr'a na nave a fforze marenare
'n terra straniera m'ànne sbaricate,
s'à 'mbijte, di quatrine, lu panare
ma povere di giòj' ariturnate.

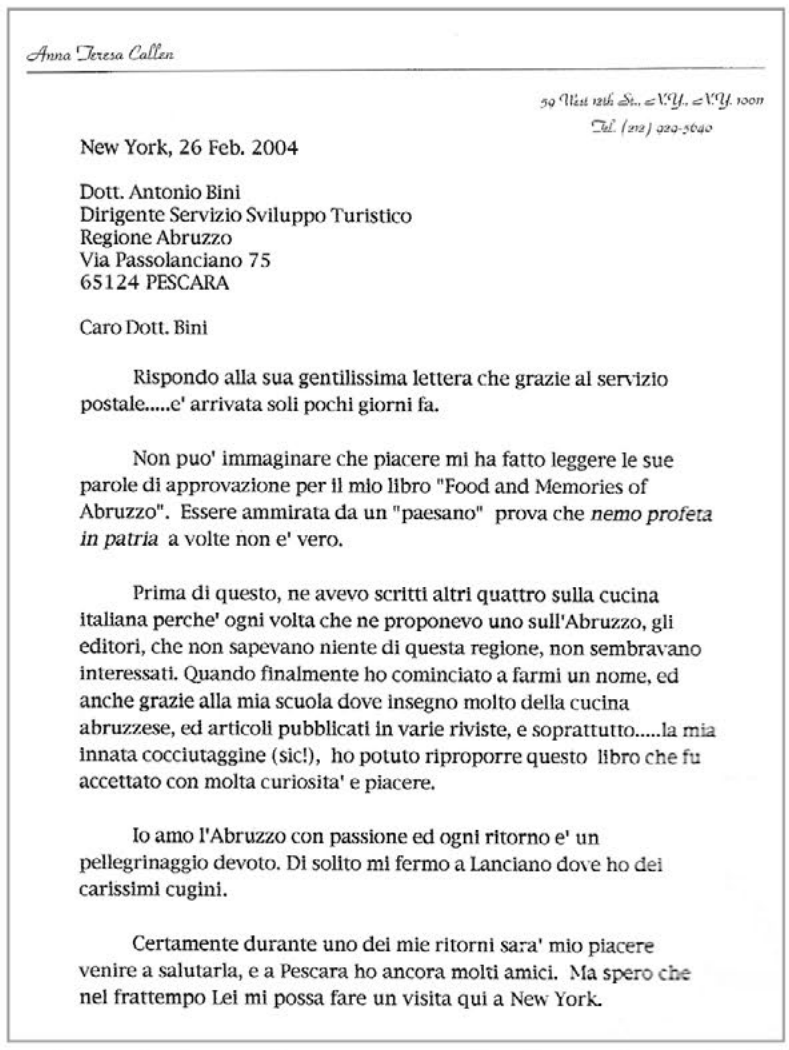
Sti mane mercenarie, ecc...

Jurnate luònghe e nuòtte senza stelle
luntane assà da chi m'aspetta ancore,
lontane da nide a gne nu celle,
da riturnà 'ccantà ne' vede l'ore

"Visioni d'Abruzzo" – Carlo d'Aloisio da Vasto

Cibo e radici. Prospettive internazionali per la cucina tradizionale abruzzese grazie ad Anna Teresa Callen

DA PAG. 1



Anna Teresa Callen

59 West 12th St., N.Y., N.Y. 10011
Tel. (212) 929-5640

New York, 26 Feb. 2004

Dott. Antonio Bini
Dirigente Servizio Sviluppo Turistico
Regione Abruzzo
Via Passolanciano 75
65124 PESCARA

Caro Dott. Bini

Rispondo alla sua gentilissima lettera che grazie al servizio postale.....e' arrivata soli pochi giorni fa.

Non puo' immaginare che piacere mi ha fatto leggere le sue parole di approvazione per il mio libro "Food and Memories of Abruzzo". Essere ammirata da un "paesano" prova che *nemo profeta in patria* a volte non e' vero.

Prima di questo, ne avevo scritti altri quattro sulla cucina italiana perche' ogni volta che ne proponevo uno sull'Abruzzo, gli editori, che non sapevano niente di questa regione, non sembravano interessati. Quando finalmente ho cominciato a farmi un nome, ed anche grazie alla mia scuola dove insegno molto della cucina abruzzese, ed articoli pubblicati in varie riviste, e soprattutto.....la mia innata cocciutaggine (sic!), ho potuto riproporre questo libro che fu accettato con molta curiosita' e piacere.

Io amo l'Abruzzo con passione ed ogni ritorno e' un pellegrinaggio devoto. Di solito mi fermo a Lanciano dove ho dei carissimi cugini.

Certamente durante uno dei mie ritorni sara' mio piacere venire a salutarla, e a Pescara ho ancora molti amici. Ma spero che nel frattempo Lei mi possa fare un visita qui a New York.

Prima pagina lettera di Anna Teresa Callen diretta ad Antonio Bini

riconducono alla nostra regione, tanto che la cucina tradizionale da patrimonio culturale degli emigrati si va trasformando in fattore che contribuisce all'immagine stessa della regione.

La cucina abruzzese fino a qualche decennio fa era rimasta ai margini della considerazione nazionale, tanto che nell'autorevole opera di Luigi Carnacina (prima edizione 1961) sulla cucina italiana, l'unico riferimento all'Abruzzo era costituito dai soli maccheroni alla chitarra, definita "specialità caratteristica dell'Abruzzo", che già nel 1931, la Guida Gastronomica regionale del TCI aveva indicato come "il piatto nazionale dell'Abruzzo". Sul tema ricordiamo l'originale saggio di Franco Cercone *Sull'origine della chitarra per far maccaroni*, ed. D'Abruzzo-Menabò, 2017.

I maccheroni alla chitarra e più in generale la pasta sono forti riferimenti attrattivi. E sulla pasta sembra utile richiamare le interessanti considerazioni del sociologo francese Marc Augé, frequentatore anche della nostra regione (è stato vincitore del Premio Roseto), che ammette come "sono molte le ragioni che inducono ad amare l'Italia. Tra i ricordi, quelli gastronomici non sono i meno intensi e, tra essi, la pasta occupa un posto di assoluto privilegio. Va detto che arrivo ogni volta da una lunga astinenza, essendo la pasta uno dei punti deboli della gastronomia francese. Ma che dico? Non è un punto debole, bensì una vertiginosa lacuna, un vuoto abissale, un buco nero culinario" (cfr. *Momenti di felicità*, Cortina Editore, Milano, 2017). Ed è ancora il sociologo francese, da attento fruitore, a sostenere che "nella versione italiana, la pasta ha conquistato pacificamente il mondo, tuttavia è buona cosa che focolai attivi di creatività artigianale continuino ad esistere sul posto (o altrove nel mondo, quando ha accompagnato l'emigrazione) a testimoniare la misura della richiesta di qualità e di eccellenza davanti ai rischi sempre in agguato della banalizzazione e commercializzazione o di accomodamenti". Da un attento osservatore dei fenomeni sociali, come Augé, viene anche il riconoscimento del ruolo dell'emigrazione nella diffusione globale della cucina italiana, oltre alla conferma dell'importanza di quei "focolai attivi di creatività artigianale" che ben si possono ritrovare in Abruzzo, dove sono affiancati da storiche produzioni di qualità nel settore dei pastifici industriali.

Per tornare ai maccheroni alla chitarra, questi sono ben evidenti nella copertina del coraggioso saggio di Anna Teresa Callen, *Food and Memories of Abruzzo, Italy's pastoral land*, pubblicato da Macmillan nel 1998 a New York. Un libro fondamentale nell'esaltare e dare una prospettiva internazionale alla cucina abruzzese, anche in chiave storico-culturale, richiamando le influenze della civiltà agro-pastorale che per secoli ha caratterizzato la vita regionale.

Il suo cognome originario era Vitacolonna ed era nata in Abruzzo, a Guardiagrele il 5 marzo 1926, in una famiglia colta e benestante. Si laureò in archeologia a Roma e nel 1950 decise di andare in Inghilterra per insegnare italiano e imparare l'inglese. Nel 1959 poi la decisione di trasferirsi negli Stati Uniti. Ma il suo interesse per la cucina doveva arrivare molto dopo e in modo casuale.

Lavorava negli USA come ricercatrice per un programma educativo che andava in onda a livello nazionale ogni domenica mattina sulla CBS. Durante quel periodo che lesse un articolo sul New York Times in cui si sosteneva che era stato Marco Polo a portare gli spaghetti in Italia. Era talmente irritata che fece irruzione nell'ufficio del produttore brandendo l'articolo incriminato e dicendogli che si sarebbe dovuto fare uno spettacolo sulla storia dei maccheroni. Era il 1976. Prima che i maccheroni diventassero "pasta", ebbe a sostenere. Il suo responsabile pensò non solo che fosse una buona idea, ma permise alla Callen di scrivere e narrare lo show, intitolato *Let them eat pasta*.

In esso, mostrò molte diapositive di opere d'arte legate alla cucina, tra cui quella una di una tomba etrusca che aveva una parete decorata con tutti gli accessori necessari per fare la pasta, sottolineando che gli etruschi vissero molti secoli prima di Marco Polo. Ricevette 5000 lettere di complimenti, tra cui quelli del Metropolitan Museum of Art di New York, che le propose una trasmissione sul cibo documentata da opere d'arte.

L'interesse per il cibo la indusse ad avviare con entusiasmo corsi di cucina a Broadway e pubblicare articoli su quotidiani e riviste, a partire dallo stesso New York Times. In una lettera che mi scrisse il 26 febbraio 2004, in risposta a miei apprezzamenti, mi spiegò come prima del libro sull'Abruzzo "ne avevo scritti altri quattro sulla cucina italiana, perché ogni volta che ne proponevo uno sull'Abruzzo, gli editori, che non sapevano niente di questa regione, non sembravano interessati. Quando finalmente ho cominciato a farmi un nome, ed anche grazie alla mia scuola di cucina, dove insegno molto della cucina abruzzese, e ad articoli pubblicati su varie riviste, ma soprattutto alla mia innata cocciutaggine (sic !), ho potuto riproporre questo libro che è stato accolto con molta curiosità e piacere". Ne seguì, infatti, una seconda edizione nel 2004. Vi sono spiegate circa 350 ricette, spesso accompagnate con gradevoli aneddoti e approfondimenti legati alla storia del territorio e dei suoi prodotti, insieme alla passione per il cibo che sin da bambina le avevano trasmesso la madre e la nonna. Da "emigrante", anche per lei i cibi dell'infanzia erano "luoghi della memoria".

Collaborò per anni con lo stesso New York Times e fu spesso riferimento per giornalisti che scrivevano di cucina italiana e abruzzese. E fu lo stesso quotidiano a dare con un certo rilievo la notizia della sua morte, avvenuta 3 giugno 2012, presso l'ospedale di Chieti. Da qualche mese aveva deciso di tornare in Abruzzo per curarsi.

Un noto scrittore di cucina, come Colman Andrews, ricordò sul Daily Meal del 14 giugno 2012 di quanto la Callen "fosse inorridita da quello che veniva comunicato in America sul cibo italiano", sottolineando "la sua influenza sul modo in cui cuciniamo e mangiamo cibo italiano in America".

L'Abruzzo deve molto ad Anna Teresa Callen, che andrebbe ricordata anche attraverso iniziative legate ai valori della nostra cucina tradizionale che tanto ha contribuito ad esaltare.

di **ANTONIO BINI**

IL SOGNO AMERICANO DI EMILIO COLAIACOVO

Al Giudice della Corte Suprema di New York il premio "Migranti d'Abruzzo" 2023

L'evento dedicato all'emigrazione abruzzese ha richiamato il 12 maggio a Pratola Peligna (AQ), scrittori, accademici, medici e sportivi che si sono distinti oltre i confini regionali e nazionali inseguendo i loro sogni e raggiungendo particolari traguardi professionali. È il Premio "Migranti d'Abruzzo" 2023, partito quest'anno con la sua prima edizione, con l'intento di recuperare l'esperienza del "Premio internazionale emigrazione", condotto per trentadue anni dal professore sulmonese Angelo De Bartolomeis, fondatore del periodico "La voce dell'emigrante".

Tra i sette premiati, una sola "voce" anglofona. È quella del giudice della Corte Suprema dello Stato di New York, il quarantottenne Emilio Colaiacovo, tornato per l'occasione da Clarence (NY) dove risiede con la moglie e due figli. «Mentre mi appresto a ricevere questo Premio - ha affermato il giudice durante la cerimonia - c'è un altro figlio di Pratola qui oggi, molto più degno di questo riconoscimento, mio padre. Partire per un'impresa sconosciuta richiede coraggio. Nessun mio traguardo sarebbe stato possibile senza di lui, il mio eroe». Il padre Loretto a 19 anni, infatti, partì da solo da Pratola e sbarcò ad Ellis Island «con soli 60 dollari e una forma di cacio», racconta il giudice.

"Justice Emilio", come lo chiamano negli States, laureato alla "University at Buffalo School of Law", ha incentrato la sua carriera da avvocato principalmente sul diritto matrimoniale e di famiglia, medicina generale e diritto elettorale. Nel 2014 è stato nominato uno dei dieci migliori avvocati nel New York occidentale e l'anno successivo, appena quarantenne, è stato eletto giudice della Corte Suprema dello Stato di New York. Un premio per l'emigrazione in un curriculum del suo calibro sembrerebbe una bazzecola, ma lui, con la statuina di vetro del Premio "Migranti d'Abruzzo" in mano, con tono commosso ha sorpreso il pubblico: «Mai nella mia vita professionale ho ricevuto un onore come questo. Questa esperienza mi rende molto più umile e non la dimenticherò mai».

Allentate le tensioni a fine cerimonia e potendo tornare ad esprimersi in inglese, si è aperto raccontandosi in un'intervista: «Mio padre non mi ha mai parlato di tutte le difficoltà che ha affrontato, perché è molto umile. Ma io mi sono interessato, cercando di capire non soltanto da parenti ed amici, ma leggendo tutto ciò che riguarda le persone che come lui hanno fatto l'esperienza di partire per un paese straniero, lasciandosi tutto e tutti alle spalle, in cerca di opportunità». Il giudice è tornato nove volte in Italia dal '78, quando a soli tre anni venne per la prima volta con i suoi genitori. E alla domanda: "Che cosa porteresti dell'Italia negli Stati Uniti?" ha risposto: «La generosità. In America puoi raggiungere tutti gli obiettivi che vuoi, a prescindere dalla condizione in cui parti, dalla classe, dai soldi. È vero. Ma vorrei che nel mondo ci fossero più persone altruiste ed accoglienti come quelle di Pratola Peligna».

L'ultima volta che è stato in Abruzzo con la famiglia, prima della pandemia, il figlio che allora aveva 9 anni e non conosceva una parola di italiano, eppure giocava tutti i pomeriggi con i ragazzi di Pratola che non sapevano una parola d'inglese: «È stata una meravigliosa illustrazione dell'amicizia che può sussistere al di là delle differenze e delle paure. Se i bambini ci forniscono quest'esempio, vuol dire che possiamo seguirlo tutti».

Hanno ricevuto il Premio anche il prof. Giuseppe Santeusanio, presidente del Sodalizio degli abruzzesi S. Camillo de Lellis di Roma; il giornalista, scrittore e insegnante Giovanni Zavarella; la classe 5°G del Liceo di Scienze della formazione "G. Vico" di Sulmona, che ha intrapreso con le

Colaiacovo intervistato da Silvia Mosca

sue insegnanti e la dirigente scolastica un progetto culturale sull'emigrazione abruzzese nel nord America che ha portato alla pubblicazione di libri; il campione italiano di tennis in carrozzina, Antonio Cippo; il prof. Vincenzo Salini, esperto di medicina rigenerativa e chirurgia protesica e il prof. Venanzio Porziella, specialista in chirurgia toracica.

Sono intervenuti, tra gli altri, il coordinatore per la regione Abruzzo del Progetto del Turismo delle Radici, Maxi Manzo; il vicepresidente del Consiglio regionale, Roberto Santangelo; la sindaca di Pratola Antonella Di Nino; il presidente dell'associazione "Corfinium Onlus", Francesco Di Nisio, co-organizzatore dell'evento insieme al dott. Edoardo Leombruni, alla dirigente scolastica e presidente dell'associazione "Il manto" Antonella Pupillo, all'associazione "Ali" e al Comitato festa "Madonna della Libera" 2023; la giornalista Laura Di Russo, già responsabile dell'Ufficio Emigrazione della Regione.

di **SILVIA MOSCA**

LA SCOMPARSA DI GIUSEPPE SABATINO

PIONIERE DELLA CUCINA ABRUZZESE IN GIAPPONE

Ci teneva a precisare che il suo non era un ristorante italiano, bensì abruzzese, come recitava l'insegna che campeggiava dentro e fuori il suo locale a Tokyo: *Dai Paesani - Cucina abruzzese*. Andava fiero del successo ottenuto ma soprattutto per aver fatto conoscere e apprezzare in un grande Paese, così lontano e diverso, ricco di una tradizione gastronomica di alto livello, caratterizzato da una miriade di locali di tutte le cucine del mondo, le eccellenze culinarie e anche le bellezze della sua regione.

Giuseppe Sabatino, originario di Castelguidone nell'Alto Vastese, ci ha lasciati da poche settimane, il 25 maggio scorso, prematuramente all'età di 66 anni; tanti sono stati i messaggi di cordoglio, le testimonianze di apprezzamento e di affetto per questo "ambasciatore della cucina abruzzese". Il giovane e affermato chef Davide Fabiano, originario della vicina Roccaspinalveti, uscito dall'Alberghiero di Villa Santa Maria, che ha condiviso con lui dall'inizio le sorti del ristorante, ha ricordato su Facebook il loro sodalizio con parole commosse. "Lui mi disse che aveva un sogno, era quello di aprire un ristorante abruzzese. Pieno di orgoglio per ciò che sono le nostre radici, i nostri 'bagagli', i nostri passati, siamo riusciti a far conoscere la nostra amata regione a tantissime persone. Con lui ho attraversato più di dieci anni della mia vita e abbiamo affrontato battaglie che pochi possono capire". Poi l'impegno conclusivo "Adesso tocca a me farmi carico di questo sogno… Anche se Peppe non è più qui fisicamente, vive in tutti noi".

Tra i primi a ricordarlo in Abruzzo lo chef della Costa dei Trabocchi, Marco Caldora; egli ha sottolineato l'umanità del suo collega che, quando tornava in Italia era continuamente in giro per far visita ai suoi amici. "Per il Covid negli ultimi anni non era più tornato, ma desiderava rimanere sempre aggiornato sulle novità della sua terra, spesso ricevevo le sue telefonate in piena notte, telefonate che ora mi mancheranno".

Come molti conterranei, ancora ragazzo, ha lasciato il suo paese alla volta della capitale, dove svolgeva le mansioni più umili nel campo della ristorazione. Da adolescente ha inanellato una serie di esperienze in giro per il mondo, che costituiscono il suo duro apprendistato: a soli 16 anni, in Germania, ha lavorato per un ristorante italiano; dopo un anno, a Roma, ha prestato servizio nel famoso ristorante a Trastevere "Da Corsetti"; a 18 anni con la sorella è volato alla volta di Chicago, dove per sei anni ha fatto il cameriere sempre in un ristorante italiano. Poi a Parigi, con la prima moglie, ha aperto il ristorante "Le petit cave" e da lì di nuovo in Italia, dove ha maturato la svolta definitiva, in ambito affettivo e professionale. Mentre lavorava in un ristorante romano è avvenuto l'incontro con la donna giapponese che diventerà sua moglie e lo convincerà a trasferirsi a Tokyo.

Nella grande e avveniristica metropoli, in cui si è stabilito nel 2010, Sabatino ha coltivato l'ambizione di aprire un ristorante tutto abruzzese. Egli era animato dalla passione per la sua terra ma anche convinto che la cucina abruzzese e i suoi prodotti tipici, in primo luogo la ventricina, avrebbero potuto incontrare il favore degli esigenti consumatori giapponesi. Il suo progetto ha cominciato a prendere forma con la conoscenza, avvenuta nel 2011, del giovane chef Davide Fabiano, abruzzese come lui, dell'Alto Vastese, che lavorava presso la sede dell'Ambasciata Italiana a Tokyo. È sembrata una volontà del destino l'incontro di due paesani, che darà il nome al locale. "Dai Paesani", si chiamerà così il loro ristorante orgogliosamente abruzzese, che ha aperto i battenti nel 2014 a Shinjuku, una zona molto dinamica, affollata e piena di centri commerciali e di locali di ogni genere.

"Dai Paesani" è diventata meta di tanti buongustai giapponesi, che hanno scoperto la cucina abruzzese in un locale raccolto di circa 40 coperti, arredato elegantemente, accogliente, vetrina dell'immagine della sua regione. Il menù curiosamente bilingue in abruzzese e giapponese propone pizze e foje, pasta e fagioli, pasta alla chitarra, arrosticini, e una selezione di salumi, tra cui spicca la ventricina, che ha una storia a sé. Non potendola importare, la produce in proprio, utilizzando carne di un maiale giapponese pregiato e le spezie provenienti dall'Alto Vastese; la ventricina diventa così il prodotto di punta, che più contraddistingue il ristorante. Poi, quando erano ancora sconosciuti in Giappone, ha lanciato i veri arrosticini abruzzesi, oggi diffusi un po' ovunque, seppure con alterazioni.

Da personaggio eclettico qual era, Sabatino si dedica anche alla coltivazione di un proprio orto, ritornando alle sue origini contadine, per condire i piatti di spezie e ortaggi freschi.

Era un frequentatore del Foodex, la più importante fiera enogastronomica del Giappone, per salutare gli espositori abruzzesi, per i quali capitava che preparasse una cena, e per aggiornare la sua fornitissima enoteca di bottiglie, tutte rigorosamente abruzzesi.

Basta scorrere le tante lusinghiere recensioni su Internet, che elogiano la bontà dei piatti, la cura del servizio, la selezione dei vini, l'atmosfera amichevole del locale, per avere un'idea del successo del ristorante, come ci conferma dal Giappone Yuko Hosaka, collaboratrice di Abruzzo nel Mondo, che compare insieme a Sabatino nelle foto che ci ha cortesemente inviato. Nel 2018 aveva promosso la costituzione dell'Associazione Abruzzese in Giappone, della quale è stato il presidente, con la prof. ssa Marianna Cespa vice presidente.

Sabatino nel 2019 è stato nominato "Cavaliere di ordine al merito della Repubblica" dal presidente Sergio Mattarella perché dal 2014 con la sua trattoria "Dai Paesani" ha portato e fatto conoscere le antiche tradizioni abruzzesi con un mix di cultura e buona cucina. Oltre a questa alta onorificenza, ha ottenuto altri riconoscimenti importanti, tra cui: nel 2016, con il socio, il diploma per la fedeltà al lavoro e al progresso economico dalla Camera di Commercio di Chieti; nel 2020 il locale è inserito dal Gambero Rosso nella lista della Top Italian Restaurants di Tokyo; nell'ambito del Gran Premio Internazionale di Venezia è riconosciuto come "Migliore azienda del 2023 su scala internazionale".

Nel 2019 il ristorante ha festeggiato il raggiungimento dei cinque anni con una straordinaria serata gastronomica; peccato che Sabatino non possa toccare la soglia del decennio, ma "Dai Paesani" conserverà anche negli anni a venire la sua impronta.

di **SILVINO D'ERCOLE**

Nelle foto, Giuseppe Di Sabatino con Yuko Hosaka mentre illustra alcuni piatti nel suo ristorante

CONCERTO PER LA PACE DI ODINO FACCIA

IL CANTANTE ITALO-ARGENTINO DI ORIGINI ABRUZZESI E CANDIDATO PREMIO NOBEL PER LA PACE 2023 SI ESIBIRÀ IL 4 AGOSTO ALLE ORE 21.00 PRESSO LO STADIO DEL MARE DI PESCARA

La locandina del Concerto per la Pace di Odino Faccia che si terrà a Pescara il 4 agosto 2023

L'evento musicale è promosso e organizzato dalla Fondazione Pescarabruzzo e dalla Fondazione Red Voz por la Paz, in collaborazione con la l'Associazione Fondazione Gorbachev e l'ONG HWPL per promuovere e favorire la diffusione della cultura della pace, in continuità con i tanti appelli che anche Papa Francesco rivolge ormai in ogni occasione pubblica, dall'inizio del conflitto russo-ucraino.

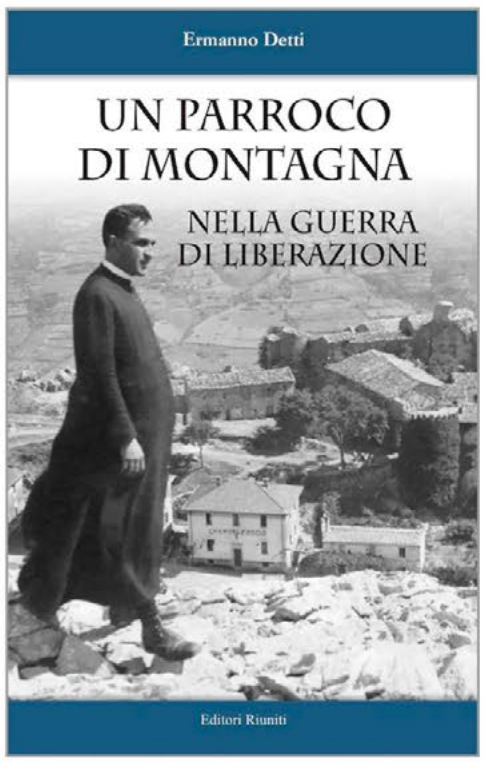
Odino Faccia, dal 2009 ad oggi, ha ricevuto moltissimi riconoscimenti e premi come quello di "Voce per la Pace nel mondo", consegnatogli dal Premio Nobel per la Pace Adolfo Peres Esquivel. Ha composto ed eseguito opere inedite di prosa e poesia scritte da Papa Giovanni Paolo II, come il brano "Busca la Paz" cantata per la prima volta allo Stadio Azteca in Messico nel 2011 davanti a più di 70.000 persone e nel 2014 in Vaticano nella storica occasione della canonizzazione di Giovanni Paolo II e Giovanni XXIII, davanti a Papa Francesco e al Papa emerito Benedetto XVI, a un milione di persone e a 2 miliardi di telespettatori.

Nel 2015, su richiesta di Papa Francesco, Odino ha cantato il suo Nuovo Inno per la Pace sulle parole scritte da Papa Francesco, intitolato "Perché tutti siano una cosa sola".

Dopo innumerevoli concerti per la Pace tenuti in tutto il mondo, torna in Italia e, in particolare, nella sua terra d'origine, in Abruzzo per un concerto che rappresenta in questo periodo storico un monito per le comunità locali, nazionali e internazionali affinché ricerchino percorsi di pace e di cessazione di tutte le guerre. Sarà possibile partecipare grautitamente all'evento.

FESTA DELLA REPUBBLICA A MORREA

UN ROMANZO RACCONTA LA STORIA DELL'EROICA COMUNITÀ E DEL SUO PARROCO



La copertina del libro di Ermanno Detti

Morrea è oggi un paese fantasma, con meno di dieci gli abitanti rimasti. Gli altri sono emigrati, innanzitutto negli Stati Uniti e più recentemente a Roma. Ma il giorno della festa della Repubblica, grazie all'attiva Pro-Loco, impegnata in tutti i modi nel mantenere in vita la memoria del paese che sparisce, Morrea torna a ripopolarsi per ricordare le due medaglie d'oro, il giovane carabiniere Franco Corradi, ucciso nel 1970 a Fumane, nel veronese, e il partigiano Giuseppe Testa, assassinato ad Alvito (Fr) dai tedeschi l'11 maggio 1944.

La tragica vicenda di Testa si identifica con le vicende eroiche della c.d. resistenza umanitaria e senza armi, che vide protagonista l'intera popolazione del villaggio subito dopo l'armistizio dell'8 settembre 1943, fino alla liberazione. Allora Morrea, povero e isolato paese di montagna della Valle Roveto, raggiungibile solo attraverso mulattiere, contava 450 abitanti, pastori e contadini, in gran parte analfabeti.

La sua storia rimasta per troppo tempo sconosciuta, anche a causa dell'oblio calato sullo stesso paese, è riemersa grazie al romanzo di Ermanno Detti *Un parroco di montagna nella guerra di liberazione*, pubblicato da Editori Riuniti, che è stato presentato a Morrea in occasione della festa della Repubblica. L'autore, nato a Manciano, in Maremma, nella sua vita si è diviso principalmente tra l'insegnamento, l'attività di giornalista e quella di scrittore, dedicandosi soprattutto alla letteratura per ragazzi. Tanti i suoi libri.

La sua opera più nota – *Il piacere di leggere* (1987) – sottolinea l'importanza della lettura nella formazione dei giovani. Anche *Un parroco di montagna* si inserisce in questa prospettiva, pur essendo un libro per tutti. Il parroco di cui si parla, sin dal titolo del romanzo, è don Savino Orsini (1904-1986), il quale compare nella efficace copertina in una foto del 1937, che nei giorni successivi all'armistizio e con i primi arrivi di prigionieri indiani fuggiti dal campo di concentramento di Avezzano, costituì un comitato per l'assistenza di ex prigionieri, confinati e militari italiani in fuga, da lui stesso presieduto e composto da tre giovani, Giuseppe Testa, Pietro Casalvieri e Ugo Gemmiti, che portò l'eroica comunità ad assistere, sfamare, curare e a proteggere complessivamente 5800 persone, che nel corso di quei durissimi mesi avevano raggiunto il villaggio tramite impervi sentieri di montagna.

Non deve meravigliare che la storia fosse ignorata dallo scrittore che pure aveva conosciuto don Savino, soggiornando per qualche giorno a Morrea negli anni sessanta, ospite della famiglia di un suo compagno di studi, Goffredo Iacobucci, nipote del sacerdote. Allora la strada, da poco realizzata, era ancora bianca, ricorda lo scrittore, che nel corso di una conversazione, ha riferito come, pur parlando a lungo con don Savino, nessun cenno emerse mai su quelle vicende e nemmeno sul suo arresto e sulle torture subite dai tedeschi.

Modestia a parte, don Savino deve soffrire, anche a distanza di anni, la morte del giovane Testa, non ancora ventenne, catturato dai tedeschi e poi assassinato ad Alvito, nel frusinate.

Ermanno Detti ammette di aver scoperto, di recente e per caso, la storia di don Savino e della sua comunità grazie alla lettura di un libro visto a casa dell'amico Goffredo Iacobucci, pure residente in Roma, *Prigioniero dei liberatori: odissea di un tedesco antinazista in Italia*, in cui sono raccolte le memorie di Ernesto Dimpflmeier, pubblicate dopo la sua morte dall'Associazione Il Liri. Il disertore tedesco dedica un intero capitolo al ricordo di Don Savino, dal quale emerge la figura carismatica del religioso insieme alla straordinaria organizzazione della comunità nell'assistere tante persone, assicurando alle stesse anche una certa libera di movimento, essendo garantiti turni di vigilanza esterni alla Fortezza (in origine Castello Piccolomini), nella quale era raccolto l'abitato.

Detti ha sostenuto che "rievocare la figura di Don Savino, ormai un personaggio storico, era un dovere", seguendo la strada del racconto, aggiungendo che "la storia nella scuola non è raccontata sempre in maniera efficace, tale da appassionare i ragazzi. Certe volte è raccontata in maniera un po' fredda, da manuale, per cui i ragazzi non si appassionano. Ho pensato, invece, di rivolgermi ai giovani e parlare di questo eroe in carne e ossa e non di una figurina. È un personaggio particolare. Resistenza fa rima con assistenza e con accoglienza che oggi manca nel nostro Paese. Tre parole che fanno rima e sono gli ideali di Don Savino". Ideali che mettono in risalto la coerenza religiosa e la fedeltà al vangelo del sacerdote, emergenti anche da una intervista di Maria Milvia Morciano, pubblicata il 2 giugno sul sito Vatican.news, testata giornalistica on-line del Vaticano. Anche la Chiesa locale dovrebbe ricordare la figura di don Savino, che fu per oltre 52 anni parroco di Morrea, dove è sepolto nel piccolo cimitero. Sulla sua tomba non manca mai un fiore.

Nel romanzo compare, con altro nome, anche la figura di Ernesto Dimpflmeier. Erano invece presenti i suoi figli Renato e Peter, giunti appositamente a Morrea. A conclusione della presentazione è intervenuto Renato Dimpflmeier per ammettere, con qualche emozione, che probabilmente lui e i suoi fratelli non sarebbero mai nati senza l'esistenza di don Savino e la sua Morrea, dove il padre fu accolto tra il dicembre 1943 e il gennaio 1944. Presente all'incontro anche Mauro Testa, nipote del giovane martire della resistenza.

Varie le testimonianze in memoria del sacerdote e del paese di allora. Tra queste quella di Mirka Liberale, che ha ricordato come negli anni cinquanta, girando i paesi della Marsica per la propaganda elettorale, insieme al marito Romolo, era stata a Morrea, incontrando anche don Savino. Il problema della strada era tanto pressante che un emigrante rientrato dall'Argentina, tale Edoardo Iacobucci (detto *Uarducce j'amerecane*), esercitasse per un periodo incalzanti pressioni anche alla Camera del Lavoro di Avezzano, "minacciando" che non sarebbe ripartito se non si fossero sbloccate le procedure per la realizzazione dell'opera, che sola poteva rompere l'isolamento del villaggio. Pare poi che rientrasse in Argentina nel 1959 per non tornare più a Morrea.

A conclusione dell'incontro è intervenuto il generale Mauro Rai, presidente onorario dell'Associazione Il Liri, sostenendo le ragioni per il conferimento della medaglia d'oro al valor militare per don Savino e l'intera comunità di Morrea del 1943-1944. Grazie al libro di Ermanno Detti, che comprende una breve ma documentata appendice, nella quale compare l'attestato di gratitudine del Field Marshal Harold Alexander, capo delle forze alleate, la storia dell'eroica resistenza di Morrea ritrova, dopo tanto silenzio, almeno la dignità della memoria, quella memoria, per ricordare le parole di Liliana Segre, "che vale come vaccino contro l'indifferenza".

L'incontro è stato preceduto dall'omaggio alle due medaglie d'oro, con corteo dalla piazza Belvedere alla piazza Giuseppe Testa, con la partecipazione del Gruppo Alpini, dell'Associazione Nazionale Carabinieri in congedo, la banda di Alvito, alla presenza dei sindaci di San Vincenzo Valle Roveto, Carlo Rossi, e di Alvito, Luciana Martini.

di **ANTONIO BINI**

Goffredo Iacobucci tra Renato e Peter Dimpflmeier

La Federazione Abruzzese del Michigan sostiene l'Italian Bowl USA 2023

La Federazione Abruzzese del Michigan (Fedamo), è tra gli sponsor del XLII Italian Bowl che si è giocato il 1 luglio 2023 presso il Glass Bowl Stadium dell'Università di Toledo. L'evento gode del patrocinio del Consolato d'Italia a Detroit. Il presidente Fraticelli afferma "siamo onorati che l'Italian Bowl XLII arrivi negli Stati Uniti. Il nostro orgoglio come italiani sarà sotto i riflettori. Il sostegno all'Italian Bowl è un riconoscimento per i rapporti italo-americani iniziati durante la seconda guerra mondiale".

Il football americano arrivò in Italia con la seconda guerra mondiale e raggiunse una certa notorietà grazie allo "Spaghetti Bowl" del 1 gennaio 1945, una partita che fu giocata nello stadio di Firenze tra militari dell'esercito americano e dell'aeronautica militare.

Il Console d'Italia Allegra Baistrocchi ha commentato: "Non potrei essere più contenta che un evento così importante come la finale del nostro Italian Bowl, si svolga per la prima volta fuori dall'Italia e precisamente in Ohio, la culla del calcio. Un perfetto esempio di diplomazia sportiva. Per amore dell'Italia. Per amore degli Stati Uniti. E per amore del sport".

La Federazione Italiana di Football Americano rappresenta un centinaio di squadre affiliate, con oltre 10.000 giocatori e giocatrici nei campionati di placcaggio e flag football. Ci sono campionati giovanili e senior. Nell'incontro tra le due squadre vincitrici della semifinale del campionato, i *Parma Panther* e i *Guelfi Firenze*, hanno prevalso gli emiliani per 29 a 13, davanti ad oltre 7mila spettatori, in gran parte italo-americani.

I festeggiamenti sono andati oltre l'Italian Bowl, a partire dal cibo italiano, considerato uno dei più apprezzati e copiati al mondo, con una grande varietà di gustosi ingredienti; formaggi, pasta, frutta, carne e pesce sono piatti italiani comuni, oltre ad olio d'oliva e pane. *Passport to the Taste of Italy*: quasi 40 ristoranti locali hanno annunciato la loro partecipazione al "restaurant bowl dining stravaganza" che si è tenuto dal 18 al 24 giugno.

La Mayor's Cup ha previsto anche una competizione di abilità calcistiche tra diversi sindaci dell'Ohio nordoccidentale e del Michigan, tra cui il sindaco di Toledo Wade Kapszukiewicz, che si è tenuta domenica 25 giugno al Central Catholic Stadium di Toledo. In programma un concerto con il soprano internazionale Mariam Battistelli e un torneo di golf tra celebrità.

Fondata nel 1999, La Federazione Abruzzese del Michigan è una comunità di italoamericani del Michigan sudorientale, che condividono un'eredità comune degli abruzzesi. Il gruppo è composto da centinaia di membri di tutte le età il cui obiettivo è quello di coltivare la cultura abruzzese. Si tengono eventi che celebrano tradizioni comuni per è quello di tramandare la cultura alle altre generazioni di abruzzesi italoamericani.

La convinzione è anche quella di condividere un'identità e una tradizione comuni non solo come membri della comunità abruzzese ma anche come italoamericani. Far parte dell'Italian Bowl sostiene questa missione e onora questa eredità italiana condivisa.

https://fedabruzzo.org/

di **DANIELA MASSETTI**

ABRUZZESI A HOLLYWOOD

Nomi e origini di personaggi del cinema nel sorprendente libro di Dom Serafini e Generoso D'Agnese

di ROBERTA DI FABIO

Ecco un'altra missione del newyorkese Dom Serafini, originario di Giulianova, che questa volta ha dovuto chiedere rinforzi al pescarese Generoso D'Agnese, originario di Zurigo. Con i suoi precedent libri, Serafini si era proposto di far conoscere l'Abruzzo all'estero, ora assieme a D'Agnese vorrebbe fare in modo che gli stranieri visitino l'Abruzzo; cosa non facile poiché la regione non vanta i monumenti famosi di Roma, le opere d'arte di Firenze ed i canali di Venezia; si deve quindi affidare al detto, "quando mi conoscerai, mi amerai!".

I due autori si sono quindi rivolti ad Hollywood, la cui attrazione è universale, e sono andati a pescare 57 personaggi dello spettacolo originari di 42 paesi abruzzesi.

Quale turista non vorrebbe visitare i luoghi di provenienza di Dean Martin (Montesilvano), Alan Alda (L'Aquila), Madonna (Pacentro), Henry Mancini (Scanno)? Ed ecco allora un libro illustrato creato apposta per l'occasione: *Hollywood Nasce in Abruzzo*, di 196 pagine, pubblicato da Il Viandante e messo in vendita nelle edicole e online a partire dal primo luglio 2023.

I 57 personaggi coprono tutto il settore dell'intrattenimento: attori, registi, dirigenti di studio, produttori, sceneggiatori, compositori, cantanti, artisti degli effetti speciali, agenti di star e persino controfigure delle star. Sono stati definiti tutti con una sola parola: personaggi, perché non tutti sono noti come Dean Martin o Madonna.

Si parla sia di personaggi storici che contemporanei, che non necessariamente vivono o hanno vissuto ad Hollywood, ma che hanno fatto di Hollywood la loro base artistica.

Ciò che chiamiamo Hollywood, come centro creativo, commerciale e spirituale dello spettacolo a livello globale, in parte è nato in Abruzzo, nel senso che molte stelle di Hollywood provengono da famiglie originarie da questa piccola regione che tanto assomiglia alla California, con le sue ampie spiagge sabbiose, montagne rocciose e foreste popolate da orsi e aquile.

"Conosciamo Bollywood, la Hollywood dell'India; Nollywood, quella della Nigeria, e Aussiewood, in Australia. Ora incontriamo in un libro 'Abrulywood', sostiene Serafini, la Hollywood nata in Abruzzo".

Oltre che fornire le biografie di tutti questi personaggi, il libro vuole essere una guida dei loro luoghi abruzzesi, un po come ad Hollywood esistono i "bus tour" per vedere le ville delle star (passate e presenti).

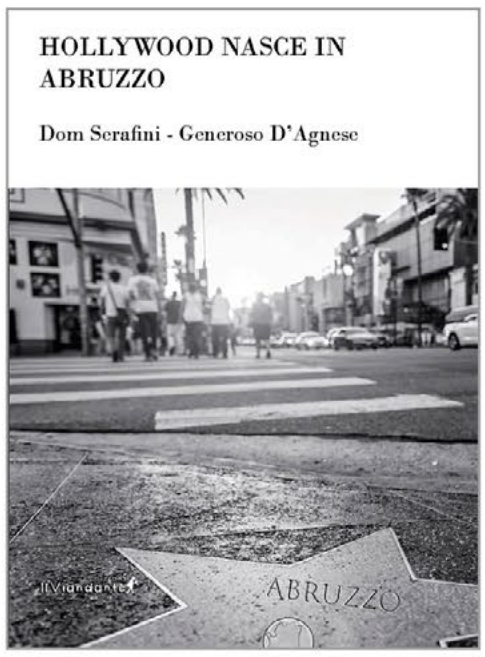
A venire incontro ai due autori è arrivato il progetto governativo del "Turismo delle Radici", che si propone di far visitare l'Italia ai turisti di tutto il mondo che hanno origini italiane. Nel mondo ci sono 1,5 milioni di oriundi abruzzesi, e anche se una buona parte di questi visitasse la propria città di origine, il giorno dopo partirebbe per Roma, Firenze e Venezia. Promuovendo i paesi abruzzesi delle star di Hollywood potrebbero fermarsi più a lungo.

Nella foto, da sin. Dom Serafini, Antonio Bini, Nicola Mattocio presidente dell'Associazione Abruzzesi nel Mondo, Carlo Masci, sindaco di Pescara e Generoso D'Agnese

Il libro prevede anche un documentario attraverso i paesi originari di questi personaggi ed un invito a tutti i sindaci di questi luoghi ad utilizzare il libro come strumento per la promozione del proprio paese.

A sottolineare il contributo che Abrulywood può dare al turismo della regione, è Gian Luca Grimi, presidente Assoturismo-Confesercenti Abruzzo (l'associazione che ingloba tutte le singole federazioni verticali del turismo affinchè parlino con una sola voce nelle politiche regionali di sviluppo turistico). Secondo Grimi. "l'Abruzzo è una regione ancora pienamente da scoprire per il turista. Abruzzo significa il 36% del territorio formato da parchi e aree protette, 34 laghi, 39 cascate, 38 canyons e gole, 200 castelli (il più alto numero per una regione europea), svariati orti botanici, centinaia di borghi storici in cui l'accoglienza ha il sapore della verità e non è frutto di performing art territoriale fornita a vantaggio del turista. L'Abruzzo è davvero ogni giorno una sorpresa, e questi numeri stanno a testimoniarlo". Il libro è stato presentato il 7 luglio a Pescara, nella sede della Fondazione Pescarabruzzo.

Nei giorni successivi il libro è stato presentato anche a Giulianova e Scanno. Dom Serafini ha sottolineato come purtroppo "l'Abruzzo rimanga l'unica regione italiana senza disporre ancora di una Film Commission (insieme con il Molise)".



La copertina del libro

Gli autori del libro Dom Serafini e Generoso D'Agnese

FILEF BELGIO
NEL RICORDO DI MARCINELLE

"La celebrazione dell'anniversario di una delle più grandi tragedie sul lavoro al mondo nella miniera di Marcinelle, che si consumò con l'incendio divampato l'8 agosto del 1956, nel quale persero la vita 262 minatori, di cui 136 italiani, è un evento per rendere omaggio all'emigrazione italiana, alle sue vittime e a quanti hanno sofferto sfruttamento, discriminazioni e razzismo nell'intento di migliorare le proprie condizioni di vita e di lavoro. Marcinelle non è solo un evento celebrativo. La ricorrenza deve mantenere vivo il ricordo di questa immane tragedia affinché non si ripeta più in Europa e nel resto del mondo, e, allo stesso tempo, è l'occasione per ribadire i valori profondi sui quali è stata costruita l'Europa, tra questi il rispetto per la dignità umana, la non discriminazione, l'uguaglianza, la democrazia".

Lo sottolinea con una nota la Filef Belgio annunciando che la ricorrenza della tragedia "sarà preceduta quest'anno da un'iniziativa organizzata dalla Cgil, dall'Inca nazionale e dal Belgio, insieme alla Federazione generale del lavoro belga, Fgtb, il 7 di agosto, presso il Bois du Cazier, dalle 14.30 alle 17.30", e che "i temi al centro del dibattito verteranno su tre argomenti significativi e attuali per il sindacato – immigrazione, sicurezza sul lavoro, democrazia –, simbolo di sacrificio, lavoro e conquista di diritti".

"L'iniziativa – informa ancora Filef – sarà coordinata da Filippo Ciavaglia, dell'Area delle politiche europee e internazionali della Cgil nazionale. Seguiranno i saluti istituzionali del sindaco di Charleroi, Paul Magnette, e del Console generale d'Italia a Charleroi, Pier Forlano. Sono previsti gli interventi del Presidente della Fondazione Di Vittorio, Francesco Sinopoli, del Presidente dell'Inca nazionale, del Vice Presidente della Federazione generale del lavoro belga, Fgtb, di Charleroi, Carlo Briscolini e del Vice presidente nazionale dell'Anpi, Mari Franceschini. Le conclusioni saranno affidate alla segretaria confederale della Cgil, Maria Grazia Gabrielli. Parteciperanno dall'Italia delegazioni sindacali delle strutture Cgil che hanno già aderito numerose all'iniziativa. La Cgil e la Fgtb hanno organizzato una cena sociale per le popolazioni dell'Emilia Romagna presso la storica sede sindacale de La Maison des 8 Heures.

L'8 agosto, la delegazione della Cgil parteciperà alla consueta cerimonia istituzionale presso la Miniera del Bois du Cazier, luogo simbolo e memoria collettiva dell'Europa.

La Cgil auspica che la comunità europea si impegni a valorizzare il sito Bois du Cazier, già patrimonio storico dell'UNESCO, che rappresenta i valori per i quali molti lavoratori hanno perso la loro vita in una tragedia che ha distrutto molte famiglie".

(Inform)

ABRUZZO nel mondo

Periodico aderente alla FUSIE (Federazione Unitaria Stampa Italiana all'Estero di cui è co-fondatore)
Iscritto al Registro Nazionale della Stampa dal 26-9-1984 n. 1315
Iscritto al ROC, dal 29-08-2001 al n. 10646
(registro degli Operatori di Comunicazione)

EDITRICE: "Associazione degli Abruzzesi nel Mondo"

PRESIDENTE: Nicola Mattoscio
PRESIDENTE ONORARIO: Nicola D'Orazio
VICE PRESIDENTE: Antonio Bini
SEGRETARIA: Alessandra De Nicola

DIRETTORE RESPONSABILE: Nicola Mattoscio
DIRETTORE EDITORIALE: Antonio Bini

Dagli USA: Dom Serafini
Dal Canada: Ivana Fraccasso
Dall'Argentina: Maria D'Alessandro
Anna Francesca Del Gesso
Dal Messico: Paolo Di Francesco
Dal Giappone: Yuko Hosaka

COLLABORATORI:
Alessandra De Nicola - Maria Rosaria La Morgia
Gianni Lattanzio - Goffredo Palmerini
Giovanna Ruscitti - Roberta Di Fabio

Tutti i lettori che condividono lo spirito della rivista sono invitati alla collaborazione che è spontanea, libera e gratuita. Manoscritti e fotografie, anche se non pubblicati, non vengono restituiti.

Ogni autore è responsabile del proprio lavoro da contenersi entro i 5000 spazi, da inviare all'indirizzo di posta elettronica abruzzomondo@gmail.com oppure alla redazione di Abruzzo nel Mondo - Corso Umberto I, 83 - 65122 PESCARA - ITALIA

ISSN: 0394-6029

Tipografia
"Arte della Stampa" Srl - Pescara
Stabil.: 66020 SAMBUCETO (CH)
Via Mascagni, 22 - Tel. 085.4463200
artedellastampa@gmail.com

Redazione
Corso Umberto I, 83
65122 PESCARA - ITALIA

PER RICEVERE REGOLARMENTE ABRUZZO NEL MONDO, INOLTRATE RICHIESTA ALLA REDAZIONE IN CORSO UMBERTO I, 83 - 65122 PESCARA - ITALIA

QUOTA ABBONAMENTO ANNUALE:

	SINGOLO	5 COPIE	
Italia	€ 15,00	€ 60,00	Sostenitore da € 70,00
Estero	€ 25,00	€ 75,00	Sostenitore da € 70,00

Conto Corrente Postale n. 109 90 653 65100 Pescara - Italy

La Rivista fruisce del contributo della Presidenza del Consiglio dei Ministri Dipartimento per l'Informazione e l'Editoria
Cf. 90000200684 - P.Iva 01079900682

Per ricevere regolarmente Abruzzo nel Mondo, inoltrate richiesta alla Redazione in Corso Umberto I, 83 - 65122 PESCARA

Coordinate Bancarie Internazionali (IBAN)

Paese	Chd	CIN	ABI	CAB	N. CONTO
IT	59	T	07601	15400	000010990653

Coordinate Bancarie Nazionali (BBAN)

Codice BIC: BPPIITRRXXX BANCO-POSTE-PESCARA-IT

www.abruzzomondo.it • e-mail:abruzzomondo@gmail.com

I Maccheroni di Filippo De Cecco alla Esposizione Mondiale di Chicago del 1893

di **SANDRO SCIARRA**

Hanno conquistato il mondo partendo da Fara San Martino, un paesino di circa duemila abitanti ai piedi della Majella, nel cuore del Geoparco Mondiale dell'Unesco in provincia di Chieti, e quest'anno Chicago li celebra.

Sono passati 130 anni da quando i "maccheroni" di Filippo De Cecco ricevettero alla Esposizione Universale di Chicago del 1893 il diploma di merito e la medaglia d'oro "per la struttura superiore, il colore e la tenacità dopo la cottura". È solo uno dei riconoscimenti prestigiosi che la pasta De Cecco riceve nei numerosi eventi espositivi ai quali partecipa sul finire del XIX secolo come: Palermo (1892), Monaco Principato (1893), Roma (1893), San Francisco (1894), Torino (1898), Amburgo (1898), ecc.

La storia di quel 1893 va comunque raccontata, previa la ricerca dei documenti e la stesura di un saggio, perché rappresenta un caso particolare.

Partire dalla periferia di una provincia dell'Italia meridionale è sempre stato più difficile per chi vuole emergere nel lavoro e conquistare quote di mercato, ancor più complicato farlo dallo sparuto borgo di Fara nell'entroterra privo di infrastrutture per approdare con le sue paste alimentari sul molo di Staten Island a New York. Per di più, la pasta del fondatore Filippo De Cecco è giunta in America dopo pochi anni dall'avvio del suo pastificio avvenuto nel 1886. Gli eventi celebrativi, del quarto centenario dalla scoperta del continente americano, si ebbero nella ricca città dell'Illinois (1 maggio-30 ottobre) e per l'occasione il Governo italiano tramite le locali Camere di Commercio mise a disposizione la nave regia "Eridano"; l'intento era quello di esporre oltreoceano solo i prodotti che potessero dar lustro alla nazione e avviare proficui scambi commerciali.

In realtà, stando alle fonti storiche dell'Archivio di Stato di Chieti e a quelle Aziendali, i maccheroni De Cecco erano già giunti e presenti nella città di Philadelphia da qualche anno (1890) spediti dal porto di Napoli e destinati in primis alle comunità di italiani emigrati. Alcuni emigrati abruzzesi divennero i primi rappresentanti del pastificio. Ricordiamo i loro nomi: a Philadelphia **Frank Angelucci**, originario di Lama dei Peligni, a New York **Raffaele Romano** di Fara San Martino e a Seattle **Angelo Merlino**, originario di Taranta Peligna. La pasta di Filippo De Cecco, venduta presso le grocery dell'Italian district, piaceva anche agli americani, perché la sua figura rispondeva alla loro etica; quella di un uomo partito da solo e con all'attivo davvero pochi capitali, ma infaticabile e disposto al rischio perché consapevole della qualità del suo lavoro.

Nel 1889 il fondatore De Cecco ebbe un'intuizione epocale, la messa a punto del primo impianto di essiccazione artificiale ad aria calda; un'invenzione che farà storia e che sarà segnalata anche nella Enciclopedia Treccani. Da allora la pastificazione divenne un processo più controllato, igienicamente sicuro e non più legato alle condizioni metereologiche dell'asciugamento al sole. In aggiunta, il tempo di conservazione del prodotto finito aumentava, le sue forme e suoi volumi meglio si gestivano e si riducevano facilitando l'esportazione a grandi distanze fino agli Stati Uniti d'America, mitigando le nostalgie dei connazionali presenti. Paradossalmente durante la "Belle Époque" quando in Europa solo l'Italia, e neanche tutta, conosceva il pastaio più famoso di Fara San Martino, in America nelle città di Chicago, di New York e di Philadelphia era già conosciuto il suo marchio. Neanche le congiunture sfavorevoli della Grande guerra e della Grande depressione arrestarono la pacifica espansione della De Cecco nel nuovo continente, tanto da raggiungere le città di San Francisco, Los Angeles e Seattle nel lontano Ovest.

Ancora sotto l'egida del fondatore, tra i primi in Italia a essere insignito del titolo di Cavaliere al merito del lavoro, l'esportazione delle sue paste alimentari divenne così regolare da annoverarsi ben presto tra quei beni di consumo che costituiranno la locuzione "made in Italy". Il brand De Cecco ebbe una internazionalizzazione tale che già all'inizio degli anni Settanta faceva gola a personaggi importanti del mondo americano, come Frank Sinatra, il quale inviò a Fara San Martino un suo amico per trattare l'acquisto dell'azienda; non se ne fece nulla, nonostante si parlasse di milioni di dollari. L'antica Ditta non era mai stata in vendita.

Foto del francobollo commemorativo mostra di Chicago

Del resto, la De Cecco di Filippo è un'azienda che è nata e si è evoluta in un modo tutto suo, che oggi più che mai la differenzia da ogni altra azienda che produce pasta. Questo modo è più che altro un metodo unico, non un segreto, ma il cosiddetto "metodo De Cecco" tramandato di padre in figlio fino ai nostri giorni. In sostanza, nonostante ci siano stati ammodernamenti e innovazioni tecnologiche nel processo produttivo della pasta, alla De Cecco vi è sempre stata una ferma attenzione alla tradizione divenuta un "valore" e sostenuta da tre elementi imprescindibili: passione, rispetto e competenza.

RAPPORTI SOCIO-ECONOMICI TRA L'ALTO SANGRO E LA VALLE DI COMINO

QUANDO LA TERRA DI LAVORO ERA LA VALLE DI COMINO

Questo scritto ha lo scopo di stimolare il ricordo di passate tradizioni socio-economiche, che ad oggi sono scomparse, tra i centri della Val Comino e quelli dell'Alto Sangro.

A parte la lite tra il Comune di San Donato Val di Comino e il Comune di Pescasseroli a proposito dei confini territoriali, i rapporti tra gli abitanti sono stati sempre all'insegna di amicizia e condialità, come pure con gli altri paesi dell'Alto Sangro.

Tra centri della Val Comino con cui si instaurarono i contatti troviamo anche Campoli Appennino, Settefrati, Picinisco, Sora ed altri centri, in tempi in cui era difficile procurarsi il cibo. Tra i centri dell'Alto Sangro, oltre a Pescasseroli, troviamo Opi, Civitella Alfedena, Barrea, Castel di Sangro, Alfedena e Trasacco.

Da ricerche effettuate, troviamo che già nel IV secolo a.C. si erano stabiliti contatti tra le genti di Terra di Lavoro e le popolazioni della Marsica e dell'Alto Sangro. Questi rapporti furono facilitati dal passo di Forca d'Acero e di Monte Tranquillo.

L'Università (Il Comune) di San Donato era tenuto a custodire il passo di Forca d'Acero come via di comunicazione commerciale per i paesi della Terra di Lavoro, inoltre, San Donato doveva fornire i viveri ai militi che venivano mandati a custodire il valico. Questo succedeva durante la fiera della Maddalena che si svolgeva a Castel di Sangro ed in altre occasioni che riportiamo in seguito.

Dal X al XX secolo, si è svolto un continuo traffico commerciale, tra la Val Comino e l'Alto Sangro e il mezzo di trasporto erano i muli e gli asini.

L'unità d'Italia e la fine del Brigantaggio, fecero sì che le Province di Caserta e dell'Aquila si adoperassero per realizzare (intorno al 1880) la strada carrozzabile, con lo scambio commerciale che fece un salto di qualità. Al posto dell'asino e del mulo, venne usato il carretto.

Va detto, per esatta informazione, che oltre al passo di Forca d'Acero, divenuto carrozzabile, un altro passo, non carrozzabile, quello di Monte Tranquillo fino al 1960 veniva attraversato dai "Cambrotte" (il nome ci dice che erano di Campoli Appennino e quelli di San Donato li chiamavamo "Sandenatisce"). Costoro, attraverso le mulattiere, portavano i beni della loro terra.

Contatti socio-economici ci sono stati fin dai tempi antichi, ma in questo breve racconto mi soffermo a parlare del periodo che va dal 1890 al 1950/60, ancora oggi presente nei nostri ricordi.

Gli scambi commerciali divennero rapporti culturali. I prodotti che barattavano/acquistavano i Sandonatesi erano: patate, fagioli, lenticchie, e sementi per erbaggi, mentre gli acquisti più consistenti venivano fatti alle fiere.

Quelle più frequentate erano la fiera di San Pietro e San Paolo a Pescasseroli, di San Cesidio a Trasacco e quella della Maddalena e Ognissanti che si svolgeva a Castel di Sangro.

Mentre noi Altosangrini prendevamo: olio, granturco, frutta, "l'uva e le fiquera" e prodotti di artigianato in rame e ferro.

Chi non ricorda tra i più anziani di Opi "I ferrare i Sandinate" che venivano a San Giovanni per vendere i ferri per i cavalli e per i muli?

Una cosa ancora voglio dire che i Sandonatesi erano molto qualificati per la falegnameria e per lavorare la pietra, aggiungo che molti portali di pietra esistenti nelle case di Opi, sono stati lavorati dai Sandonatesi.

Altra cosa voglio ricordare, che per i Sandonatesi lo scambio commerciale non rimase fine a se stesso, ma permise anche rapporti familiari. Io stesso ho avuto come padrino di battesimo un signore di San Donato di nome Perruzza Nino, in data 25 giugno 1951.

Lui è volato in cielo, ma ancor oggi con la figlia Wilma ci scambiamo gli auguri di Natale e per il nuovo anno.

Faccio degli esempi, per far sapere le affinità che si erano create.

I Trasaccani, in occasione della festa di San Cesidio non iniziavano i festeggiamenti religiosi se prima non giungeva la compagnia dei pellegrini Sandonatesi.

Altro esempio, i Sandonatesi accorrevano alle sagre religiose quali quella di San Domenico a Cocullo, a San Pietro e Paolo a Pescasseroli, alla festa di Santa Lucia a Civitella Alfedena, e alla festa della Madonna di Opi l'otto settembre. Tradizioni che in parte i Sandonatesi di oggi coltivano ancora.

Il fatto che i vicini abruzzesi non partecipassero alle feste religiose di San Donato era causato esclusivamente da motivi di lavoro, così mi ha raccontato l'amico di San Donato Domenico Cedrone.

In tempi più vicini a noi, per favorire i contatti socio-economici tra le due aree, intervenne, durante i mesi estivi, da parte della Società di trasporti (SACSA) di Sora una corsa giornaliera per passeggeri con partenza da San Donato-poi Sora, ed arrivo a Castel di Sangro, facendo la fermata alla Madonnina di Opi, dove si aspettava l'altra corsa, gestita dalla ditta Saltarelli e Vitale, per poi ripartire per Sora.

di **ANDREA DI MARINO**

DAL CANADA

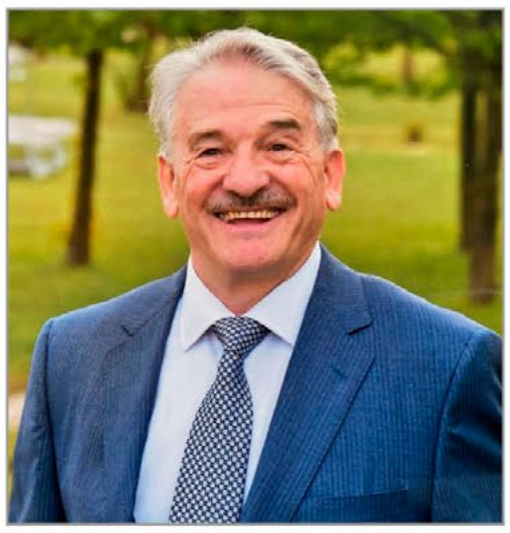
La devozione del Volto Santo

A Richmond Hill - Toronto

Maria La farcioli, presidente del comitato festa del Volto Santo a Richmond Hill, area metropolitana di New York, è rientrata in Italia dopo gli anni della pandemia. È tornata in Abruzzo con il marito e numerosi familiari (in tutto 35 persone) per partecipare alla festa di maggio del Volto Santo di Manoppello. L'Associazione, sorta tra emigranti della Val Pescara, è stata per anni presieduta dal padre, Gino D'Antonio, originario di Serramonacesca. Il riferimento è la chiesa Our Lady Queen of World di Richmond Hill, dove una riproduzione del Volto Santo è stata intronizzata nel 1986, alla presenza di p. Luciano Antonelli, allora ministro provinciale dei Cappuccini d'Abruzzo. Nel corso del periodo covid le restrizioni disposte dalle autorità canadesi hanno impedito le celebrazioni della festa della prima domenica di agosto, in corrispondenza con la festa della trasfigurazione di Gesù. Maria, pur essendo nata in Canada, è molto legata all'Abruzzo e alla devozione al Volto Santo. Purtroppo non si sa ancora se quest'anno sarà possibile riprendere la tradizionale processione, seguita dalla banda, che nel corso degli anni è diventata un momento di partecipazione collettiva della più vasta comunità italo-canadese. Al momento è confermata solo la messa.

Maria D'Antonio La Farcioli

IN CANADA UN GENIO ABRUZZESE DELL'INGEGNERIA



Lucio Sacchetti

Aveva soltanto sei anni quando da Castelli partì alla volta del Belgio. Era il 1951 e Lucio Sacchetti raggiunse il padre che, come tanti altri abruzzesi, lavorava nelle miniere di carbone. Lucio in Belgio ci rimase fino all'età di 15 anni prima di tornare in Abruzzo a completare gli studi. Nel 1967, dopo la laurea in ingegneria, divenne a sua volta emigrante e si trasferì in Canada, a Thunderbay, una città confinante con gli Stati Uniti, dove lo aveva anticipato dieci anni prima uno dei suoi fratelli.

Figlio di Marino Sacchetti e Doralice Di Gabriele, Lucio a Thunder Bay iniziò a lavorare per la CD Howe, apprezzata società di ingegneria agricola, facendosi notare nella gestione di alcuni grandi progetti aziendali. Nel 1981, sposato e padre di quattro figli (Luca, Matilde, Tania e Sonia), si trasferì con la famiglia sulla costa occidentale per supervisionare la progettazione e la costruzione di un innovativo terminal per cereali a Prince Rupert, riconosciuto allora per essere in anticipo sui tempi in termini di design, tecnologia e produzione.

Dieci anni dopo l'ingegnere decise di fondare una sua società di ingegneria e di consulenza multidisciplinare, la CMC Engineering, facendosi apprezzare negli anni per la progettazione e l'ingegneria concettuale all'avanguardia e per il valore aggiunto nel settore agroalimentare con soluzioni logistiche e di automazione innovative, in progetti nazionali e internazionali.

Nel corso degli anni Lucio Sacchetti divenne presidente di sei società nel campo dell'ingegneria, management, programmazione, elettronica e sviluppo edilizio.

L'ultima società la creò nel 2005, dedicando tutte le sue energie al lavoro senza mai dimenticare però la propria terra natale, che visitava molto spesso.

Presidente della Camera di commercio italiana in Canada occidentale dal 1999 al 2009, membro fondatore e presidente di ARPICO (Associazione di Ricercatori e Professionisti Italiani nel Canada Occidentale), una società senza scopo di lucro basata sul volontariato che sostiene e promuove la consapevolezza pubblica sui temi di scienza, innovazione e attività di ricerca, coinvolgendo ricercatori e professionisti italiani, Lucio Sacchetti è stato anche rappresentante del NAFTA (l'accordo nordamericano di libero scambio tra USA, Canada e Messico) dal 2006 al 2009.

L'imprenditore originario di Castelli ha ricevuto numerose onorificenze e riconoscimenti dalla Repubblica Italiana, tra i quali spicca la medaglia e il titolo di "Commendatore della Repubblica Italiana" conferitogli nel 2017.

La sua vita terrena si è fermata il 22 agosto del 2021, nella sua amata West Vancouver e l'Abruzzo ha perso un altro grande protagonista delle comunità sparse nel Mondo.

di **GENEROSO D'AGNESE**

ANTONIO CARLUCCI OSPITE DI CNN RADIO DI ROSARIO

Sul n. 1/2023 di Abruzzo nel Mondo è stato pubblicato l'articolo di Silvino D'Ercole "L'emigrazione in Argentina raccontata in un romanzo", con riferimento al libro di Antonio Carlucci *Tutto in una valigia* edito da Carabba di Lanciano. Fa piacere segnalare come l'autore, pediatra e scrittore, sia stato al centro di una lunga intervista (circa 30 minuti) nell'ambito della trasmissione settimanale "Voce alla radio", andata in onda il 29 aprile su Radio CNN di Rosario, città argentina che conta un milione e mezzo di abitanti, con il 70% della popolazione di origine italiana.

Antonio Carlucci è stato intervistato dallo speaker Gustavo Santandrea, dallo studio di Rosario, insieme a con Silvia Tamburiello, in collegamento da Ancona. La trasmissione nasce nel 2019 dall'idea di due argentini figli di emigrati marchigiani, Gustavo Santandrea e Javier Pablo Lucca "che vogliono onorare e celebrare le loro origini, ricordando i loro genitori, legandosi all'Italia". Le trasmissioni, che possono essere seguite anche in streeming su facebook, sono settimanalmente replicate in Belgio da Radio Internazionale di Genk.

Carlucci ha ricostruito i passaggi essenziali del suo avvincente romanzo sviluppato sulla base di una raccolta di lettere dirette al padre da parte di un ragazzo, Mario, emigrato che si imbarca, nel 1907, a soli 14 anni, per l'Argentina, partendo dal suo paese San Martino alla Marrucina, con destinazione proprio la città di Rosario. Un contesto non facile e pieno di pregiudizi anti italiani. Carlucci, al termine dell'intervista, ha parlato brevemente del suo ultimo romanzo *Fuggire*, sempre per l'editore Carabba, in cui narra una storia di immigrazione in Italia, di un altro ragazzo, giunto recentemente in Italia, in Abruzzo, dall'Afganistan, dopo tante peripezie. "Un romanzo speculare al primo" osserva lo scrittore.

di **FRANCESCA ESPOSITO**

Mai sopprimere la verità

IL CARDINALE DI MONACO REINHARD MARX HA INCONTRATO LA DELEGAZIONE DI FILETTO E RICORDA I CRIMINI DI GUERRA IN ABRUZZO

Il 9 luglio il cardinale Reinhard Marx ha incontrato a Monaco una delegazione di Filetto e del comune dell'Alta Baviera di Pöcking e ha ricordato l'uccisione di 17 residenti di Filetto e la devastazione del paese il 7 giugno 1944 da parte di un commando della Wehrmacht tedesca. Quest'ultimo era sotto il comando dell'allora capitano e poi vescovo ausiliare dell'arcidiocesi di Monaco e Frisinga, Matthias Defregger, che visse a Pöcking fino alla sua morte nel 1995. "La guerra è uno dei mali peggiori di tutti", ha sottolineato l'arcivescovo: "La guerra non è mai una soluzione. Quando scoppia una guerra, erode i rapporti umani e i morali. La guerra ha una dinamica che finisce per distruggere le anime".

Marx ha ringraziato gli abitanti di Filetto per le loro testimonianze e il loro confronto con il passato: "Sentiamo quanto sia importante non dimenticare, lo sentiamo in tanti ambiti della società, Chiesa compresa. La negazione non porta a un buon futuro". Tra la delegazione di Filetto c'erano diversi discendenti delle vittime del 1944.

Il sindaco Rainer Schnitzler e la storica Marita Krauss di Pöcking hanno partecipato all'incontro con il cardinale Marx, insieme alla giornalista e interprete Sandra Sedlmaier.

Lo scorso anno una delegazione di Pöcking si era recata a Filetto per commemorare l'anniversario della strage del 1944, portando con sé un messaggio del cardinale Marx e del presidente della Repubblica tedesca Frank-Walter Steinmeier.

Già in quell'occasione il sindaco Schnitzler aveva proposto di accogliere gli abruzzesi in Germania.

"Vorrei ringraziarvi di cuore per quello che avete fatto a Filetto e a Pöcking: mantenere viva la memoria e farne qualcosa di buono", ha detto il cardinale, guardando agli eventi del 1944: "Come gestisco le mie azioni dopo la guerra? Ho il coraggio di dire: ho servito un regime criminale, ho sbagliato, è moralmente riprovevole e mi scuso?". Per quanto può vedere, questo non è accaduto con Defregger, ha spiegato Marx. E anche nell'Arcidiocesi sotto l'allora arcivescovo cardinale Julius Döpfner, non hanno affrontato la verità: "Chiedo perdono, anche perché questo non è avvenuto da qui, dalla diocesi, in maniera sufficiente".

Antonella Marinelli, tra le organizzatrici dell'accoglienza della comunità tedesca a Filetto, al rientro in Italia ci ha riferito che lo storico incontro con il cardinale è stato molto emozionante e che l'evento ha avuto un particolare rilievo sulla stampa tedesca. Ora anche la strada che il comune di Pöcking aveva dedicato a Defregger è ora intitolata a Filetto.

Il cardinale Marx incontra la delegazione di Filetto (foto: EOM/Robert Kiderle, tratta dal sito della Diocesi di Monaco di Baviera)

di **ANTONIO BINI**