



**ADOTTA IL TUO PAESE**  
Mensile a cura dell'associazione  
"Adotta il tuo Paese"  
Chiuso in redazione il 25 marzo, alle ore 11,00  
COPIA OMAGGIO

# il Murgantino



**ADOTTA IL TUO PAESE**  
*R'òmo pe' la parola  
e ró òò pe' le corna.*  
Nuova edizione - Anno XIV  
n. 4 (148) - Aprile 2024

**GIORNALE DELL'ALTO TAMMARO**  
FONDATA A MORCONE NEL 1906

Direttore responsabile: Ruggiero Cataldi - Redazione: Via Porres, 119 - 82026 Morcone (BN) - Poste Italiane S.p.A. - Spedizione in abbonamento postale - 70% - Aut. 110/AT/SUD/BN

Questo giornale è distribuito in forma gratuita nei comuni di Campolattaro, Casaluni, Circello, Fragneto Monforte, Morcone, Pontelandolfo, San Giuliano del Sannio, Santa Croce del Sannio, Sassinoro, Sepino  
COME ABBONARSI Bollettino postale intestato a: Ass. Adotta il tuo Paese - via Porres, 119 - 82026 Morcone (BN) - Bonifico bancario: Codice Iban IT31 1076 0115 0000 0101 6196 436 - Conto corrente n.: 001016196436

# IL CENTRO STORICO

## il Direttore

Dopo aver pubblicato la raccolta del primo quinquennio del Murgantino relativo agli anni 2011/2015, comunichiamo che da qualche giorno sono disponibili altre due raccolte relative ai trienni 2016/2018 e 2019/2021. Due eleganti volumi, della stessa veste tipografica del precedente, in cui sono contenuti altri sei anni di storia di Morcone in uno alle tantissime notizie relative a molti comuni dell'Alto Tammaro, dove vengono distribuite gratuitamente oltre 1.000 copie mensili. Abbiamo cercato di informare trattando gli argomenti giusti, utilizzando "sapienza e onestà intellettuale" indispensabili a stimolare l'interesse e soddisfare la curiosità nell'opinione pubblica, non tralasciando la grafica che lo rende ancor più accattivante.

Sfogliando uno di questi volumi a pag. 2 ▶



Foto: Guido Ansaldi

**...Un bene inestimabile da non trascurare**

2° #CUNEOEVENTO 2024

Maratona MORO

**La verità non ha padroni**

9 - 10 - 11 maggio

quellaventicinque MORCONE - BN

9 maggio ore 17,00  
CHIESA S. MARCO EVANGELISTA

Messa in suffragio per l'anniversario della morte di Aldo Moro e degli uomini della sua scorta

ore 18,00  
EX CHIESA DI SAN NICOLA

"Quei fili invisibili..." introduce: ELIA MENTIA  
Intervengono:  
Dott. Ruggiero Cataldi (sindaco di Morcone 1970-1985 / 1993-1996)  
Dott. Ruggiero Cataldi (sindaco di Morcone 1985-1993)  
Dott. Aurelio Battini (sindaco di Morcone 1996-2000)

10 maggio ore 18,00  
CENTRO UNIVERSITAS

"Non è un caso, Moro"  
Professione del film e dibattito con l'autore: TOMMASO MINNITI

11 maggio ore 18,00  
CENTRO UNIVERSITAS

"Moro, l'uomo ed il politico"  
Intervengono:  
Avv. Augusto Sinagra (magistrato ordinario dal 1965 al 1980 e poi prof. Ordinario di Diritto Internazionale e Diritto dell'Unione Europea c/o l'Università "La Sapienza" di Roma)  
Dott. Gino Grassi (ex vicepresidente del gruppo PD alla Camera con delega al Cso Moro e promotore della proposta di legge per l'istituzione di una Commissione Parlamentare d'inchiesta sul rapimento e sulla morte di Aldo Moro)

LA CITTADINANZA TUTTA È INVITATA A PARTECIPARE

## Un metodo per progettare

di Bruno Parlapiano

Nei due articoli precedenti, riportando stralci del libro "L'Italia vuota" di Filippo Tantillo (Editori Laterza) ho messo in evidenza quanto fosse difficile progettare il futuro dei territori che oggi vengono individuati come "aree interne". Ci siamo lasciati, nell'articolo del mese scorso, con la promessa di raccontare un metodo per progettare e per farlo ci affidiamo ancora a Tantillo.

### Un'indagine sul turismo

...C'è bisogno di una riflessione condivisa più approfondita su cosa significa sviluppare il turismo, mettere a fuoco di quanto e quale turismo stiamo parlando, e come questa informazione può aiutarci a mettere meglio a punto i progetti...

Organizziamo con i mezzi di cui disponiamo e con le energie che sappiamo attivare sul territorio, un'indagine su quello che è il turismo in questa zona durante il mese di agosto, il momento in cui i paesi si ripopolano (l'autore fa riferimento ad una esperienza progettuale condotta in Molise). Cerchiamo di farne una stima utilizzando pochi indicatori. Ci facciamo fornire dai comuni i dati sui consumi energetici e la produzione di rifiuti, mettendo a confronto i mesi di gennaio e agosto. Chiediamo ai giornalisti, uno dei pochi servizi commerciali presenti in tutti i paesi, quante copie di giornale vendono in più durante l'estate, ... Raccogliamo

mo circa 500 semplici interviste durante le feste di paese. Chiediamo l'età, la provenienza, dove dormono, dove mangiano, cosa piace loro o gli piacerebbe fare. Delineiamo dei profili per i turisti e li presentiamo in un seminario che organizziamo nell'aula della scuola elementare di Salcito.

Definiamo l'80% di questi turisti come "turisti affettivi", relativamente anziani, per la gran parte immigrati che fanno i tassisti a Roma, o che lavorano in Belgio, qualche volta più lontano, negli Stati Uniti, o in Canada. Dormono in case di proprietà. Passano le loro giornate a fare visite ai parenti e amici. Spendono tanto nei pochi ristoranti dell'area. Le sere d'estate si siedono in piazza, come hanno visto fare ai loro genitori. Una forma di orgoglio del migrante gli impedisce di darlo a vedere, ma hanno nostalgia del vecchio paese che sta sparando, e, come tutti, dell'infanzia. (La similitudine con la nostra realtà è evidente. Fino a pochi anni fa era la stessa tipologia di turisti che frequentava Morcone. Negli ultimi anni sono venuti meno anche questi figli di prima generazione. Quelli di seconda hanno continuato a frequentare le case dei nonni solo nelle feste comandate, la terza generazione non viene più nemmeno per queste occasioni).

a pag. 2 ▶

FESTIVITÀ DI  
SAN BERNARDINO DA SIENA

Accensione del falò  
monumentale  
CHIESA DI SAN GIOVANNI



Morcone  
Piazza San Bernardino  
20 maggio 2024 - ore 20,30

Quanta  
ne saccio...

L'uomo per la parola  
e il bue per le corna.

Questo proverbio ha più di una interpretazione. Come il bue si lega per le corna, così l'uomo si lega con la parola data. Secondo un'altra interpretazione il proverbio vorrebbe dire che ogni essere si distingue da un altro per le proprie attitudini. Ma il proverbio potrebbe anche significare: ogni persona va presa per il verso giusto. In ogni caso, il significato che prevale è quello che bisogna mantenere la parola data.

**BigMat**  
HOME OF BUILDERS

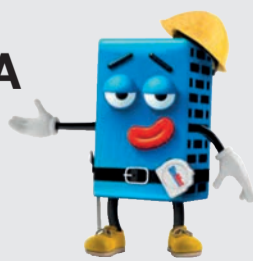
- MATERIALI EDILI
- CENTRO COLORI
- FERRAMENTA
- ELETTRICITÀ

C.da Cuffiano, 52 - Morcone (BN)  
Tel. 0824 951127

**EDILIZIA RINALDI**

- IDRAULICA
- PORTE
- INFISSI
- SCALE

C.da Piano dell'Olmo (snc) - Sepino (CB)  
Tel. 0874 1862939



**MORCONE**  
ADOTTA IL TUO PAESE



PRESENTAZIONE DEL LIBRO  
e... TARALLUCCI E VINO

**Detti e... ridetti**

a cura di Antonio Longo

**SERATA GOLIARDICA**

Domenica, 26 maggio 2024

ore 18,30

Ex chiesa di San Nicola

**DALLA PRIMA PAGINA  
IL CENTRO STORICO...**

mi, mi sono soffermato sulla prima pagina del Murgantino del maggio 2019 riportante il titolo "Che tempo che fa" con foto panoramica di Morcone e a seguire: "Un sentito appello" del sindaco Luigino Ciarlo che, rivolgendosi a tutti i cittadini, ribadiva ancora una volta "... quanto una corretta e trasparente circolazione delle informazioni sia importante per l'idea di amministrazione che sosteniamo e intendiamo portare avanti nei prossimi anni..." e ancora, "... Quello che mi auguro, al netto delle critiche che potranno (e dovranno) sempre essermi mosse nell'interesse del paese, è che iniziamo a collaborare seriamente tutti insieme per informare i cittadini sulle scelte che li coinvolgono affinché abbiano strumenti conoscitivi per partecipare attivamente alla vita amministrativa del paese, cosa di cui abbiamo gran bisogno. Per fare ciò occorre che l'informazione sia corretta, onesta, seria..." L'appello si concludeva con queste parole: "... Vi ringrazio per l'attenzione e ringrazio il Direttore per lo spazio concessomi, nella speranza di potermi appassionare presto anch'io alle pagine del Murgantino". Questo accorato appello mi indusse a scrivere sulla stessa pagina, e lo feci con piacere, l'editoriale "Informazione e valori condivisi" in cui, tra l'altro, affermavo che il nostro periodico è stato sempre attento e sensibile verso coloro che si adoperano per il bene comune, siano esse istituzioni, associazioni e quant'altro e che volentieri avremmo continuato a raccontare sia le cose buone, sia a muovere critiche costruttive, sempre nell'interesse generale della comunità.

Orbene, fatte queste premesse e, visto che oramai nessuno parla e/o scrive su quello che di più prezioso possa avere una cittadina, naturalmente mi riferisco al nostro Centro storico, abbiamo deciso di dedicare, da questo numero, uno spazio disponibile anche per tutti coloro che vogliono interloquire e intervenire su tale importante argomento che costituisce il bene culturale per eccellenza, in quanto racchiude in sé il patrimonio storico, artistico, monumentale, urbanistico e architettonico, religioso, demo-etno-antropologico, archeologico, archivistico e librario. È un bene che va salvaguardato, curato, valorizzato, per essere meglio apprezzato e frequentato. Personalmente, sia in qualità di pubblico amministratore, sia come rappresentante di alcune associazioni culturali, sia da privato cittadino, ho sempre cercato di dedicarmi alla promozione del bene comune, ma sempre con un occhio di riguardo al nostro meraviglioso Borgo, puntando essenzialmente alla sua riqualificazione, presupposto imprescindibile ed essenziale per uno sviluppo e conseguente volano di promozione turistica. Il compianto e mai dimenticato Tommaso Lombardi, in uno dei tantissimi articoli raccolti poi in due volumi, "La Nostra Morcone", a pag. 246 del primo volume del 1988, argomentando su Palazzo Sannia, così scriveva: "... E poi sembra stupido che un paese civile abbandoni la sua caratteristica più apprezzata, più bella e quasi invidiata rappresentata dal Centro storico, per cui renderlo abitabile, recuperarlo e conservarlo è quasi un dovere civico. E pian piano immagino che vi ritorneranno anche gli abitanti che adesso protestano quando devono raggiungere alcuni servizi dislocati nel centro del paese come il Comune, la scuola, la biblioteca, il museo, e sono obbligati a fare solo alcune centinaia di passi a piedi..."

Un'ultima considerazione e poi concludo. Negli anni in cui ricoprivo la carica di sindaco, sul periodico La Cittadella, mi dedicavo ben tre rubriche di critiche, a volte anche aspre, su tutto ciò che non andava bene nell'azione amministrativa, specialmente nel Centro storico: "Il sasso nello stagno" di Antonio Di Mella, "La spina sotto la sedia" firmato "La Spina" (ma si diceva che fosse sempre la stessa persona), "Su e giù per le scale di Morcone" e "Scendendo e Salendo" di Tommaso Lombardi. E dire che all'epoca il sindaco pro-tempore, (nel caso particolare, il sottoscritto) era anche presidente dell'associazione "Morcone Nostra" e responsabile editoriale de La Cittadella, per cui aveva tutti i poteri per impedire la pubblicazione di quelle rubriche. Non l'ho fatto, anzi apprezzavo l'interessamento e i suggerimenti ritenendo che quelle critiche venissero mosse in maniera costruttiva e a fin di bene. Sicuramente era un fuoco amico, ma ero altrettanto sicuro che quel fuoco proveniva da persone che avevano a cuore il nostro bel paese.

Caro Sindaco, queste sono le considerazioni aggiuntive che ho voluto fare dopo un lustro e che ho scritto in esito al tuo appello sopra citato. Non so se in questi anni tu ti sia appassionato alle pagine del Murgantino, ma sono certo che hai sempre letto, o quanto meno sfogliato, questo periodico che sicuramente ha arricchito non solo la platea informativa presente nel nostro territorio, ma ha dato l'abbrivio a un nuovo modo di comunicare facendo sì che l'eterna lotta tra la scrittura e l'immagine (foto) cessasse di esistere. Tutto è stato volto a un solo scopo, informare e coinvolgere con al centro solo lei: la notizia.

**DALLA PRIMA PAGINA UN METODO PER PROGETTARE**

Poi ci sono i "turisti esploratori", più giovani, qualche volta famigliari, che vogliono potersi muovere a piedi sul territorio, hanno bisogno di parchi giochi nelle piazze di paese, che oggi, abitate da soli anziani, non ne sentono la necessità.

Discutiamo con i cittadini e gli amministratori su quale target turistico puntare. Un sentiero per anziani dovrà avere una certa lunghezza e larghezza, e di certo sarà diverso da quello per un camminatore sportivo o un ciclista. Per i gruppi organizzati di turisti, che viaggiano in un solo pullman, servono alberghi, non bed and breakfast distribuiti in un'area troppo vasta. Insomma bisogna fare delle scelte, altrimenti si rischia di deludere tutti e due i tipi di turista.

Coinvolgiamo nella riflessione le poche imprese turistiche e culturali innovative dell'area, per sapere cosa ne pensano, che esperienza hanno già fatto. Due ragazzi che hanno aperto una vineria nel castello di San Biase, a 40 chilometri da Campobasso, la città più vicina. Un'apicoltore che vuole trasformare la sua azienda in fattoria didattica. Un produttore di mele che vuol dare valore al suo prodotto. **Ne raccogliamo le voci in un video, insieme a quelle di molti altri, chiediamo loro di descrivere il territorio, dove comincia e dove finisce, cos'ha di bello da offrire, quali sono le difficoltà, come il turismo li può aiutare...** Giriamo immagini e interviste per venti giorni tra i paesi del Molise centrale e poi montiamo un documentario.

Organizziamo una presentazione pubblica del documentario, a Trivento, ... Invitiamo, oltre che i cittadini intervistati, le autorità, i sindaci, che vengono vestiti per l'occasione, il vescovo, i carabinieri, i politici regionali eletti nell'area e cerchiamo di raccogliere le reazioni.

I sindaci, che si aspettavano di vedere un prodotto di marketing, ne escono irritati. Un'operazione di questo genere mette a nudo la distanza tra la politica e i cittadini, tra un immaginario rassicurante fatto di prodotti squisiti, di cultura e di buon vivere, che li legittima, e la precarietà del quotidiano. **Raccontare un territorio a partire dalle difficoltà per guardare al futuro suscita una sensazione di sgomento, anche perché il nuovo che avanza è spaventosamente debole, piccolo, solo una traccia, anzi delle tracce.**

Le reazioni possibili allora sono due: l'arroccamento identitaria, o la voglia di cercare ancora nuove soluzioni nella vita di tutti i giorni. **Le persone che reagiscono in questa seconda maniera sono quasi sempre una minoranza, più giovani, mobili sul territorio, economicamente attivi. Sono quelle che comprendono che il racconto che hanno imparato a scuola è didascalico e falso, e che questo significa aver a che fare con uno strumento inadeguato ai fini che essi stessi perseguono: poter continuare a vivere in quell'area, preservandone le caratteristiche che per loro la rendono unica. E vecchia (anche anagraficamente) appare la classe politica che li governa. Sentono che le loro istanze non trovano adeguata rappresentanza. Sentono i confini amministrativi come una costrizione. Queste persone propongono con timidezza un nuovo racconto, di cui sentono l'urgenza, per continuare a sopravvivere.**

Per venire incontro a questa seconda esigenza, Tantillo ci parla di: **Soluzioni narrative**

La prima ipotesi di utilizzare il racconto come strumento di sviluppo locale nasceva dalla convinzione, mutuata dalle esperienze della psicologia sociale e dalle pratiche dell'orientamento narrativo, che un

territorio, così come un individuo, che avesse difficoltà a raccontare la propria storia, la propria provenienza, gli eventi della propria vita, avesse anche difficoltà a immaginarsi, e quindi a proiettarsi nel futuro.

Perché è importante conoscersi, allora, nei processi di sviluppo? La narrazione corrisponde alla capacità di connettere i pezzi di una storia in maniera causale, consequenziale, di scegliere dall'indistinto, di costruire un racconto. **Sapere "chi siamo" e da "dove veniamo" è indispensabile per proiettarsi nel futuro, per individuare degli obiettivi da raggiungere, ma è anche funzionale alla costruzione di un progetto, che altro non è se non "la serie di operazioni necessarie, disposte in un ordine logico dettato dall'esperienza"...**

Nella mia esperienza ho toccato con mano quanto "riscrivere" la storia dei territori possa favorirne un ripensamento, aumentare la consapevolezza dei processi evolutivi all'interno dei quali si vive, immaginare nuove strade per il futuro. E ancora, superare lo status di dipendenza dei cittadini, la loro marginalità culturale e stimolare le capacità decisionali e di scelta, favorire la coesione sociale e un clima di collaborazione e fiducia.

La narrazione svolge la funzione di creare legami tra gli individui e i luoghi fisici, in cui l'elemento emotivo diventa centrale. Comunità e persone crescono con fatica e con conflitti; crescono raccontandosi continuamente ciò che sono; crescono ascoltando con fatica punti di vista diversi; crescono osservando e confrontandosi con il proprio futuro più che con il proprio passato. **Questa via allo sviluppo, senza dubbio molto più lunga e faticosa, è sicuramente più solida.**

Il racconto, ..., disegna un territorio, anzi è un territorio; legittima classi politiche, definisce interrelazioni, delimita confini, determina le relazioni con gli altri territori, vicini e lontani. È uno strumento per edificare nuove appartenenze, non univoche, e per demolirne delle altre.

\*\*\*

Per chi si occupa di progetto, le indicazioni di Tantillo, che ho cercato di riprodurre in questi ultimi tre articoli, sono illuminanti. Certamente nasce un problema in termini di attuazione. Si tratta di intervenire con progetti immateriali in luogo di quelli materiali, più complessi e di difficile ideazione. L'attuale impostazione di alcuni fondi per il finanziamento delle realtà interne riveste questa forma, si tratta di coglierne lo spirito e tradurlo in azioni utili per i nostri territori.



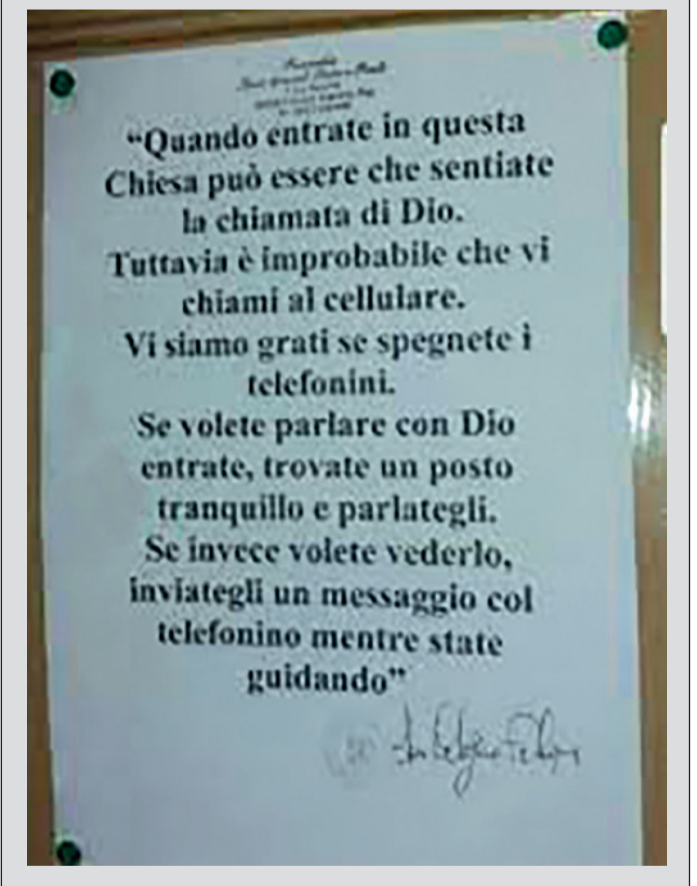
## Il compleanno

di Irene Mobilia

Qualche giorno fa c'è stato il mio compleanno. Non dico i numeri perché credo che non interessino a nessuno né posso dire di averlo festeggiato in quanto non penso ne valga la pena. D'altra parte, rendere noti gli anni potrebbe sollecitare quelle dichiarazioni di circostanza del tipo "tu hai duecento anni, ma ne dimostri cinquanta", oppure "tu hai cinquanta anni, ma ne dimostri novanta" e via così. Perciò, in via precauzionale è meglio non rivelare la propria età, tanto più che chiunque può apprenderla attraverso i numerosi marchingegni che mettono a nudo (si fa così per dire) tutti i nostri segreti. Quando si parla, però, di persone famose, allora l'età va resa nota poiché i festeggiamenti saranno ovviamente solenni. Penso, infatti, a personalità del calibro della regina Elisabetta buon'anima o del maturo figliolo re Carlo III.

Uscendo dalle famiglie reali, mi viene in mente quali possano essere le feste di compleanno di persone più comuni. Ad esempio, sarebbe opportuno scoccare un bacio di buon augurio sulla guancia più o meno levigata di qualche politico sulla cresta dell'onda: Salvini, Meloni, Tajani (il quale evoca sempre nella mia mente irriverente l'immagine della persona di scarso acume), o peggio Putin. Sinceramente un abbraccio affettuoso di buon compleanno lo dedicherei al presidente Mattarella, che tanto si adopera per tenerci nei ranghi di una politica onesta. Oppure un bacione scroccante lo darei a papa Francesco che, nonostante pochi ascoltino le sue esortazioni a restaurare la pace, non si dà per vinto.

Insomma, il compleanno è comunque una ricorrenza da ricordare, non fosse altro per non dimenticare che gli anni passano per tutti, ma poche sono le novità che essi presentano. Speriamo almeno che il tempo che ancora rimane a noi tutti da vivere possa offrirci un po' di sollievo dalle malattie, dalle carestie, dalle pestilenze sempre in agguato dietro gli angoli della nostra dabbenaggine. Orsù, esultiamo.



LOGOPEDIA  
PSICOMOTRICITÀ  
FISIOTERAPIA  
PSICOTERAPIA  
TERAPIA FISICA  
TERAPIA OCCUPAZIONALE

**iuvenia**  
centro riabilitazione

82026 Morcone (BN) e-mail: iuveniasrl@gmail.com  
C.da Piana - zona ind.le sito web: www.iuvenia.it  
Tel. 0824 957479 Centro di Riabilitazione Iuvenia

**audioson**  
apparecchi acustici

Vendita e assistenza di apparecchi acustici e ausili per l'udito

NAPOLI c.so Umberto I, 133 - Tel. 081 204400  
AVELLINO via G. Carducci, 9 - Tel. 0825 25306  
GROTTAMINARDA (AV) c.so Vitt. Veneto, 283 - Tel. 0825 25306  
SALERNO piazza XXIV Maggio, 21 - Tel. 089 228680  
CASERTA via F. Daniele, 10 (c/o Poliambulatorio Villa Rosa)  
MORCONE (BN) via Roma, 59

**PASSAPAROLA**

► LIBRERIA  
► CARTOLERIA  
► TIPOGRAFIA  
► ETICHETTIFICIO  
► STAMPANTI PER COMPUTER

Via degli Italic, 29 - Morcone  
Tel. 0824 957214

**CASEIFICIO FORTUNATO GIUSEPPE**

Formaggi prodotti con latte di alta qualità provenienti dall'omonima azienda agricola

Prodotti tipici locali e artigianali  
Vini sfusi delle Cantine Sociali di Solopaca

Aperto tutti i giorni fino alle 20,00 (orario continuato)

Via Nicola Sala, 16 - Benevento - Cell. 340 8893158  
S.S. 87 (km. 97) - Morcone (BN) - Tel. 0824 956122  
azgfortunato@yahoo.it

## MORCONE-CAMPOLATTARO Presentato a Napoli il progetto di Repower per la realizzazione di una centrale idroelettrica sull'invaso del Tammaro

di Ruggiero Cataldi

In che consiste e come funziona questa centrale? "Ci sono due bacini idrici a due altitudini diverse. La massa d'acqua del bacino di valle, con delle pompe, viene portata alla quota più alta. Quindi non c'è più a disposizione energia elettrica perché è stata spesa per azionare le pompe, ma c'è energia potenziale se la massa d'acqua ricade rigenerando energia. Il bacino inferiore è l'invaso sul Tammaro, con un volume di circa 125 milioni di m³; il bacino superiore, invece, è quello di Monte Alto, meglio conosciuto come Lago Spino, che è una conca naturale da 7 milioni di m³. Le condotte idrauliche che collegano i due bacini saranno lunghe oltre 12 km e, per diminuire al minimo l'impatto ambientale e paesaggistico, saranno realizzate in caverna e, quindi, totalmente interrate. Tutto ciò permette sia di accumulare che di rilasciare energia. Per quanto riguarda il rilascio di energia, l'acqua presente nel bacino superiore viene fatta scendere attraverso la condotta per gravità, facendo un salto di 500 metri. Alla fine di questo salto viene fatta passare attraverso una turbina dove un alternatore permette di trasformare l'energia meccanica della caduta in energia elettrica. In merito all'accumulo di energia, viene utilizzata l'energia elettrica prodotta in eccesso dalle rinnovabili per attivare la pompa idraulica, così da prendere l'acqua dal bacino inferiore e portarla nuovamente al bacino superiore". E ancora: quali sono i vantaggi di questa Centrale? "Il

più grande vantaggio sta nel fatto che permette di massimizzare la produzione delle rinnovabili non programmabili, cioè quelle che in buona parte dipendono dalle condizioni meteo per poter produrre elettricità, come solare ed eolico. Quando queste producono poco, infatti, si può decidere di fare scendere l'acqua dal bacino superiore, così da recuperare energia accumulata in precedenza. Viceversa, quando c'è un surplus di energia rinnovabile e la rete elettrica non ne può accogliere altra, questa viene usata per riportare l'acqua nel bacino più alto. In Italia ci sono già impianti di questo tipo, per la precisione ce ne sono 22 con una capacità di stoccaggio complessiva di 53 GWh. L'impianto in questione contribuirà con altri 8,5 GWh, cioè quasi il 15% del totale. Questi impianti, attualmente, si trovano soprattutto nel Nord Italia, dove la presenza di bacini idrici già naturalmente esistenti rende tutto più semplice. Allo stesso tempo, però, i nuovi progetti hanno gli occhi rivolti al Sud proprio perché qui è stata e verrà realizzata la maggior parte degli impianti rinnovabili e, quindi, aumenterà sempre di più il bisogno di nuove infrastrutture per immagazzinare energia extra non utilizzabile nell'immediato".

Nel pomeriggio del 18 aprile scorso, nell'aula magna del Centro congressi dell'Università "Federico II" di Napoli, nell'ambito della seconda edizione di Feuromed, il Festival Euromediterraneo dell'Economia, Fabio Boc-

chiola, amministratore delegato di Repower, ha illustrato il progetto sopra descritto. A questo punto, cosa dire? Ci è venuto subito in mente la recentissima tragedia di Bargi. Lo scorso 9 aprile, all'interno della centrale idroelettrica a pompaggio, che sembra simile a questa che si vuole realizzare sul nostro invaso, durante i lavori di manutenzione/collauda, si è verificata una esplosione che ha provocato la morte di sette persone.

L'impianto fu realizzato circa 50 anni fa sul lago di Suviana, nel Bolognese e gestito da Enel Green Power. Allo stato ancora non si conoscono le cause dell'esplosione e, intanto, la competente Procura di Bologna, ha aperto un fascicolo per disastro e omicidio colposo e punta a fare luce sulla catena dei sub appalti. E ancora: giusto un anno fa, fu pubblicato con grande risonanza mediatica, un accorato appello del delegato del Coni di Benevento, Mario Collarile. Lo stesso stigmatizzava l'iniziativa di Repower citando,

tra l'altro, uno studio commissionato dal Comune di Morcone all'Unisanio, nel quale venivano evidenziati tutti i gravi problemi ed effetti negativi che causerebbe la realizzazione della Centrale idroelettrica, tali da impedire l'utilizzo delle acque dell'invaso per uso sportivo e turistico (canoa, pesca sportiva, kayak, vela, nuoto e pallanuoto etc.). Questa è la conclusione di Collarile. "... da una parte si sta preparando un piccolo paradiso terrestre, dall'altra uno spaventoso incubo..."

Insomma bisognerebbe scegliere tra un Eden e un Inferno. In tutto questo ancora non si sa se l'altro progetto, ritenuto strategico, già approvato e finanziato per circa 700 milioni di euro, relativo alla potabilizzazione delle acque dell'invaso e all'utilizzo delle stesse per uso irriguo, possa in qualche modo confliggere con la realizzazione della Centrale a pompaggio. Al momento la Regione Campania tace, così come tutti i soggetti pubblici interessati.

## Questo strano sentimento

di Simona Ruscitto

"Delusione (s.f.): sentimento di amarezza di chi vede che la realtà non corrisponde alle sue speranze (Fonte Treccani)".

Aheee... apriamo un trattato? La delusione è quella "cosa" che ti accompagna da 0 a 99 anni, è sempre dietro l'angolo. S'inizia da piccoli, dal giorno della nascita, tu te ne stai lì, al calduccio, nella pancia di mamma, servito e riverito... e invece no, ti devono far "uscire" per forza! Al freddo, piangendo e tirato di forza, con grande delusione, devi abbandonare quel posticino solo tuo e di mamma, e, si sa, la mamma è sempre la mamma! Che delusione! Certo mamma la vedrai dal vivo, ma non sarà più la stessa cosa, la dovrai condividere e in più ti toccherà aver a che fare con persone che non conosci e che non hai scelto tu! Ma questa è un'altra storia!

Comunque si inizia così e si va avanti con "la delusione"... per tutte le età. Un po' come quando vai al supermercato: c'è il 3 per 2, l'offerta del giorno, insomma sempre pronta "ad intervenire!" Ma noi, al di là dell'età in cui la incontreremo, dovremmo superarla, non farci abbattere e così non ci rovinerà la vita! Come diceva Giulio Cesare: "Se non puoi sconfiggere il tuo nemico, fattelo amico". E allora rendiamola utile nel percorso della vita, in fondo è tramite lei se la capiamo questa vita. La delusione ci "aiuta" in tutto: in famiglia, sul lavoro, nelle amicizie, in amore, insomma ci aiuta a formare il nostro carattere, ci rinforza... giusto? Certo, non ci lascia privi di "cicatrici", chiamiamole così, ma anche queste ultime ci servono, le guardiamo, ci pensiamo e cerchiamo di non farcene fare altre. Non è facile, si sa, ma non possiamo negare che esista questo brutto... "complicato sentimento".

C'è, arriva, ci sconfigge e ci fa crescere.

"Niente aiuta a fare selezione come la delusione" (dal web).

Con questo pensiero passo e chiudo! Sono stata breve? Vi ho deluso? Non vi arrabbiate!

Le delusioni... sono altre.

## A spasso in un ambiente ricco di contrasti

di Bruno Parlapiano

Coinvolto dalla inebriante potenza dell'arrivo della primavera, mi sono lanciato in un'ampia passeggiata per il paese. Percorrendo la "Panoramica", passando sotto la caserma dei carabinieri, si affronta la salita con i suoi tre tornanti degni di una scatola ci-

clistica. Ti accompagnano fasci di luce alternati a macchie di ombra densa e fresca, qua e là il fiorire delle orchidee selvatiche che si ripropongono puntuali nei medesimi angoli a segnalare la scadenza del trascorso anno. Intanto il fruscio di una lucertola richiama lo sguardo a terra dove incontri il calpestio nel terreno fresco delle unghie dei cinghiali da poco andati a riposare. Superati i tornanti, ti appare la schiena del paese con il campanile del Santuario e la cresta del Castello che si staglia nell'azzurro intenso di una bella giornata. Ai piedi del Castello guardi verso il lago, di nuovo vuoto, e vivi un senso di vastità e impotenza. Un'occhiata alla montagna, protettiva e grande, poi ti immergi nel centro storico.

Raggiunta la piazza di San Salvatore si apre un nuovo panorama, su una gola stretta e profonda scavata dal torrente, che ti fa pensare subito a possibili attraversamenti sospesi nel vuoto per vivere emozioni estreme. Intanto uno sguardo alla villa comunale, prossimo obiettivo!

Tagli quasi in verticale la "Prece" e raggiungi il Mulino, giri a sinistra e ritrovi ancora tornanti di asfalto, questa volta immerso nel tunnel degli alberi che rinverdiscono.

Siamo all'ingresso del Parco dello Scoiattolo, ti prepari a una nuova, diversa, esperienza immersa nel verde. Il parco è attrezzato con panchine, affronti la salita, sulla sinistra una vecchia caldaia, continui e ti trovi a camminare agilmente su un tracciato pianeggiante dove la

mano dell'uomo raccoglitore è sicuramente passata, le numerose piante di asparago sono state tutte visitate!

Il percorso si snoda su per la collina fino a raggiungere un pianoro dove custodi muti, dal profilo austero, metallico, ti accolgono nel loro silenzio. Ti affacci sul lato destro e si delinea un nuovo quadro di Morcone che si propone, questa volta, denso di abitazioni, puntinato da colori, alcuni eccessivamente vivaci e dissonanti, ma comunque prova della tenacia di pochi che non intendono mollare il centro storico.

Al centro del pianoro una capanna in pietra circondata dagli agnelli metallici a richiamare la presenza di un pastore nascosto... Ti affacci all'interno, anche un po' timoroso di poter disturbare qualche giovane coppia... la delusione è forte: solo sacchi di rifiuti ben custoditi al riparo delle intemperie!

Mio malgrado, devo ritornare sul racconto del percorso fatto all'interno del Parco dello Scoiattolo e lo farò riscendendo dal pianoro per raggiungere la sottostante strada provinciale.

La staccionata in legno è totalmente distrutta dalla mano dell'uomo, non di quel raccoglitore di cui si diceva, ma dalla mano, penso, giovane e inconsapevole. Una furia distruttiva insensata e, forse, "alcolica" ma non abbastanza "sbronza" da non capire che il passamanio che costeggia la ripida scala non deve essere distrutto per non rischiare di arrivare giù rotolando su sé stessi.

La furia - arrivata al culmine

dell'eccitazione - non risparmia panchine e cestini. "Lei" ribalta, spacca, rompe e, nel contempo, eccita l'uomo distruttore!

Contro questa furia iconoclasta lancio una provocazione... da chi ama la capacità dell'uomo di ricreare componendo i frammenti della distruzione!

La mano che rompe e spacca, allo stesso tempo, ridisegna. Ne viene fuori un disegno incerto che lascia spazio alla capacità della natura di riconquistare i suoi luoghi. Una natura che si ridisegna sulla rovina dell'uomo e che propone nuove prospettive. Personalmente, lascerei tutto come si trova a memoria della follia e a vantaggio della natura che riconquista ciò che l'uomo cerca di sottrarre e rimettere in un ipotetico ordine.

La passeggiata si è conclusa con il magone che nasce dall'evidenza che i nostri luoghi non sono vissuti come meriterebbero. Potrebbero aiutare le scuole accompagnando i bambini in percorsi di conoscenza del nostro patrimonio. Potremmo invogliare l'uomo raccoglitore a essere presente tutto l'anno sul percorso del Parco dello Scoiattolo e, quindi, potremmo piantare siepi di piante di asparago, piantare alberi di ciliegio, alberi di castagno, seminare funghi e ogni altra grazia che nostro Signore ci propone durante tutto l'anno.

Spesso sento raccontare le bellezze di altri luoghi ma esiste la consapevolezza dei nostri? È una domanda che richiede, per rispondere, l'esistenza di un sincero sentimento di amore per ciò che ci circonda.

### GIORNATA MONDIALE DEL LIBRO

#### MORCONE Presentato il libro "Colori e Parole"

di Marisa Di Brino

L'Unesco ha scelto, per celebrare la Giornata Mondiale del libro, la data del 23 aprile, ricorrenza della morte di celebri scrittori, quali William Shakespeare e Miguel de Cervantes (23/4/1616). Non mancano in tutto il mondo iniziative di sensibilizzazione verso la lettura per i giovani che sono sempre più propensi a utilizzare telefonini di ultima generazione, piuttosto che frequentare le biblioteche e scegliere un buon libro che rinfancia la mente e il cuore. Il nostro paese, da tempo molto attento a questa tematica, promuove molti eventi riguardanti la lettura, tra cui si segnala che proprio il 23 aprile, presso il Centro Universitas è stato presentato il libro "Colori e Parole", testimonianza di storie di popoli, racconti, canti e poesie.

Saluti istituzionali da parte del sindaco Luigino Ciarlo e dei rappresentanti Antonio Di Pinto, della coop. Giada, Rosario Spatafora de "La Cittadella" e il dir. del Centro Alwahih, Massimo Diglio. Moderatrice dell'incontro, la dott.ssa Nicoletta Coopt, psicologa del centro Alwahih.

Dopo una prima introduzione dell'insegnante di Italiano L2 del centro Alwahih, Martina Zuppa, si sono susseguite letture e racconti a cura dei ragazzi ospiti del CasAlwahih e dei Sai di Santa Croce del Sannio, che hanno portato testimonianza delle tradizioni e culture di popoli africani che lasciano a malincuore le



proprie terre colme di miseria e carenza alla ricerca di una speranza e di un futuro migliore. Ragazzi che hanno dovuto imparare una lingua a loro sconosciuta per poter esprimere i loro bisogni primari dopo lo sbarco in Italia.

Gli studenti dell'Istituto comprensivo "De Filippo" e dell'IS "Diana" hanno letto alcune poesie in lingua francese tradotte dai ragazzi ospiti del centro. La mattinata è stata ravvivata dalle melodie delle canzoni di questi popoli.

Buona lettura: i libri sono un antidoto alla tristezza.

L'intervento del Sindaco di Morcone (foto: Mimi Vignone).

### FARMACIA DELLA RINASCITA



Via Roma, 9  
Morcone (BN)  
Tel. 0824 956062



SERVICE PARCHI EOLICI - MONTAGGI AEROGENERATORI  
REALIZZAZIONE IMPIANTI ELETTRICI  
INSTALLAZIONE PARCHI FOTOVOLTAICI

Domenico Pilla 3286835613 doma79@libero.it



VENDITA - NOLEGGIO - ASSISTENZA TECNICA  
PER STAMPANTI OFFICE E PRODUCTION

Finishing - Taglio e incisione laser - Stampa UV  
Infrastrutture informatiche - Arredo ufficio

► f @ in ◀

Via Santa Caterina, 18 (z.i.) - Montefredane (AV)  
e-mail: info@riklosonline.it - Tel. 0825 277174

# SEPINO Nuove prospettive per l'Acqua Sepinia e le Terme

La Togni SpA si aggiudica la concessione per l'imbottigliamento dell'acqua. Nel progetto rientra anche la rigenerazione dello stabilimento termale, grazie all'interessamento dell'attuale Amministrazione comunale guidata dal dott. Paolo D'Anello

L'acqua Sepinia si appresta a ritornare sulle tavole dei molisani e degli italiani, portando con sé speranze di un futuro economicamente prospero per il territorio e per le attività correlate.

Il recente esito positivo della gara ha visto la Togni Spa, con sede legale a Serra San Quirico, aggiudicarsi la concessione mineraria per l'estrazione e l'imbottigliamento dell'acqua minerale per i prossimi 25 anni. Il progetto della subentrante si distingue per una gestione più oculata e vantaggiosa rispetto al passato, con investimenti già avviati per una seconda linea molto più performante rispetto a quella storica. La Togni Spa si impegna a versare alla Regione Molise un canone superficario anticipato, garantendo così un ritorno economico stabile anche al territorio. Inoltre, si prevede un sistema di compensazione per il Comune di Sepino, che riceverà una somma proporzionale per ogni metro cubo di acqua imbottigliata.

L'iniziativa segna una svolta rispetto alle precedenti gestioni che hanno visto l'alternarsi di società diverse, con dirigenze approssimative e con un prodotto lasciato alle logiche depredatrici della grande distribuzione senza possibilità di margini e senza una solida strategia commerciale, nonostante l'elevata qualità del

prodotto. Il nuovo processo, avviato nel 2022, si è concluso con successo, garantendo trasparenza e affidabilità nella selezione del concessionario.

La Togni Spa, già nota per il suo marchio Frassasi e la sua leadership nel settore delle acque minerali, è stata la sola partecipante alla gara, dimostrando un forte interesse nel progetto e nelle risorse della zona. La prospettiva di riportare in vita un patrimonio precedente mai pienamente sfruttato è fonte di ottimismo per la comunità locale. L'acqua Sepinia, con le sue proprietà oligominerali benefiche, potrebbe diventare non solo una risorsa economica, ma anche un simbolo del rinnovamento dell'area, garantendo a molti giovani la possibilità di costruire il futuro nella propria terra. In controtendenza con un passato caratterizzato da progetti incompiuti e speranze deluse, soprattutto per molte maestranze che sono state estromesse dall'azienda a causa di presunti ristrutturamenti, questa nuova fase sembra offrire una reale opportunità di sviluppo e crescita. Bisognerà valutare se anche lo stabilimento termale che si trova a monte del paese, meta di tanti turisti in passato, potrà finalmente trovare una sua dimensione magari grazie ai finanziamenti precedentemente stanziati. Quel patrimonio, finito in bancarotta a

di Antonio Tammaro



La sede della Sepinia

causa di gestioni a dir poco sciagurate, dovrebbe intraprendere una nuova strada. Speriamo che questa volta si riesca a valorizzare la sua storia e le proprietà benefiche dell'acqua, ricca di minerali come il bicarbonato, il calcio e il magnesio, che la rendono adatta per problemi legati alla salute dell'apparato urinario, gastrointestinale e al rinnovo cellulare.

Lo stabilimento termale fu inaugurato in pompa magna alla fine del settembre 1990, con festeggiamenti e folle festanti. Erano tempi di prospettive in cui generazioni intere e politici lungimiranti lavoravano per dare una speranza a un territorio dalle risorse straordinarie. Nel luglio 1990, le concessioni delle sorgenti di acqua minerale di Tre Fontane

sono passate alla Terme di Sepino Spa, aprendo la strada a quella che doveva essere una nuova era del turismo termale. Purtroppo la realtà non ha rispecchiato affatto queste ambizioni. L'edificio termale oggi versa in uno stato di completo degrado e abbandono, conseguenza soprattutto degli atti vandalici compiuti negli ultimi decenni. Di recente pare essersi acceso un lumicino, lo sviluppo termale e turistico sembra esser tornato in auge: un ambizioso progetto di sviluppo dell'area termale, difatti, è stato proposto con un budget di oltre 3 milioni

e mezzo di euro. Questo progetto era incluso nell'elenco degli interventi finanziati nel quadro del Contratto istituzionale di sviluppo, firmato a Campobasso prima del Covid, nell'ottobre 2019. Oggi, grazie ai nuovi progetti in cantiere e all'interessamento da parte dell'attuale Amministrazione comunale di Sepino, si aprono nuovi spiragli per il recupero e la sistemazione anche dell'area termale. Ai sepinesi, che ancora non hanno smaltito le delusioni del passato, non resta che augurare la rinascita di un luogo di straordinaria bellezza.

## SAN GIULIANO DEL SANNIO Zuccarelli e Leopardi, il medico sangiulianese e il giovane favoloso

di Giuseppe Tiberio

Nel 1898, il prof. Angelo Zuccarelli pubblica un pamphlet dal titolo "Gli uomini di genio e la loro biografia clinica" in cui sosteneva, sulla base delle concezioni scientifiche del tempo, che la "nota principale che generalmente caratterizza l'uomo di genio sono l'eccezionalità delle sue estrinsecazioni, dei suoi prodotti di intelletto, di fantasia, di sentimento che prevedono interi periodi del cammino dell'umanità e inducono ad attività collettive nuove e straordinarie". In questo scritto l'antropologo riportava che occorreva "approdare a una seria e fondata dottrina intorno alla natura e alla gradazione mentale del genio partendo da studi su fonti sicure della eredità familiare e di tutta la vita degli uomini di genio, il tutto raccolto e valutato con criteri e metodi clinici". Pertanto, gli studi sui resti mortali del

escludendo ogni sospetto di opera umana, attribuendo lo stato dei resti mortali alle pessime condizioni di conservazione dei resti nella cripta della chiesa.

Trascorsi circa trent'anni, le biografie di Zuccarelli e di Leopardi si sarebbero incrociate ancora una volta, subito dopo la morte dell'antropologo avvenuta nel 1927.

Nella Collezione del Comune di Recanati "Sezione Giacomo Leopardi" si custodisce la dichiarazione resa dal figlio del professore, Armando, depositata il 2 giugno 1928 presso il notaio Riccardo Catalano di Napoli, che attesta l'autenticità dei frammenti recuperati il 21 luglio 1900. In essa viene fra l'altro riportato che gli oggetti repertati a parte, dopo l'estumulazione, vennero portati al museo San Martino.

In seguito alla demolizione della chiesa il 22 febbraio del 1939, i resti di Leopardi, insieme all'epigrafe monumentale del Ranieri, furono nuovamente spostati, questa volta nel parco della tomba di Virgilio a Piedigrotta.

Per evitare la totale "perdita del luogo di sepoltura", su richiesta del comune di Recanati, alcuni elementi lapidei del sacro edificio furono recuperati e trasportati sul colle dell'infinito dove, nel 1998 in occasione del bicentenario della nascita del poeta, vennero ricomposti simbolicamente in forma di sacello.

Quanto all'antropologo sangiulianese, la genialità del "cantore della sinistra" influirà sulle sue convinzioni scientifiche. Egli, in occa-

sione dell'immane catastrofe causata dal terremoto di Messina del 1908, divulgò dalle pagine de "l'Anomalo", una rivista da lui fondata, un breve lavoro dal titolo "il Binomio", una raccolta di riflessioni sulla nullità dell'uomo al cospetto delle forze della natura. Qui Zuccarelli riporterà che "contro i colossali avversari cosmici occorre che gli uomini si sentano sempre più stretti in intima necessità di reciprocità di benevolenza, di premure, di conforti, perché il dolore umano indivisibile dalla vita sia lenito. [...] Se il tecnicismo scientifico non diventa patrimonio comune, la sociale condizione della fragilità umana non sarà mai rovesciata in solidarietà per affrontare la sproporzione tra uomo e universo. Concluderà, quindi, con un messaggio di salvezza rivolto ai posteri in forma di testamento spirituale: Accanto così alla grave pensosa e austera figura dello 'studio scientifico', ergersi indissolubile l'altra dolce, benigna, provvidamente caritatevole e soccorritrice, della 'solidarietà' di tutta l'umana famiglia. L'una tutta intelletto, l'altra tutta cuore; tutte e due formanti il - il binomio - in cui andrà sempre meglio riassumendosi in futuro il sostanziale progresso del "vivere civile".

## Buco nero stellare record: ben 33 masse solari

Astrono...Mia!

Rubrica a cura di Diana Vitulano

A soli 1926 anni luce di distanza da noi, è stato scoperto un buco nero di origine stellare, dormiente e massiccio. Tre caratteristiche che, insieme, nella nostra galassia non si erano mai viste.

Tre caratteristiche che, prima dell'arrivo del satellite Gaia dell'ESA e della sua rivoluzionaria precisione astrometrica, era impensabile osservare insieme.

Buchi neri simili erano in precedenza stati rilevati solo attraverso l'emissione di onde gravitazionali durante la fusione tra coppie di buchi neri, e sempre in altre galassie.

Terzo in ordine di scoperta, per il satellite Gaia, ma primo in ordine di "peso", è membro di un sistema binario assieme a una vecchia stella di bassa metallicità appartenente all'alone della nostra galassia; è di origine stellare, si è formato al termine della vita di una stella, ed è il più massiccio che sia stato scoperto finora nella Via Lattea. Quello da 70 masse solari, scoperto nel 2019, è stato ridimensionato da studi successivi.

Gli astronomi lo definiscono "dormiente", ovvero un buco nero che non dà informazione di sé con emissioni sceniche di radiazione, cioè non sta accrescendo massa prelevandola da altri corpi celesti vicini. Infatti, quando questo avviene, normalmente si forma un disco di accrescimento, dove la materia si scalda per frizione e le temperature raggiunte nelle parti più interne del disco (dell'ordine di milioni di gradi) e nella corona fanno sì che questo diventi luminoso nel lontano ultravioletto e nei raggi X.

Quasi tutti i buchi neri di origine stellare scoperti finora sono di questo tipo, sono "attivi": si trovano in un sistema binario in cui la stella compagna orbita abbastanza vicino al buco nero tanto da cedergli massa, oppure produce un forte vento stellare che arriva fino all'oggetto oscuro. Vengono quindi scoperti tramite osservazioni con telescopi che vedono ai raggi X.

Buchi neri dormienti, invece, si possono scoprire attraverso il fenomeno del microlensing, (che sfrutta l'effetto lente), quando il buco nero passa tra noi e una stella più lontana, come conseguenza noi vediamo la luminosità della stella lontana aumentare a causa della lente gravitazionale generata dal buco

nero; oppure, se il buco nero ha una stella compagna, si possono trovare misurando l'orbita della compagna attorno al buco nero con la tecnica delle velocità radiali, o ancora misurandone l'astrometria, come nel caso dei tre buchi neri scoperti da Gaia nella nostra galassia.

Nel caso di Bh3, è questo il suo nome, l'orbita della stella compagna attorno al centro di massa comune è di circa 11,6 anni. Significa che, considerando i 5,5 anni di dati già elaborati dal satellite, Gaia è stata in grado di mappare metà della sua orbita. Un tempo sufficiente per distinguere l'oscillazione nella posizione e nel moto della stella compagna.

Dopo averlo osservato con Gaia, per confermarne la natura, il sistema è stato osservato anche con diversi telescopi a terra. Le velocità radiali ottenute con questi osservatori a terra hanno confermato le caratteristiche orbitali del sistema.

Non solo, le osservazioni fotometriche hanno consentito di stimare che l'età della stella compagna sia di circa 11 miliardi di anni, e quelle spettroscopiche di affermare che abbia una bassa metallicità. In altre parole, la stella compagna di Bh3 è molto vecchia e si è formata in un ambiente povero di metalli, e quindi pressoché incontaminato. Farebbe parte della cosiddetta Popolazione II di stelle, fra le prime a essersi formate in un universo in cui molti luoghi erano ancora "vergini".

Caratteristica, questa, a supporto di una delle teorie più accreditate circa la formazione di buchi neri stellari così massicci.

Buchi neri di questa massa sono stati osservati con le onde gravitazionali in galassie esterne, ma i modelli di evoluzione stellare non riescono a spiegarli, se non supponendo che siano formati da stelle massicce a bassa metallicità. Il nostro buco nero è dunque il primo scoperto nella nostra galassia equivalente ai buchi neri di grande massa osservati con le onde gravitazionali. Inoltre, il fatto che abbia come compagna una stella di bassa metallicità ci dice che anche lui è stato formato da una stella a bassa metallicità. Questa scoperta è quindi la prima conferma di quei modelli che spiegano i buchi neri di grande massa, visti con le onde gravitazionali, come dovuti a stelle di bassa metallicità.



**Multi Inox Maffei s.r.l.**  
Via Vitime del Lavoro di Bridgeport, 12  
82027 Pontelandolfo (BN)  
Tel. 0824.859036 - Fax 0824.859714

**MACELLERIA da Marco**  
V.le dei Sanniti, 16A - Morcone (BN)  
Tel. 340 2671686

**Studio Tecnico**  
Geom. Emiliano De Palma  
Topografia  
Progettazione  
Consulenza d'impresa  
C.da Piana, 191 - Morcone (BN)  
Tel. 0824 956129 - Fax 0824 093115  
Cell. 3475717229

**Flower's Shop**  
di Rinaldi s.r.l.  
L'arte dei Fiori  
Via degli Italicci - Morcone (BN)  
Tel. 0824 956432 - 334.1201453

**Estetica Nuova**  
Via dei Caraceni, 42 - Morcone (BN)  
Tel. 0824 957569

**Fantasy**  
di Elena Rinaldi  
Bomboniere - Partecipazioni  
Articoli da regalo  
Via Roma, 70 - Morcone (BN)  
www.fantasyidearegalo.it

**DOMENICO PROZZO**  
IMPIANTI CIVILI  
INDUSTRIALI  
FOTOVOLTAICI  
Tel. 334 8320228  
Morcone (BN)

**R**  
FALCIGNERA  
RINALDI  
Cell. 3403779150  
3467508902  
Fax. 0824953446  
C/da case 265  
82026 - Morcone (BN)  
arter.rinaldi@alice.it  
P.nv. 01505630422

# ALTO TAMMARO Le condizioni di vita nel nostro territorio nei primi anni del 1800

di Remo Iamiceli

La vita nel primo decennio dell'Ottocento nella nostra zona, e in particolare a Sassinoro, fu caratterizzata da estrema povertà, arretratezza e condizioni igieniche disastrose. Le informazioni anche dettagliate, fornite dai vari Circondari in risposta ai quesiti dell'inchiesta *Statistica* realizzata da Murat nel 1811 per conoscere tutto il Regno di Napoli, (sottoposto al dominio francese dal 1806 al 1815), confermano questo quadro. La Provincia di Molise istituita nel 1806 fu divisa nei Distretti di Campobasso e Isernia, cui il 4 maggio 1811 fu aggiunto quello di Larino. Al Distretto di Campobasso apparteneva Sassinoro inserito (dopo la modifica del 1811) nel Circondario di Sepino, che includeva anche Morcone, Santa Croce, San Giuliano e Cercepiccola. Ciascuno di questi centri, come unità amministrativa, assunse il nome "la Comune" (alla francese).



La Provincia di Molise nel Regno di Napoli durante il dominio francese (1806 - 1815)

Il territorio sassinorese prevalentemente montuoso e collinare (con una superficie di appena milletrecento ettari) compreso tra le montagne del Matese ad ovest, il torrente Rio Fratto a nord, il corso del fiume Tammaro ad est e il torrente Sassinora a sud, era pressoché isolato, soprattutto d'inverno, quando la piena di quei corsi d'acqua rendeva difficile o impossibile ogni attraversamento. Va inoltre considerato che la strada di grande comunicazione tra Campobasso e Napoli/Benevento, a circa due chilometri a nord del paese continuava sulla sponda sinistra del Tammaro e, dopo averlo attraversato passando sulla riva destra, risaliva la collina per proseguire verso sud, lontano da Morcone, in direzione di Napoli e Benevento. In questo modo gli abitati di Sassinoro e Morcone erano tagliati fuori da questa importante via.

Nei primi anni del secolo XIX un'agricoltura di sussistenza, povera e arretrata, pervasa da massicce tracce di una civiltà silvestre/pastorale (Sannita Pentra), restia ad accettare prodotti e metodi nuovi di coltivazione, dimostrava tutti i suoi limiti dovuti soprattutto all'isolamento fisico e culturale. Si cominciava a diffondere la coltivazione di alberi da frutta come peri e meli. Solo a Sassinoro, Morcone e Santa Croce c'erano poche piante di ulivo da cui i proprietari non ricavano olio sufficiente per i propri bisogni. Un litro d'olio costava circa 12 euro di oggi e, di fronte alla retribuzione media giornaliera di un operaio, equivalente a circa 20 euro, era un prezzo molto alto. Si coltivavano vari legumi e gli ortaggi per gran parte dell'anno venivano dalle zone più calde di Benevento o San Lorenzo. Le patate erano coltivate ma non entravano nell'alimentazione delle persone, la barbabietola (detta *radice di abbondanza*) era conosciuta solo di nome dal medico che scrisse le informazioni della *Statistica*. In generale si consumava il pane di granturco per nove mesi all'anno,

di grano nei mesi di giugno, luglio e agosto nella convinzione che l'altro facesse male in estate. Il grano era pieno di semi di erbe infestanti e impurità di vario genere. Solo i più attenti, cioè i più ricchi, provvedevano a lavarlo prima di macinarlo e lo usavano per fare il pane per tutto l'anno. L'alimentazione usuale del popolo si chiamava *minestra verde*, (costituita da erbe spontanee raccolte nei campi e nel bosco o da cicorie, cavoli e rape). Era cotta in un vaso di rame appeso con una corda o "una ritorta di legno" sul fuoco e condita con olio e sale in un vaso di creta dove tutti i componenti della famiglia mangiavano. Questo avveniva nell'unica stanza delle case dei più poveri, dove oltre al fuoco (spesso senza cappa), c'erano il letto, gli asini ed altri animali. A sera la fiamma del fuoco, serviva a dar luce all'ambiente, nelle case dei meno poveri si usavano lumi alimentati dal grasso, in quelle dei pochi signori si accendevano i lumi ad olio. I più ricchi avevano case spaziose e comode, ed oltre alle verdure mangiavano anche la *minestra bianca* (la pasta) condita con formaggio grattugiato, che i più poveri consideravano un lusso che si potevano concedere in giorni eccezionali o di festa. Il pomodoro non c'era, arrivò a Sassinoro solo dopo l'unità d'Italia, molti anni dopo che a Napoli incontrò la pasta, come è documentato da una ricetta del napoletano Ippolito Cavalcanti del 1839.

La carne era un alimento per pochi. Quella di maiale durava per tutto l'anno perché oltre a farne salami nel periodo invernale, si conservava in vasi di creta sotto lo strutto che perciò costava 25 grana al rotolo (equivalenti a 12,5 euro attuali per 981 grammi) mentre la carne ne costava 17 (pari a 8,5 euro). Succedeva anche che i maiali lasciati liberi nelle strade erano abituati a mangiare qualsiasi cosa, compresi rifiuti e addirittura escrementi di altri animali. Si mangiava carne di pecora, agnelli, capretti. Non si mangiava carne vaccina. Quest'abitudine si è mantenuta fino ai primi anni Sessanta del secolo scorso.

L'acqua era abbondante, ma non sempre le fontane erano vicine e gli acquedotti adeguati. Sas-

sinoro aveva la sua fontana non molto distante dal centro abitato accanto alla chiesa di Santa Maria, ma l'acqua vi giungeva da contrada "Pisciarello" in un canale a cielo aperto, quindi soggetta ad intorbidarsi e ad essere contaminata. Incanalata in tubi di creta interrati, l'acqua limpida e pura giunse finalmente nel 1873 in una fontana più bella e grande (quella ancora esistente) costruita nello stesso luogo.

Le strade e le piazze dei paesi erano piene di rifiuti, in ogni casa c'era una stalla. Le chiese erano umide e malsane, dove spesso le esalazioni provenienti dalle tombe rendevano l'aria irrespirabile. I cimiteri erano molto vicini all'abitato, quello di Sassinoro era, però, lontano dal centro storico. Da luglio a settembre la canapa messa a macerare nell'acqua emanava un insopportabile odore di putrefazione. Dopo il disastroso terremoto del 26 luglio del 1805, che aveva fatto danni enormi, a Sassinoro e San Giuliano capanne e ricoveri di fortuna erano presenti ancora nel 1811, la chiesa madre di Sassinoro nel 1828 risultava ancora inagibile.

Anche l'igiene e la pulizia personale erano molto carenti. La foggia dei vestiti sia maschili sia femminili, era rimasta pressoché immutata da secoli. Sulla pelle si indossava una veste di lino tessuta in casa dalle donne, al di sopra, la maggior parte della popolazione indossava panni di lana prodotti quasi tutti a Morcone. La scarsa qualità di questi tessuti è registrata dall'adagio popolare: "Panno di Morcone non regge all'acqua, né allo sterpone" (*sterpone* è accrescitivo da *sterpo* = frammento di ramo secco o spinoso, in dialetto *struppone*).

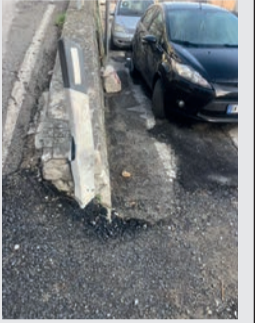
Dei circa milleduecento abitanti che nel 1811 si contavano a Sassinoro, solo il 10% circa sapeva leggere, scrivere e far di conto. Le suddette competenze rimasero ancora per molti anni esclusiva prerogativa dei privilegiati, ricchi ed ecclesiastici. Di scuole pubbliche da istituire in tutti i paesi si cominciò a parlare nel suddetto decennio francese, ma il progetto rimase sulla carta e non fu mai realizzato.

Le condizioni sanitarie non erano migliori. A Sassinoro non c'era né medico, né farmacista, "ad un solo si dà il nome di medico per appagare la fantasia del volgo" (dalla relazione del 1811), c'era un'ostetrica del tutto all'oscuro di qualsiasi conoscenza medica. Le pessime condizioni igieniche, l'assenza di qualsiasi presidio sanitario e l'assoluta ignoranza scientifica delle ostetriche (che in dialetto si chiamavano *uammare* da *mammare*, parola che ricorda donne originariamente versate in rituali magici piuttosto che in pratiche mediche) fanno capire perché nei registri dell'anagrafe napoleonica del 1811 risultano 57 nati, 28 morti e di quest'ultimi ben 20 bambini, compresi nella fascia di età da tre giorni a sette anni. L'estrema e diffusa povertà spiega infine l'esiguo numero di otto matrimoni nello stesso anno. A Sassinoro si cominciò a compiere qualche passo verso il miglioramento nella seconda metà del secolo.

## SALENDO E SCENDENDO

di Ruggiero Cataldi

Nell'editoriale di prima pagina ho citato, tra le altre, una rubrica curata dal compianto dott. Tommaso Lombardi, pubblicata per la prima volta sulla Cittadella del mese di febbraio 1991, dal titolo "SCENDENDO E SALENDO". Fino al mese di dicembre del 1990 aveva curato, per alcuni anni, un'altra rubrica conosciuta come "Su e giù per le scale di Morcone" i cui contenuti, per la maggior parte furono trasfusi come articoli nei due volumi di *La "Nostra Morcone"*. In queste rubriche, autodefinendosi ironicamente "Accusatore Civico", in antitesi al "Difensore Civico" che in quegli anni era stato nominato dall'Amministrazione comunale nella persona dell'avv. Ismaele De Ciampis, argomentava sullo stato dei luoghi, sugli interventi edilizi sia pubblici che privati, sulle manutenzioni, sulla pulizia, sui cimiteri, sul decoro urbano, sulle chiese, di tutto e di più, riguardanti non solo il Centro Storico ma tutto il territorio morconese. La rubrica "SCENDENDO E SALENDO" fu pubblicata per 4 mesi, fino a maggio 1991. Purtroppo, il 3 giugno successivo, il cuore di Tommaso Lombardi si fermò per sempre.



Orbene, a distanza di 33 anni, nel ricordo del mio mentore, verso cui continuo a nutrire una sorta di devozione, restando immutati i migliori sentimenti di riconoscenza, di stima e di affetto, parafrasando quel titolo, ritengo opportuno dare vita a questa nuova rubrica dal titolo SALENDO E SCENDENDO in cui, di norma, mi interesserò solo del Centro Storico di Morcone.

La mia meta preferita, sia la mattina del sabato che della domenica, è il Centro Storico, negli altri giorni mi fermo allo zampillo della Villa comunale, soddisfo la mia sete e torno indietro. Una delle scorse domeniche, avvolto da un gran caldo, lasciando alle spalle via Roma, nei pressi della chiesa di Sant'Angelo, passo dopo passo, mi dirigo verso l'alto e ho la sensazione di trovarmi in un paese in vendita, nel migliore dei casi, sulla porta di uno dei tanti fabbricati disabitati, compare il cartello Affittasi. Ma non è di questo che voglio parlare. A volte si denuncia una corresponsabilità dei cittadini nel giustificare uno stato di disordine o di mancata manutenzione del nostro Borgo; a volte è così, ma solo a volte. Ci sono piccoli interventi che è possibile fare solo con la squadra addetta alla manutenzione; interventi che eliminerebbero quel senso di abbandono che fanno pensare a disinteresse e sciattezza dove il cittadino non c'entra niente. Mi riferisco alla tabellonistica e alla segnaletica. È così difficile mettere a posto o eliminare tabelloni inclinati e addirittura inutili, stante l'assenza di qualsivoglia indicazione, e raddrizzare le segnaletiche che vanno verso il basso o verso l'alto? Ripartiamo solo alcuni esempi in foto, ma il paese ne è pieno. Per quanto riguarda il Borgo, suggerisco di cercare una segnaletica adeguata ai Centri storici, ed evitare di installare segnaletiche da "vianova". Bisogna rispettare le proporzioni, tenendo conto del contesto in cui si interviene. Se e quando si sceglie, è possibile affidarsi ai competenti e non al primo arrivato?



Mi rendo conto che questa materia va a far parte di un discorso molto più ampio che si chiama "arredo urbano" e che, per realizzarlo, ci vogliono esperti qualificati in materia, oltre, naturalmente alle dovute risorse economiche. Ora, però, stiamo parlando di una normale manutenzione. A tal proposito, vorrei segnalare che all'imbocco di viale San Domenico, da via Roma, non so perché, non è stata più riposizionata, nel luogo che le era proprio, quella pietra lavorata che segnava l'inizio del muretto perimetrale destro del viale.

Nell'ottobre 2019, nel presentare il mio libro sulla ex chiesa di San Bernardino, nelle conclusioni, feci riferimento all'intento e allo scopo che avevano alimentato il desiderio di scrivere quel libro; progettare il futuro di una comunità, la nostra, partendo anche dalla storia dei trenta anni dalla ristrutturata San Bernardino. Una storia essenzialmente iniziata e ispirata al "Progetto Morcone" in cui si constatava, tra l'altro, come la nostra cittadina avesse saputo immedesimarsi nei problemi sui quali il dibattito culturale era vivacemente aperto e veniva alimentato attraverso convegni, incontri, seminari, eventi di grande spessore, tutti sapientemente selezionati e indirizzati verso un unico obiettivo. Purtroppo, quel progetto, con il passare degli anni, è stato abbandonato. Ricordo bene che, al termine della manifestazione, il sindaco Ciarlo mi chiese la disponibilità a riprendere quel progetto insieme con gli altri attori ancora viventi che lo avevano elaborato. Naturalmente risposi di sì. Sono ancora in attesa di essere chiamato.



### La foto del mese di Marino Lamolinara

Morcone, chiesa di San Giovanni



**ATTREZZATURE E RICAMBI AGRICOLI**  
Info: 0824.95.60.52  
Gruppo Novara  
Mario: 338.60.27.596  
Franco: 330.38.61.15  
C.da Piana - Zona Ind. Le - Morcone (BN)

**Ferramenta Romanello**  
Edilizia - Casalinghi - Utensileria  
Materiale elettrico - Idraulica  
Via Roma, 182 - Morcone (BN)  
Tel. 0824 957483

**ELETTRA S.R.L.**  
Impiantistica generale  
Condizionamento  
Rinnovabili  
ITACA  
Zona Ind. Morcone (BN)  
Tel. 328 6624941  
elettramrsl@libero.it

**MVT Travel**  
V.le dei Sanniti, 12 - Morcone (BN)  
Tel. 0824 957416 - 347 5278429  
www.morconeviaggi.it  
morconeviaggi@gmail.com

**M.D.V. di Valter Mennillo**  
Impresa edile artigiana  
V.le San Francesco, 17 - Morcone (BN)  
Tel. 3932204858

**FULL ARMY**  
V.le dei Sanniti, 7 - Morcone (BN)  
Tel. 0824 957632

**Impresa edile e stradale**  
Ciarlo Luigi & Domenico srl  
328 6524186 - 0824 956281  
C.da Piana, 62 - Morcone (BN)



# Pensavo fosse amore, invece era un calesse

di Scripta Manent Edizioni

La svista di quel pennaio che, nel lontano 2011, in riferimento alla nascita del Murgantino, scrisse che il nostro era un "giornale a scadenza come lo yogurt", è simile alla cocente delusione provata dal protagonista del film che ha suggerito il titolo a questo scritto, interpretato da Massimo Troisi.

Il pennaio in questione, anonimo e incauto come in altre occasioni, all'epoca del fatto non aveva capito granché e lo dimostra il torto infertogli dalla storia: lo yogurt, infatti, si è rivelato

puro pecorino stagionato, talmente sodo che sarà complicato trovare una grattugia in grado di ridurlo in polvere.

Siamo giunti nel 2024 e il Murgantino, continuando il parallelismo col formaggio, è più "in forma" che mai. Ne è prova il fatto che il nostro periodico, nato per raccontare le vicende di Morcone, nel corso degli anni è divenuto il giornale dell'Alto Tamaro, essendo presente, ad oggi,



molto elegante: la copertina è cartonata con capitelli agli estremi del dorso, è rivestita in similpelle ed è serigrafata color oro. Il costo è di euro 40,00 a volume.

Sfogliare le varie pagine che compongono i volumi equivale a rituffarsi nel passato, il quale, seppur non lontanissimo e, pertanto, ancora vivo nelle nostre menti, aveva cominciato a rivestirsi di quel velo di polvere che prelude all'oblio e che, se lasciato ispessire, col tempo sarebbe diventato una crosta di difficile rimozione. La funzione di quest'opera consiste proprio nell'eliminare quella patina che avviluppa e deturpa le cose, affinché queste ritornino al loro naturale splendore. Ripassare i titoli, rileggere gli articoli, rivedere le foto che hanno immortalato la storia recente del nostro quotidiano, è un esercizio utile a tenere viva la memoria che, come è noto, rappresenta il futuro del passato. Il lettore più attento potrà notare che pure la veste grafica ha subito piccole ma continue variazioni nel tentativo di realizzare un giornale sempre più accattivante allo scopo di agevolare la lettura e rendere la comunicazione sempre più immediata.

in ben dieci paesi. Pur essendo una testata ultracentenaria (risale al 1906), la nuova edizione ha quattordici anni di vita, non sono tanti ma neanche pochissimi. A causa della sua giovane età non ostenta record di sorta né festeggia anniversari, può solo affermare che questi anni li ha trascorsi in piena salute e non *co ri panni appisi a la seggia*.

Premesso ciò (tanto dovevamo ai nostri lettori più oltranzisti) passiamo ad altro, continuando sulla scia di Troisi. Come? Ovviamente con il suo film più conosciuto: "Ricomincio da tre", perché sono giunte a tre le raccolte complete del Murgantino. Al primo volume (2011-2015) recentemente si sono aggiunti il secondo (2016-2018) e il terzo (2019-2021); per completare il quarto (2022-2024) dovremo attendere la pubblicazione del numero di dicembre dell'anno in corso. I volumi secondo e terzo racchiudono tre annate, a differenza del primo che ne comprende cinque. La scelta si è resa necessaria perché negli anni la foliazione del giornale è cresciuta.

L'opera si presenta in una veste

Infine, ci corre l'obbligo di esternare un appello a supporto alla categoria. Care lettrici e cari lettori, sostenete i giornali, acquistandoli, abbonandovi. Bastano soli pochi euro per non farli morire!

Si badi bene: il nostro giornale, come è noto a tutti, è gratuito e pertanto la richiesta non ci riguarda. Tuttavia, essendo altrui e sempre sensibili a ricevere le istanze altrui, ci piace soccorrere chi ne ha stringente bisogno.

iuvenia

## Dal cibo alle parole

di Chiara Varricchione e Laura Vassalotti\*

"Mio figlio è stato così precoce: a 4 mesi già mangiava la frutta!"

Non è proprio così. Le fonti ufficiali (OMS) ci ricordano che lo svezzamento dovrebbe avvenire intorno ai 6 mesi, non prima. Questo perché, per poter introdurre l'alimentazione complementare, devono essere state raggiunte delle tappe fondamentali:

- La maturità digestiva;
- Il controllo del tronco e la capacità di stare seduto autonomamente;
- La scomparsa dei riflessi legati alla suzione;
- La curiosità e l'interesse verso il cibo.

È importante sottolineare che, a prescindere dalla presenza o meno dei denti, i neonati sono in grado di mangiare grazie ai muscoli orofacciali. Masticare è un esercizio importante perché va a specializzare e tonificare i muscoli di labbra, lingua e bocca che, a loro volta, sono coinvolti nella produzione dei primi suoni vocalici fino a quelli più complessi.

L'autosvezzamento favorisce la masticazione e, dunque, lo sviluppo del linguaggio. Si può, perciò, offrire al bambino in autonomia il cibo dell'adulto con poche eccezioni (ad esempio: fritti, caramelle, pop-corn, funghi, zuccheri, sale, miele...) prediligendo alimenti sani con tagli sicuri.

Sì, se ve lo state chiedendo, i bambini si sporcheranno, ma devono farlo! La bocca è un organo di scoperta e riceve mille stimoli sensoriali. Lasciate che si sporchino le guance, che mangino soli con le mani e direttamente sul piano del seggiolone, che maneggino il cibo. Fate rumore con il cucchiaino e le mani sulla tavola, lasciate che si colorino di sugo, fate in modo che siano "scomposti".

Il caos verrà ripagato: parola di logopedista!

**N.B.:** Si consiglia ai genitori di effettuare il corso di disostruzione pediatrica. Per informazioni dettagliate sugli alimenti e tagli sicuri da offrire al bambino contattare il **pediatra** e il **logopedista** di fiducia.

\*Logopedista



## A tavola con Dino

Rubrica di cucina a cura dell'agriturismo Mastrofrancesco

### Zuppa di verdure e fagioli

La zuppa di verdura e fagioli rappresenta una pietanza in grado di suscitare richiami nostalgici o sentimentali, ovvero quelli che ci riconducono all'infanzia, oppure alle serate trascorse in famiglia o tra amici. Diffusa nel Sud Italia, la minestra che presentiamo è perfetta per il periodo che va dall'autunno agli inizi della primavera successiva, ovvero prima che arrivi il caldo vero.

Si tratta di un piatto tipico della tradizione contadina e risulta molto gradito a tutti, compreso i vegani in quanto racchiude le proteine del fagiolo e i minerali della verdura.

Va ricordato che la commistione tra verdura a foglia ripassate in padella e legumi, è presente da sempre nella tradizione italiana.

Nella nostra versione morconese, i fagioli utilizzati sono quelli della Regina, un legume di dimensioni medio-piccole, dal colore nocciola chiaro. Questo tipo di fagioli ha una buccia sottilissima e, per questo, risulta essere di elevata digeribilità tanto da poterlo inserire, seppur con moderazione, nell'alimentazione dei bambini. I fagioli della Regina sono ottimi anche per chi segue una dieta a basso indice glicemico.

Per quanto riguarda la verdura è consigliabile utilizzare quella dal sapore amarognolo per controbilanciare il gusto dolcissimo dei fagioli.

La zuppa va servita calda, adornata con qualche crostino. Tuttavia, nella cucina moderna si sta diffondendo l'uso di servirla anche come veloce stuzzichino negli aperitivi.

(testo di Antonio Longo)

#### La ricetta

Ingredienti per 4 persone:  
1 kg di verdure (cicoria, cardilli...); 500 gr. di fagioli della Regina; olio evo; aglio; peperoncino; sale.

#### La preparazione

Pulire le verdure e, dopo lavate, lasciarle sgocciolare in uno scolapasta. Cuocere i fagioli dopo che sono stati in ammollo per 24 ore. Sbollentare le verdure; dopo metà cottura, scolarle e passarle nell'acqua fredda. In una casseruola rosolare l'olio, l'aglio e, se gradito, il peperoncino. Soffriggere le verdure nell'olio caldo e, a operazione ultimata, aggiungere i fagioli e il sale. Ultimare la cottura fino a ottenere un amalgama perfetto. Dopo l'impiattamento irrorare la pietanza con un filo d'olio a crudo e decorare con qualche crostino di pane.

Buon appetito!



## Il rito del vino a tavola: segreti e consigli per un servizio impeccabile

di Mario Parlapiano

L'apertura di una bottiglia di vino è un momento di ritualità e convivialità che arricchisce ogni occasione a tavola. Se si tratta di una bottiglia pregiata, è fondamentale seguire il rito con precisione, sia durante un pasto familiare che durante una cena con amici.

Per iniziare, posizionare la bottiglia sul tavolo in modo che i commensali possano ammirare l'etichetta. Utilizzare il coltellino del cavatappi per tagliare la capsula nella parte superiore dell'anello della bottiglia e pulite eventuali depositi con un tovagliolo pulito.

Tenendo la bottiglia ferma con una mano, inserite la punta del cavatappi al centro del tappo di sughero con l'altra mano. Fate scendere il cavatappi fino alla fine del verme, facendo attenzione a non danneggiare il sughero. Piegate la leva del cavatappi sul collo della bottiglia e, mantenendolo fermo contro il bordo con una mano, estraete il tappo con l'altra, applicando un leggero sforzo di leva. Passate un tovagliolo nell'imboccatura della bottiglia per eliminare eventuali residui di sughero e annusate il tappo per riconoscere eventuali odori sgradevoli o di muffa.

È consigliabile utilizzare cavatappi di buona qualità per evitare rotture del sughero. Per i vini rossi invecchiati, tenete la bottiglia in posizione verticale per alcuni giorni prima di servirla, per permettere ai depositi di sedimentarsi sul fondo. Durante l'apertura, evitate di agitare la bottiglia e adagiatela in un cestello apposito per mantenere i depositi nella parte bassa.

Per gli spumanti, non è necessario utilizzare il cavatappi. Dopo aver asciugato la bottiglia se è nel secchiello di ghiaccio, svitare la gabbietta e, tenendo saldamente il collo della bottiglia con una mano, sollevatela dal tavolo con l'altra. Fate ruotare dolcemente il tappo estraendolo. In caso di difficoltà, utilizzate una pinza, mantenendo la bottiglia inclinata lontano dai commensali e evitando di far saltare il tappo.

Stappare una bottiglia di vino, soprattutto se di qualità, è un'esperienza piacevole che permette al vino di esprimere appieno le proprie caratteristiche e personalità. Ricordate di servire il vino alla temperatura corretta per valorizzare le sue qualità. Le temperature di servizio variano a seconda del tipo di vino:

- Spumanti: 8° C;
- Bianchi e rosati secchi: 10° C;
- Bianchi e rosati semiseccchi: 12° C;
- Bianchi strutturati: 13° C;
- Rossi poco tannici, leggeri e fruttati: 14° C;
- Rossi non troppo invecchiati: 16° C;
- Rossi tannici molto invecchiati: 18-20° C;
- Pasticchi e liquorosi: tra 8 e 18° C.

In conclusione, ogni vino di qualità merita di essere gustato nel momento migliore della sua evoluzione per esprimere la massima armonia.



Laurea  
Luca Velardo



Lo scorso 24 aprile si è brillantemente laureato in Ingegneria informatica presso l'Università degli Studi del Sannio Luca Velardo. L'argomento trattato e titolo della tesi: "Strategie di packaging per dispositivi impiantabili diagnostici e terapeutici verso e oltre la stampa 3D".

Al neo ingegnere e nostro assiduo e prezioso collaboratore le più sentite congratulazioni da parte del Murgantino.

**Castellana arredamenti**  
C.da Piana (z. i.) - Morcone (BN)  
Tel./fax 0824 956597

**ROSARIO CAPOZZI**  
Lavorazione marmi, pietre e graniti  
C.da Piana, 382 - Morcone (BN)  
Cell. 328 6787258

**GENIAL PANNELLI**  
di Pasquino Parcesepe  
OPERE IN CARTONGESSO E TINTEGGIATURE  
Via B. Cesi - Morcone (BN)  
Tel. 328.7435553

**MASTROCOLA**  
ELETTRODOMESTICI ASSISTENZA TECNICA  
Via degli Italicci, 58 - Morcone (BN)  
Via Roma, 8 - Casalduni (BN)  
Tel./fax 0824.856216 - cell. 339.2541481

**CMM**  
Zona industriale - Morcone (BN)  
Tel. 0824 957407 - Fax 0824 955914  
info@cmm.it

**il Buongustaio**  
Servizio Catering  
Prodotti da forno - Alimentari  
P.zza IV Novembre - Sassinoro  
Tel. 0824 958304

**FRANCESCO RINALDI SRL**  
AGENZIA FUNEBRE  
Servizi funebri in tutti i comuni  
Via degli Italicci, 62 - Morcone (BN)  
Tel. 0824 957328 - Cell. 349 833 2616

## L'antico documento

di Francesco Bozza

# La chiesa e il monastero di San Benedetto in Morcone

Nel mio recentissimo volume (2024, marzo) dal titolo "Molise: l'altra storia" sono riportati (v. pag. 109) i registi di due documenti (il 72 e il 73 de *Le pergamene del monastero di S. Sofia di Benevento*, edito a cura di Cuozzo, Esposito e Martin nel 2021; entrambi datati al 1055, l'anno dopo quello dello scisma d'Oriente del 1054) nei termini seguenti:

1 - Doc. 72: Il giudice Lioto figlio di Marzio, che abita a Morcone, con *chartula offer-tionis* offre alla chiesa di S. Benedetto posta nel territorio di quella città vicino al fiume (meglio: torrente) Sassinoro, dove dell'annesso monastero il sacerdote don Franco[ne] ne è il custode e rettore, una piccola pezza di terra (aliquantula terricella) da lui posseduta nel territorio della predetta città, nella sua parte pianeggiante (in ipso plano).

2 - Doc. 73: Lioto figlio di Marzio, che abita a Morcone, con un'insolita e poco comune (e, in effetti, è priva anche della data) *chartula offer-tionis* offre alla chiesa di S. Benedetto, nella persona dell'abate Franco[ne], una terricella, da lui posseduta nei confini della città (civitas) di Morcone, nella sua parte pianeggiante (in ipso plano) vicino alla chiesa di S. Lucia vergine e martire.

Pare evidente trattarsi di un unico atto donativo (pur se riportato da due distinte carte scritte, di cui la seconda, anche priva di data, sembra essere quasi una brutta copia).

Dai due documenti conservati e arrivati sino a noi è possibile derivare più di una notizia importante:

- La posizione, nella direzione nord e non distan-

te dal corso d'acqua Sassinoro (o *Sassinora?*), del complesso monastico, magari non grande, dedicato a S. Benedetto.

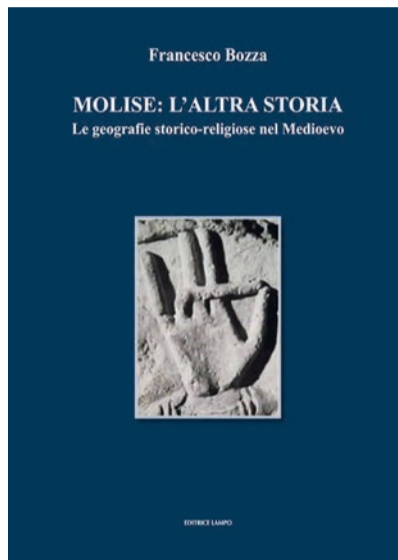
- Il nome, Franco[ne], dell'abate sembra di origine normanna e non longobarda; cosa che, insieme alla dedica proprio a S. Benedetto del complesso, consente di pensare sia che fosse di recente fondazione e sia che il monachesimo praticato fosse benedettino; e vi fosse arrivato forse in contrapposizione all'osservanza basiliana del più antico monastero di S. Basilio, peraltro assai più prossimo alla *civitas* di Morcone.

- L'etimo *civitas* attribuito al centro abitato di Morcone permette di ritenere che l'insediamento, nel 1055, avesse ancora (o già?) la sede diocesana.

- La chiesa di S. Lucia del secondo documento, perché situata «in ipso plano (= la parte pianeggiante)» dell'agro morconese, era certamente diversa dal noto, ma più recente, santuario omonimo esistente nella parte montana dell'attuale abitato di Sassinoro.

- I documenti non permettono di cogliere nessuna relazione tra il complesso morconese di S. Benedetto (che, pertanto, aveva una sua indipendenza) e l'abbazia beneventana di S. Sofia.

Per concludere, a questo punto, va preso atto che i nostri antichi progenitori ci hanno trasmesso e fatto sapere tutto questo. Ma cosa facciamo, noi e ora, per riprendere, far nostri e tramandare ai nostri discendenti e pronipoti questi "segni" della nostra Storia passata?



## Terry, il "vizio" di leggere

di Teresa Bettini

### Cara Giulia

Quello che ho imparato da mia figlia  
di Gino Cecchettin - con Marco Franzoso



Già il titolo del libro, scritto da Gino Cecchettin dopo l'assassinio della figlia da parte dell'ex fidanzato Filippo, ci fa riflettere.

Infatti è luogo comune che i figli debbano imparare dai genitori e non il contrario. Ma Gino è un padre eccezionale e lo ha dimostrato.

Innanzitutto egli ha trasformato il suo immenso dolore in una forza unica e speciale, ha scelto di parlarne soprattutto con i giovani e condividerlo con la speranza che quello che è accaduto a sua figlia possa non ripetersi. E lo ha fatto anche grazie all'insegnamento di Giulia che, nella sua breve vita, gli ha trasmesso amore, gentilezza, entusiasmo, vitalità e ottimismo.

Una sera di novembre del 2023 Giulia Cecchettin, una bella e sana ragazza di 22 anni, prossima alla laurea in Ingegneria biomedica, con la passione per il disegno, non torna a casa a Vigonovo, Venezia. Sarà ritrovata cadavere, in un bosco nei pressi del lago di Barcis, nella zona di Pordenone, dopo una lunga settimana, uccisa a coltellate. L'assassino è stato arrestato in Germania dove era scappato a bordo della sua auto: non aveva mai accettato la fine della sua relazione con Giulia.

Ancora un amore malato che si conclude con un omicidio, ancora una giovane vita spezzata per sempre, ancora tanto dolore. Ma il papà di Giulia, che già aveva profondamente sofferto per la scomparsa della moglie Monica, morta di tumore solo un anno prima, ha spazzato tutti con il suo comportamento civile ed equilibrato, alieno da reazioni e gesti di cattiveria o di vendetta, prevedibili in questi casi.

Da subito egli si è stretto ai suoi figli Elena e Davide e, dopo aver sperato inutilmente di rivedere viva sua figlia Giulia, ha affrontato con coraggio e decoro la sua tragedia. È iniziato così un cammino per comprendere l'origine delle azioni estreme che portano al femminicidio, perché iniziano, perché attecchiscono. Egli è convinto che sia giunto il momento di costruire un'alleanza tra i sessi, anziché favorire la prevaricazione dell'uno sull'altro. E Gino afferma che sono loro, gli uomini, i primi a dover cambiare. L'uomo violento non è altro che un uomo fragile. E il contrario di fragilità non è forza ma solidità.

Nelle pagine scritte a mo' di epistola, Gino Cecchettin riversa tutto il suo amore di padre e di marito. Toccanti sono i ricordi che lo legano alle sue care donne scomparse.

Egli mette a nudo i suoi sentimenti e la sua immane pena per la loro perdita prematura e, dall'esempio delle loro vite, trova la forza per continuare a vivere e a sperare in un mondo migliore. Pur dichiarandosi non credente, si comporta come se lo fosse, non manifestando mai odio e anche preoccupandosi per i genitori di Filippo, il cui nome non comparirà mai nel libro, solidarizzando con loro.

Ognuno di noi che ha perso una persona cara si ritroverà a condividere con Gino tutta la sua sofferenza. Le stanze vuote, gli oggetti, gli armadi con i vestiti ancora appesi e il loro odore destinato un giorno ad esaurirsi. Tutto parla di chi non c'è più. Le parole scritte da Gino, le sue riflessioni, i suoi rimpianti, sono gli stessi che abbiamo provato anche noi. Quante parole non dette, quanto tempo non dedicato, quanti abbracci non dati!

Ma il suo modo di affrontare e superare il dolore è unico e straordinario. La sua è davvero una fortissima testimonianza di vita e un appello alle famiglie, alle scuole e alle istituzioni.

\*\*\*

Giulia Cecchettin disegnava e aveva confidato al papà che dopo la laurea le sarebbe piaciuto dedicarsi solo al disegno. E il papà aveva compreso.

Alla sua morte una disegnatrice della Scuola Internazionale di Comics che Giulia frequentava, ha pensato di ricordarla organizzando un evento creativo rivolto a tutti i disegnatori, invitandoli a rielaborare con il proprio stile uno dei tanti disegni di Giulia.

Roberto Cataldi che ha frequentato la Scuola Comics di Roma ha accettato l'invito e questo è il suo omaggio:



Il disegno di Giulia



Il disegno di Roberto

## I LIBRI DEL MONTE MUCRE

COLLANA DI MONOGRAFIE DEDICATA A MORCONE



Titolo: Morcone: santi e santini.  
Autore: Antonio Longo (a cura di)  
Formato: 21x15  
Pagine: 76  
Rilegatura: legatura con nastro + cofanetto  
Costo: 15,00 euro (copie esaurite)



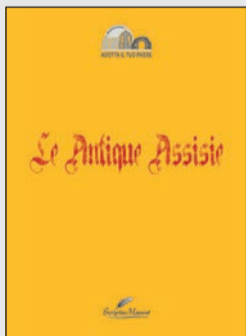
Titolo: La Madonna della Pace in Morcone  
Autore: Lorenzo Piombo  
Formato: 21x15  
Pagine: 46  
Rilegatura: legatura con nastro + cofanetto  
Costo: 12,00 euro



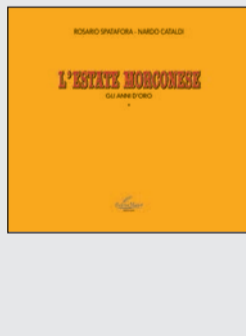
Titolo: Ex chiesa di Sant'Onofrio  
Autore: Ruggiero Cataldi  
Formato: 24,5x23  
Pagine: 180  
Rilegatura: broccatura  
Costo: 12,00 (copie esaurite)



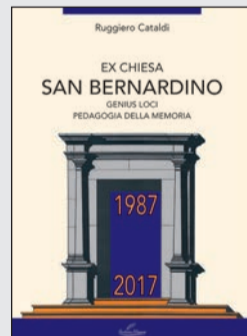
Titolo: Il castello di carte  
Autore: Daniela Agostinone  
Formato: 15x21  
Pagine: 112  
Rilegatura: broccatura  
Costo: 10,00



Titolo: Le Antique Assisie  
Autore: Adotta il tuo Paese (a cura di)  
Formato: 22,5x29,5  
Pagine: 30 (vol. 1) - 38 (vol. 2)  
Rilegatura: broccatura + cofanetto  
Costo: 12,00



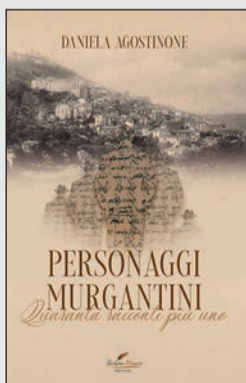
Titolo: L'Estate Morconese  
Autore: Rosario Spatafora, Nardo Cataldi  
Formato: 24,5x23. Pagine: 180.  
Rilegatura: broccatura  
Costo: 12,00



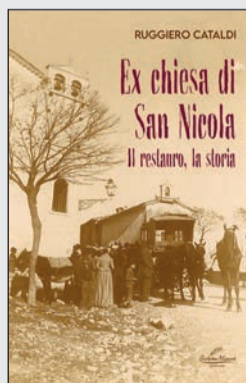
Titolo: Ex chiesa San Bernardino  
Autore: Ruggiero Cataldi  
Formato: 21x30  
Pagine: 184  
Rilegatura: broccatura  
Costo: 15,00 euro (copie esaurite)



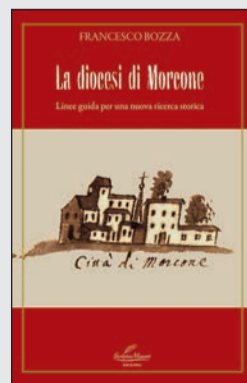
Titolo: Della straordinaria guarigione di Raffaella Casaccio  
Autore: Pasquale Lombardi  
Formato: 15,5x23,5. Pagine: 64  
Rilegatura: broccatura  
Costo: 5,00 euro



Titolo: Personaggi murgantini  
Autore: Daniela Agostinone  
Formato: 15,5x23,5  
Pagine: 190  
Rilegatura: broccatura  
Costo: 12,00 euro



Titolo: Ex chiesa di San Nicola  
Autore: Ruggiero Cataldi  
Formato: 15,5x23,5  
Pagine: 134  
Rilegatura: broccatura  
Costo: 15,00 euro



Titolo: La diocesi di Morcone  
Autore: Francesco Bozza  
Formato: 15,5x23,5  
Pagine: 60  
Rilegatura: broccatura  
Costo: 7,00 euro

**RICHIEDI LA TUA COPIA QUI**  
OPPURE ACQUISTALA SU INTERNET

Via degli Italicci, 29 - Morcone (BN)  
Tel. 0824 957214 - Cell. 389 1454477  
e-mail: manent2010@libero.it

**SCRIPTA MANENT EDIZIONI**

Via degli Italicci, 29 - Morcone (BN)  
Tel. 0824 957214 - Cell. 389 1454477

## Publica con noi il tuo libro

- Revisione del testo
- Pubblicazione sui cataloghi di settore
- Composizione grafica
- Stampa
- Distribuzione nazionale
- Creazione codice ISBN
- Vendita anche su internet





# Bisogna capirsi e farsi capire

Mentre sullo schermo scorrono le immagini dell'omicidio di Giancarlo Siani, in sala scatta l'applauso. La notizia, nuda e cruda, fa già impressione così. Quando però si aggiunge che ad applaudire sono dei ragazzini della scuola media di Napoli, allora il fatto diventa ancora più disturbante. Non solo perché si applaude alla morte, ma soprattutto perché si approva – l'applauso è una forma di assenso o di partecipato riconoscimento – l'uccisione di un giovane giornalista che con le sue inchieste dava fastidio alla delinquenza camorristica che dai killer della camorra fu assassinato sotto casa il 23 settembre 1985.

"Fortapasc" è il film di Marco Risi che racconta la vita, il giornalismo e la morte del giovane cronista (precario) de "Il Mattino" ed è stato proiettato al cinema Plaza, al Vomero, per i ragazzi della scuola media "Maiuri", nell'ambito di una delle tante attività didattiche che si svolgono nelle scuole italiane per sensibilizzare i giovani studenti sui temi della legalità. Eppure, nel momento più drammatico del film e della storia ecco scattare l'applauso e il povero Giancarlo Siani cade sotto casa una seconda volta.

Com'è possibile? In questi anni, sulla scia

del successo mondiale di "Gomorra" (2006) di Roberto Saviano, abbiamo assistito a un grande interesse per il fenomeno camorristico. Un interesse che ha un particolare non irrilevante: l'estetica. La camorra – le sue trame, i suoi boss, le sue donne, le sue armi, le sue automobili, i suoi luoghi, la sua vita spericolata – è diventata spettacolo e la letteratura di "Gomorra" si è riprodotta in serie al cinema, in tv, sui social.

La realtà è diventata letteratura, l'immagine è diventata icona e l'icona – giunta nella vita dei ragazzi giovani, giovanissimi – ha perso il suo contatto con la realtà fino a vivere di vita propria senza distinzione tra il bene e il male. Pur considerando che l'intenzione del romanzo di Saviano è la denuncia e la conoscenza sociologica del fenomeno camorristico, è evidente che lo stesso strabiliante successo del libro, replicato in serie con "Gomorra - La Serie" e con tutte le sue imitazioni, ha generato un effetto contrario o un rigetto per eccesso di retorica e finzione. In fondo non c'è nulla di nuovo sotto il sole: già Leonardo Sciascia denunciava il fenomeno dei "professionisti dell'antimafia". È il rischio che si corre quando si eccede e alle buone in-

tenzioni – la sensibilizzazione, in questo caso, sui temi della legalità – si fa seguire un'azione seriale che per sua natura si svuota del contenuto reale e diventa immagine di immagini, parole di parole. Le anime più giovani rimangono più facilmente intrappolate in una trama in cui non si distingue tra finzione e realtà, tra letteratura e vita, e reagiscono o con spontaneità o con ribellismo.

Il ministro Valditara, a capo del Ministero scolastico, alla notizia dell'applauso al cinema Plaza ha reagito inviando gli ispettori alla scuola "Maiuri" perché la scuola è e deve essere il primo presidio di legalità. A ogni episodio che sfugge al controllo ministeriale, il ministro reagisce inviando ispettori e, tra un po', gli ispettori, che già son pochini, non saranno più sufficienti. Siamo sicuri – lo è il ministro – che l'ispezione ministeriale sia la via giusta per rimettere le cose a posto e giungere al cuore di quei ragazzi? E se invece il problema non fosse proprio nell'indottrinamento e in un difetto di ironia, leggerezza, diletto?

Paolo Siani, fratello di Giancarlo, ha detto no alle punizioni, perché ciò che conta è che i ragazzi capiscano. A volte è necessario che capiscano prima gli adulti.

## Lemmi murgantini



a cura di Luca Velardo

### Sdellabrato:

sil./sdel-lab-ra-to/; fon./sdel:abra'to/; agg. [lat. labrum, labbra]  
-1. Slabbrato, allentato, divaricato, privato di orlo; detto di oggetto (solitamente capo di vestiario) che, presentando un elemento avente una certa tolleranza elastica, viene posto sotto uno stiramento meccanico tale da indurre una fase di deformazione permanente. Es. "Ormai 'sti cauzùni s'òo sdellabràti: o m'accatto 'nà coréa o le uso pe' i' a puta".

### Ricistrato:

sil./ci-strà-to/; fon./ricistra'to/; agg. [lat. regista, registro]  
-1. Ordinato, rassettato, sistemato, rifinito; detto di luogo (al chiuso) la cui disposizione mobiliare e di suppellettili sia confacente ai dettami del buon gusto e della funzionalità -2. Detto di individuo a modo, educato, cortese, fine, perbene; avente una parvenza estetica e comportamentale che ispiri calma e fiducia. Es. "Pe' piacére, mittete 'no poco cchiù ricistrato: tagliète ssi zùrli, sinnò abbùschì".  
Sinonimi: Compositò.

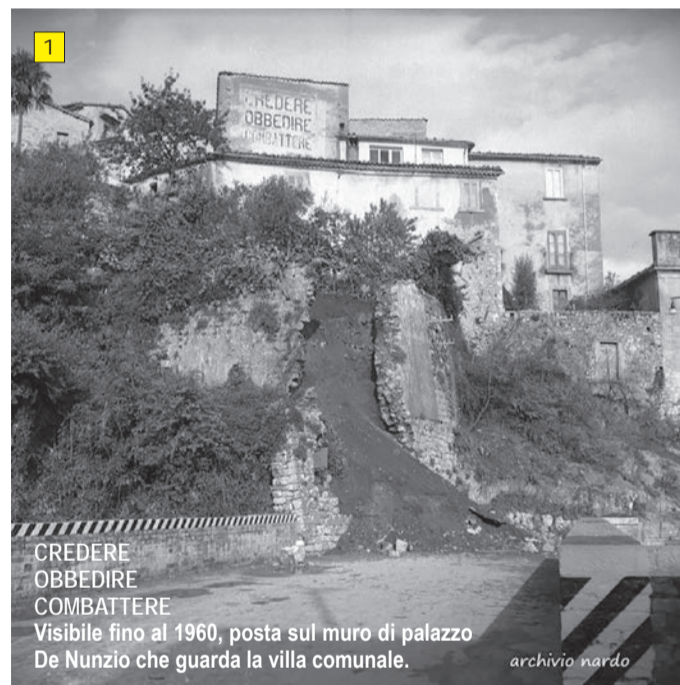
### Trigno:

sil./tri-gno/; fon./tri'po/; agg. [it. trigno, qualità di vino prodotta nei pressi dell'omonimo fiume nel molisano]  
-1. Acido, agro; detto di vino che, per odore o per sapore, richiama un forte sentore acetoso. Es. "No' le sénti quanti è trigno ssò vino? Ce' po' acconcia' la 'nzalàta" -2. (Per estensione di significato, raro). Detto di vino dalla forte gradazione alcolica, tenace.

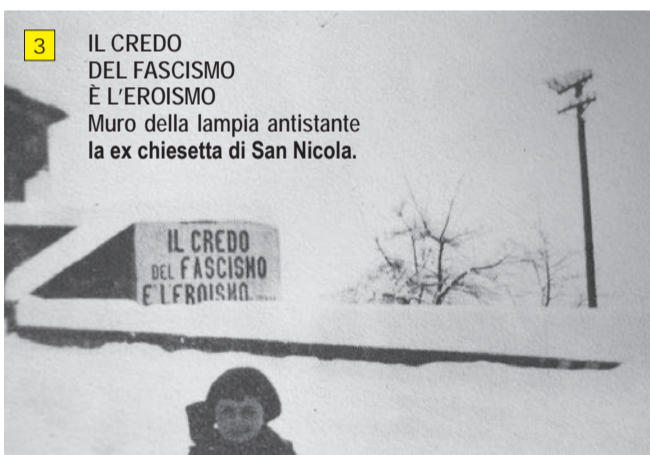
# In occasione del 25 aprile

di Paolo Venditti

Qualcuno ha detto: "Chi dimentica il proprio passato (cattivo...) prima o poi sarà costretto a riviverlo". Per cui soprattutto per i più giovani voglio ricordare come la retorica fascista con la sua penetrazione capillare anche nei paesi più piccoli ebbe la sua parte di responsabilità nel far precipitare l'Italia nel baratro della seconda guerra mondiale. Riporto perciò detti di Mussolini scritti a caratteri cubitali su muri strategici di Morcone, perché fossero visibili da lontano, oggi quasi del tutto scomparsi.



1  
CREDERE  
OBBEDIRE  
COMBATTERE  
Visibile fino al 1960, posta sul muro di palazzo De Nunzio che guarda la villa comunale. *archivio nardo*



3  
IL CREDO  
DEL FASCISMO  
È L'EROISMO  
Muro della lampia antistante la ex chiesetta di San Nicola.



4  
LEVATE IN ALTO LE INSEGNE  
IL FERRO E I CUORI A SALUTARE  
DOPO QUINDICI SECOLI  
LA RIAPPARIZIONE DELL'IMPERO  
SUI COLLI FATALI DI ROMA

Muro della casa al centro dell'allora via Nazionale (oggi via Roma, lato sinistro verso Benevento, di fronte al supporto di palazzo Caldora), visibile da lontano perché il palazzo Santucci non esisteva.



2  
È L'ARATRO CHE TRACCIA IL SOLCO  
MA È LA SPADA CHE LO DIFENDE  
Muro principale del palazzo del Principe di Colombrano (poi palazzo della cavaleria) al di sopra del bar allora Impero, oggi gelateria La nevera. *archivio nardo*

## Categorie di fascisti

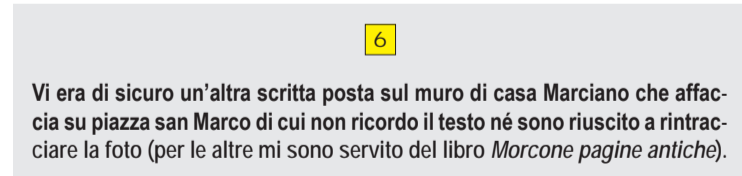
In un ennesimo intrattenimento nella fu farmacia D'Andrea di Morcone (ma questa è un'altra storia...) don Ciccio (D'Andrea Francesco, avvocato e professore nonché mio mentore per morconesità) mi confidò che Rosario Vignali, per conto dei Socialisti di Morcone, gli offrì la candidatura a consigliere nelle elezioni del 1946 nella lista che poi fu definita di sinistra. Don Ciccio declinò l'offerta ritenendosi compromesso con il passato regime fascista. Il Vignali gli replicò essere quello un peccato veniale da cui poteva essere assolto, definendolo un fascista incarnato. Infatti Rosario divideva i fascisti in tre categorie: fascistoni (i caporioni), fascisti (i gregari) e fascisti incarnati (i giovani cresciuti ed educati dell'ideologia fascista che non avevano avuto libertà di scelta).

Tale classificazione può ritenersi quanto mai valida ancora oggi, ma permettete a questo vecchio trombone di aggiungere una quarta categoria, frutto della esperienza di insegnante: FASCISTI PER IGNORANZA. Sono costoro quelli che non hanno avuto, per loro fortuna, esperienza diretta del Fascismo o non si sono presi la briga di studiarlo e costoro anche si possono assolvere a patto che si pentano... e potrebbero trovare la giustificazione in uno scritto dello stesso Mussolini dove si dice che in Italia un secondo Fascismo non ci sarà, perché quando una roccia viene divelta sotto di essa vengono alla luce solo i vermi. (Tali parole erano riportate in un manifesto della campagna elettorale del 1948).



5  
COSTRUIRE  
E SE  
NECESSARIO  
COMBATTERE  
E VINCERE *archivio nardo*

Muro del palazzo Colombrano sito sul lato opposto a quello raffigurato nell'immagine numero 2. Questa scritta fu la prima a scomparire quando una parte del palazzo fu fatto saltare dai Tedeschi in ritirata.



6  
Vi era di sicuro un'altra scritta posta sul muro di casa Marciano che affaccia su piazza san Marco di cui non ricordo il testo né sono riuscito a rintracciare la foto (per le altre mi sono servito del libro Morcone pagine antiche).

**UnipolSai**  
ASSICURAZIONI  
Santucci Maria Lucia  
Agenzia di Morcone  
Corso Italia, 12 - Morcone (BN)  
Tel. 0824 956212

**ORTOFRUTTICOLA**  
  
**SPINA**  
Via Salvo D'Acquisto - Boiano (CB)  
Tel. 333 8240352

**Genù**  
spesa genuina  
di Gerardo Parcesepe  
Via Roma - Morcone (BN)  
Tel. 3515342281

**Dalla Padella alla Brace**  
"Ristorante Pizzeria"  
C.da Canepino (c/o il kartodromo)  
Morcone (BN) - Tel. 345 175 8709

**LUIS**  
• AUTOLAVAGGIO MANUALE  
LAVAGGIO AUTO, MOTO,  
FURGONI, TRATTORI  
• LAVAGGIO TAPPEZZERIA  
C.da Piano, 201, Morcone (BN)  
Tel. 340.5551733

**Geom. Giovanni Di BRINO**  
Studio Tecnico  
MORCONE - VIA DEI PELIGNI 13  
Cell. 329 6722757  
Edilizia - Sicurezza  
Lavori Pubblici - CTP  
Professionista  
Antincendio

**fiorista**  
**ARIMA**  
di Mazzucco Mariassunta  
Piante e fiori - Prodotti per l'agricoltura  
Mangimi e accessori per animali  
da compagnia e allevamento  
Viale dei Sanniti, 20-22 - Morcone (BN)  
Tel. e fax 0824 957209 - Cell. 328 9372489

**Bar Coste**  
Contrada Coste, 38 - Morcone (BN)  
Tel./Fax 0824 951089

**Colorate**

**Grafiche**  
**Iuorio**  
Diamo colore alle vostre idee!

**TIPOLITO**  
**GRAFIA**  
PACKAGING  
EDIZIONI

Benevento  
Lungocalore Manfredi di Svevia, 37/39  
Tel. 0824 54308  
info@graficheiuorio.it - www.graficheiuorio.it



# Calcio: alla ribalta la Nazionale e le squadre impegnate nei trofei europei

di Arnaldo Procaccini

Doppio stop nel campionato di serie A per fare spazio alla Nazionale, volata negli Stati Uniti d'America per disputare una tournée alla ricerca di migliorare l'assetto fisico-tattico, in vista della fase finale dell'Europeo "Germania 2024" da disputarsi nel prossimo mese di giugno.

Due le amichevoli in programma: il 21 marzo Italia-Venezuela e il 24 Italia-Ecuador. Entrambe le gare, precedute da un minuto di raccoglimento, in commemorazione del direttore tecnico italo-americano della Fiorentina Joe Baroni, colto da un malore mortale in tribuna domenica 17 marzo prima della gara con l'Atalanta, rinviata a data da destinarsi.

Oltre 15.000 spettatori festosi, nell'incontro col Venezuela, tra i quali il fenomeno del tennis azzurro Jannik Sinner, al quale vanno le felicitazioni di Luciano Spalletti per le esaltanti imprese da farlo diventare asso a livello di internazionale.

Finisce 1-1 la prima frazione di gioco, con rigore parato al 3° minuto di gioco da Gigi Donnarumma e una rete per parte messe a segno dalle opposte contendenti: al 40° da Mateo Retegui per l'Italia, e al 42° il recupero del Venezuela. Nella ripresa, a concretizzare la costante

prevalenza territoriale dell'Italia all'81°, è ancora la punta Mateo Retegui con gol capolavoro: finisce 2-1 per gli Azzurri.

Totale alternanza nella formazione in campo e miglior rendimento nell'incontro contro l'Ecuador, conclusosi 2-0 per l'Italia. Marcatori della giornata: Lorenzo Pellegrini al 3° minuto del primo tempo e Nicolò Barella al 49° della ripresa. Brillante l'undici in campo nella prima frazione di gioco, difficoltà nella ripresa: serve di più per un europeo ambizioso.

Intanto, restando in ambito delle competizioni continentali, eliminate dalla Champions League le rappresentative italiane Inter, Milan, Napoli e Lazio, restano in corsa nell'Europa League Milan, Roma e Atalanta. Poco felice il sorteggio nei "quarti di finale", col derby d'Italia nel doppio confronto Milan-Roma. Assicurata la semifinale nella manifestazione, ma inevitabilmente una delle due formazioni resterà appiedata, ironia della sorte.

Nella meno ambita Conference League, la Fiorentina nei quarti di finale affronterà i cechi del Viktoria Plzen, altro scoglio che presenta le sue difficoltà. Giovedì 11 aprile, allo

Stadio di San Siro, alla Roma del tecnico Daniele De Rossi la gara di andata dei quarti di finale di Europa League, nel derby d'Italia col Milan. A decidere le sorti dell'incontro è la rete messa a segno da Gianluca Mancini al 17° del primo tempo. Deluso l'allenatore del Milan Stefano Pioli ma non disperato, esprime fiducia nella possibile rimonta nella gara di ritorno. Nella stessa manifestazione continentale, memorabile impresa dell'Atalanta del tecnico Gian Piero Gasperini in trasferta, nell'incontro di andata con gli inglesi del Liverpool, superato col netto punteggio di 0-3. In gol Gianluca Scamacca, al 38° del primo tempo ed al 15° della ripresa. Sul risultato di 0-2, il gol di Pasalic al 38° della ripresa che dà maggiore garanzia all'ipotizzato accesso in semifinale. In Conference League, la Fiorentina del tecnico Vincenzo Italiano in casa dei cechi del Viktoria Plzen, evidenziano prevalenza territoriale, buon possesso palla, ma sterilità negli affondi, finisce 0-0. A decidere il passaggio del turno, sarà il risultato della gara di ritorno. Giovedì 18 aprile di nuovo in campo, negli incontri che decidono il passaggio del turno. In Europa

League la Roma, dopo la vittoria in trasferta col punteggio di 0-1, supera ancora il Milan tra le mura amiche con lo scarto di 2-1. Accede in semifinale, dove incontrerà i tedeschi del Bayer Leverkusen. In gol Mancini al 19° e Dybala al 21° del primo tempo. Con la Roma restata in 10 per espulsione, c'è parziale recupero del Milan con rete di Matteo Gabbia al 41° della ripresa. Sconfitta interna di misura col punteggio di 0-1 dell'Atalanta nel confronto interno col Liverpool che non compromette l'accesso in semifinale, stante il vantaggio di 3-0 nella gara di andata. Prossimi avversari, i francesi del Marsiglia. In Conference League, supera il turno, accede in semifinale anche la Fiorentina che dopo lo 0-0 esterno, prevale sui cechi del Viktoria Plzen col punteggio di 2-0. Reti messe a segno nei tempi supplementari, successivamente da Gonzales e Biraghi. Avversari da affrontare in semifinale, i belgi del Bruges. Successi prestigiosi che vedono l'Italia balzare al primo posto nel ranking UEFA, con la presenza di 5 squadre, anziché quattro nella prossima Champions League.

In bocca al lupo, sempre più in là "calcio d'élite"!

## Razzismo nel calcio, un caso che lascia perplessi

di Arnaldo Procaccini

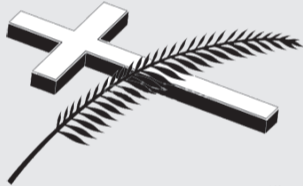
È dato certo, domenica 17 marzo nel corso del secondo tempo della gara Inter-Napoli allo stadio San Siro di Milano, il calciatore partenopeo Juan Jesus richiama l'attenzione del direttore di gara per riferirgli di aver subito frasi razziste da parte del difensore nerazzurro Francesco Acerbi.

L'episodio assurge alla cronaca nazionale, il calciatore responsabile dell'insulto viene escluso dalla lista dei convocati dal tecnico Luciano Spalletti per partecipare alla tournée da disputarsi negli Stati Uniti d'America. Contestuali le sentenze popolari di rito: si ipotizzano almeno dieci giornate di squalifica per Acerbi, oltre all'esclusione dall'Europeo di giugno "Germania 2024". Tutto secondo le previsioni del Codice di Giustizia Sportiva, in casi di conclamata antisportività.

Intanto, aleatorie le supposizioni, quel che conta è la sentenza del competente Giudice Sportivo. Si va in giudizio, contrastanti le deposizioni delle parti: mentre il calciatore del Napoli asserisce di essere stato apostrofato con la frase "Sei solo un negro", dal canto suo il difensore dell'Inter sostiene di aver pronunciato: "Ti faccio nero".

Mercoledì 26 marzo 2024 la sentenza del Giudice adito, assolve da ogni responsabilità il calciatore dell'Inter per mancanza di prove circa le accuse a suo carico, in assenza di testi che avrebbero dovuto confermare le frasi discriminatorie. Al di là della mancanza di prove, stupisce il mancato provvedimento disciplinare in merito alla frase sicuramente antisportiva: "Ti faccio nero" che non trova smentite.

"Non mi sento protetto", l'amaro risentimento del calciatore del Napoli Juan Jesus, mentre la società azzurra preannuncia che non aderirà più a "iniziative di mera facciata delle istituzioni calcistiche contro il razzismo e le discriminazioni". Una sentenza che lascia perplessi, non convince chi dallo sport si attende in assoluto linearità e trasparenza, impugnabile nei termini, secondo l'art. 102 del codice di giustizia sportiva, dal solo presidente federale Gabriele Gravina.



Di seguito pubblichiamo il gradito contributo di Pina Colangelo che ha voluto ricordare con dei versi la dipartita di Silvana Palmese e di Generoso Cipolletti, scomparsi a distanza di otto giorni l'uno dall'altra, quale testimonianza di vita e di un rapporto di stima e di amicizia vera.

Il Murgantino, Scripta Manent e l'associazione Adotta il tuo Paese esprimono le più vive e sentite condoglianze ai familiari di Silvana Palmese e di Generoso Cipolletti.

A  
Silvana



AMICA

*Non ho dimenticato le nostre chiacchierate.  
Non ho dimenticato le nostre risate  
che ci portavamo dentro  
e che esplodevano improvvisamente  
come razi di felicità...  
Non ho dimenticato  
la tua bontà e i tuoi silenzi  
la tua vera amicizia  
il tuo saper comprendere  
la tua discrezione  
la tua sincerità e la tua pazienza...  
Non ho dimenticato...  
Ora siamo due donne  
che ascoltano il cuore  
che hanno pensieri saggi  
e che piangono insieme  
per alleviare il dolore...  
La nostra amicizia  
è stata un sentimento vero...*

A te vera figlia di Francesco d'Assisi  
Un eterno riposo  
Ai tuoi familiari un abbraccio  
di conforto.

È difficile spiegare il mistero di due anime sconosciute che si incontrano dal nulla e che sono destinate a incontrarsi per sempre.

Questo mistero lo porterò sempre nel cuore. Ti conobbi bambina, eri appena giunta dalla Sicilia (Cefalù).

Avevi un fiocco bianco nei capelli nerissimi e lisci.

Ci abbracciammo come possono fare due bimbe di tre anni e la nostra amicizia fu per sempre. Mai invidia ci sfiorò; mai un litigio tra noi.

Sempre insieme nell'adolescenza e nell'età matura.

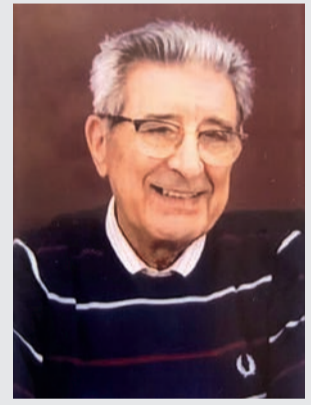
Anche se prese da varie preoccupazioni trovavamo sempre il tempo per raccontarci le nostre storie.

Poi arrivò il telefono e ogni giorno facevamo lunghe chiacchierate...

La tua dipartita troppo veloce mi ha lasciato un grande vuoto...

Ora posso solo ricordare...

A  
Generoso



Negli ultimi tempi andavo spesso a visitare Generoso.

E lo sguardo di Generoso pareva dicesse: la morte non è niente!

Vi sto guardando dal cielo e vi dico che la morte non è niente!

È solo un passaggio in un altro mondo in un'altra dimensione,

dove non ci sono confini, né dolori, né malattie.

Qui abbiamo ancora un cuore per amare i nostri cari e gli occhi per seguirli.

Ascolterò sempre i vostri sfoghi le vostre preci, le vostre delusioni e asciugherò le vostre lacrime.

Ricorderò il vostro amore la vostra dedizione le vostre premure la vostra comprensione e vi esorterò a pensare che nulla è eterno su questo mondo!

*Io vado, ma voglio ringraziarvi per le gioie ricevute per la pazienza dimostratami. Mai dimenticherò la vostra attenzione e il vostro affetto. Quello che ero per voi prima lo sono anche adesso...*

*Siate sereni, perché quando ci incontreremo il mio cuore sarà purificato e l'amore sarà più vero e più forte.*

*Il vostro sorriso sarà la mia pace. Pregate, sorridetemi e Pregate, sorridetemi e pensatemi sempre.*

Dopo tanta sofferenza Generoso è morto come vero figlio di Francesco d'Assisi.

A lui l'eterno riposo. Ai familiari un abbraccio di conforto.

OSSERVATORIO SUL TERRITORIO

di Antonio Longo

Diplomati e laureati: è Circello il comune più istruito della provincia di Benevento

L'80,2% dei residenti a Benevento compresi nella fascia d'età tra i 25 e i 49 anni possiede un diploma o un titolo di studio superiore.

Ma anche questa classifica racconta di un divario evidente tra le varie aree del Paese. Tra i 20 capoluoghi con minore istruzione, ben 16 si trovano nel Sud Italia.

E il resto nel Sannio? Il comune più istruito della provincia è Circello (84,20) che condivide il podio con Arpaise (84) e Molinara (83,50).

La quarta posizione è del primo dei grandi centri del Beneventano, San Giorgio del Sannio (83,40) Nella 'Top Ten' spazia pure a San Lupo, Melizzano, San Nazzaro, San Nicola Manfredi, Calvi e Reino.

Percentuale residenti tra 25 e 49 anni con diploma o titolo di studio superiore

Table with 4 columns listing municipalities and their percentage of residents with diplomas or higher education titles. Circello is at the top with 84.20%.

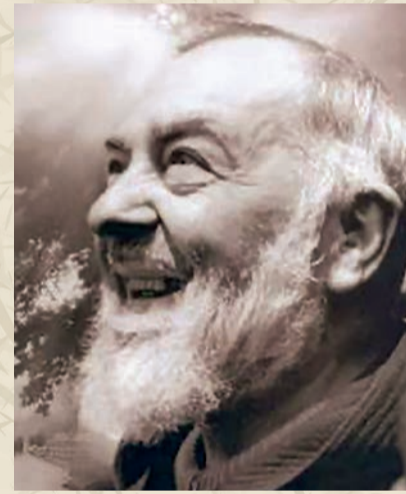
Fonte: NTR 24

Camminiamo con san Pio

a cura di padre Pio Capuano

Assenti i musoni

Paolo VI il 29-3-1964, diceva: "Il primo raggio della Pasqua, cioè della vita risorta in Cristo e in noi, che cristiani vogliamo essere... è la gioia! Il cristianesimo è gioia. La fede è gioia. Cristo è gioia, la vera gioia del mondo!".



e gli piaceva ascoltarle, per metterle, poi, nel suo repertorio! Tanta gente, ancora oggi, trova difficoltà a concepire la santità, in compagnia della sana allegria, della gentilezza e del tatto sociale, perciò anche di p. Pio si son fatti un'immagine di frate austero, rustico e, quasi, intrattabile: qualità queste, credono molti, inerenti a chi eccelle nella virtù, specie se claustrale.

Paolo VI il 29-3-1964, diceva: "Il primo raggio della Pasqua, cioè della vita risorta in Cristo e in noi, che cristiani vogliamo essere... è la gioia! Il cristianesimo è gioia. La fede è gioia. Cristo è gioia, la vera gioia del mondo!".

vava dall'incontrare Cristo e dal lasciarsi salvare da lui! D'altronde, come autentico figlio di s. Francesco d'Assisi non poteva non comportarsi che in questo modo. Infatti, il serafico padre, una volta, rispondendo a frate Elia, che si meravigliava della sua allegria, nella sofferenza, gli disse: "Lascia che mi rallegri nel Signore, perché sono talmente unito a lui e non posso non esultare, perché siamo seminatori di gioia e di pace" (cf FF 1799).

non sia insediata la perfetta carità reciproca" (cf FF 1518). Possibilità di scelta, tra umorismo e musismo: Ogni persona ha la possibilità di scelta: esser depressa o felice. La vita è fatta di gioie e dolori! Vogliamo essere felici? Se, veramente, lo vogliamo, nei momenti di sofferenza, facciamo memoria delle gioie vissute, e, quando siamo nella felicità, decidiamo di "rimanere", in questo stato, senza voler tornare subito a pensare che qualcosa non va.

Allora, viviamo e facciamo vivere felici!

Perché si dice così?

ALLA SCOPERTA DEI MODI DI DIRE

Rigirare la frittata!

"Rigirare la frittata" è un'espressione divertente che ha a che fare con la cucina, uno degli argomenti più strettamente legati all'immagine dell'Italia nel mondo.

vero, proprio con la volontà di ingannare, con una abilità personale, il prossimo. "Rigirare la frittata", quindi, significa far apparire una cosa secondo la propria convenienza e non per rappresentare la realtà. Pertanto, una persona capace di "rigirare la frittata" è un soggetto del quale ci si deve fidare poco.



Michela Di Brino

Advertisement for Storico Bar, located in Corso Italia, 157 - Morcone (BN).

Advertisement for ALL DESIGN, featuring a window graphic and contact information.

Advertisement for Ristorante Al Vecchio Mulino, specializing in Frantoio, located at Via Piana, 63 - Morcone (BN).

Advertisement for Dolce Vita Lounge bar, located at Via Roma - Morcone (BN).

Advertisement for Bar - Tavola calda PONTESTRETTO, located at Contrada Piana, 60 - Morcone (BN).

Advertisement for Dolzie SOTTOZERO, located at Via degli Italicci, 74 - Morcone (BN).

Advertisement for Centro Medico ARTEMISIA MORCONE, located at Viale dei Sanniti - Morcone (BN).

Advertisement for PROMOSTAMPA serigrafia, located at Zona ind.le 5 - Morcone (BN).

## BENEVENTO

## Stella Marotta ha vinto il Master sulla Falanghina del Sannio DOP 2024

di Sandro Tacinelli

Per divulgare un vino si possono scegliere diversi percorsi. Il Sannio Consorzio Tutela Vini per la Falanghina del Sannio, in collaborazione con l'Associazione Italiana Sommelier Campania e l'Associazione Italiana Sommelier, per il secondo anno, ha puntato su un Master vinto da Stella Marotta.

La sommelier si è imposta su Andrea Peruzzi di Cesena e su Marco Curzi di Riccione, dopo una prova molto seguita e appassionante nella quale si sono cimentati ben venti concorrenti provenienti da tutta Italia, esaminati da una giuria composta da: Sandro Camilli Presidente A.I.S. Italia, Tommaso Luongo Presidente A.I.S. Campania, Maurizio Zanolla Responsabile Nazionale Area Concorsi A.I.S. Italia, Libero Rillo Presidente del Consorzio Tutela Vini Sannio, Nicola Matarazzo Direttore del Consorzio Tutela Vini Sannio, Pasquale Carlo di Sannio Academy, Luca Matarazzo Responsabile Area Concorsi A.I.S. Campania e da un ospite illustre, l'enologo Angelo Pizzi.

**Cosa si prova a vincere una competizione su uno dei vitigni di punta del nuovo panorama enologico?**

"Si prova molta emozione. Per me è davvero un onore aver vinto il Master della Falanghina del Sannio e mi auguro di poter rappresentare al meglio questa denominazione, che vive già un momento di grande popolarità. Questo Master per me ha significato un punto di partenza lo scorso anno, quando sono arrivata seconda. È stato il mio primo concorso e da lì poi per me si è aperto un mondo che mi ha portata a vincere il titolo regionale e partecipare poi tra i 10 finalisti al concorso Nazionale. Quest'anno c'è stata molta più competizione, con ragazzi che venivano da molte zone d'Italia ed erano pronti a sfidarsi e a mettersi in gioco e c'è stata tanta adrenalina".

**In competizioni del genere, si vince per...**

"In questa tipologia di competizione ci vuole tanta preparazione ma anche un pizzico di fortuna. Nella prova scritta ci si mette in gioco con tutte le conoscenze acquisite, sia tecniche che di comunicazione, in quanto il compito spazia in lungo e largo su temi variegati legati al vitigno e non solo alla denominazione Doc Sannio; inoltre bisogna essere preparati su molte etichette per poter affrontare l'abbinamento cibo-vino, la relazione su un'etichetta casuale e sulla degustazione alla cieca di due etichette. La parte sul palco invece prevede sangue freddo e calma mentale perché è una grande sfida riuscire a fare tutto al meglio in soli dodici minuti".

**Falanghina superstar o riesci a trovare un difetto o un limite?**

"La Falanghina sta vivendo un momento molto florido e cavalca l'onda della notorietà. È di



certo una delle denominazioni più facilmente riconoscibili sullo scaffale e tra quelle più acquistate sul mercato. Al momento non trovo alcun difetto mentre un piccolo limite si può riscontrare nella narrazione dei luoghi di produzione in un contesto internazionale, dove si fatica ancora a collocare la Campania e le sue aree vitivinicole in una zona geografica ben definita, ma non si tratta di un limite legato solo alla Falanghina del Sannio, ma più in generale dei nostri territori".

**Cosa ti ha fatto innamorare del mondo del vino.**

"Mi sono avvicinata al vino in maniera un po' ludica e successivamente poi me ne sono innamorata. Sono cresciuta in una famiglia dove si è sempre prodotto vino per il consumo interno e in casa non mancava mai un pasto senza vino.

Ho frequentato il primo corso da sommelier per conoscere persone con la mia stessa passione e da lì poi mi sono legata sempre di più all'aspetto tecnico del vino e della sua narrazione e ho avuto voglia di approfondire. Il vino per me è cultura, appartenenza, descrizione di un territorio e di uno stile di vita ed è compito dei sommelier imbastire una narrazione adeguata per trasmettere la storia e le vicissitudini di un territorio attraverso la degustazione di un vino, affinché si parli di una degustazione esperienziale e non solo fine a sé stessa".

**Qual è il tuo giudizio sull'attuale momento del vino e le nuove prospettive?**

"Il mondo del vino oggi sta affrontando una leggera fase di crisi, sia per via delle congiunture economiche negative, sia per una maggiore sensibilità alla salute, che a volte viene estremizzata in una ricerca di vini a basso tenore alcolico. Credo comunque che si tratti solo di un momento storico e che le cose torneranno presto come prima. Di certo bisogna puntare sempre di più sull'attrattiva a livello di packaging e anche sulla possibilità di essere trovati sul web e sulla disponibilità di informazioni, che spesso non sono facilmente accessibili. Siamo in un mondo dove tutte le informazioni sono facilmente reperibili ed è fondamentale per le aziende restare al passo con i tempi e rimodernarsi di volta in volta".

**Ora a cosa aspiri nell'immediato?**

"Sono in continua crescita ed evoluzione e mi auguro di poter accrescere le mie competenze nella conoscenza di differenti territori, infatti ho in programma di partecipare al prossimo Master sull'Etna Doc a maggio proprio per poter approfondire le mie conoscenze sui vitigni dell'Etna. Inoltre, vorrei provare di nuovo a partecipare al Concorso Miglior Sommelier d'Italia e rappresentare quindi la mia regione in ambito nazionale. La mia aspirazione è quella di crescere a livello comunicativo e di poter narrare dei diversi territori vitivinicoli attraverso l'esperienza ricercata in un calice".

\*\*\*

Nata e cresciuta a Capaccio-Paestum (Salerno), Stella Marotta è laureata in Scienze della Comunicazione e ha conseguito un Master in Import-Export. Da sei anni collabora con la cantina Cinque Segni che ha sede tra Salerno e Mercato San Severino, è Sommelier Ais dal 2021 (fa parte della Delegazione Cilento e Vallo di Diano), Degustatrice Ais dal 2022 ed è stata Miglior Sommelier della Campania 2023.

## IMMAGINI E POESIA

di Roberto Cataldi e Teresa Bettini

## APRILE DOLCE DORMIRE



MA PERCHÉ GLI OCCHI SON CHIUSI E NON MI SVEGLIO?  
MI STRACCHIO APPENA E FACCIO UNO SBADIGLIO.  
INSIEME ALLA MIA MAMMA ADDORMENTATA  
IO SONO ACCANTO A LEI ACCOCCOLATA.

HO SONNO ANCORA E VORREI SOGNARE  
INVECE DI ALZARMI E COLAZIONE FARE  
È VERO LA NATURA È TUTTA IN FESTA  
E TANTE COSE HO SEMPRE PER LA TESTA.

TRA I FIORI ANDRÒ A CORRERE E A SALTARE  
E TANTI AMICI POTRÒ LÌ INCONTRARE  
MA VOGLIO RIMANERE UN PO' A POLTRIRE  
SIAMO AD APRILE ED È DOLCE DORMIRE

## CIRCELLO

## Il sindaco, Gianclaudio Golia, incontra a Roma il direttore del Museo Nazionale Romano, Stéphane Verger

dalla Gazzetta di Benevento.it, 10 aprile 2024

Il sindaco di Circello, Gianclaudio Golia, accompagnato dal suo vice Gabriele Iaruso e dal funzionario della Soprintendenza archeologia, belle arti e paesaggio per le province di Caserta e Benevento, Simone Foresta, ha incontrato a Roma il direttore del Museo Nazionale Romano, Stéphane Verger, per discutere dei progetti di musealizzazione e valorizzazione dei reperti rinvenuti dagli scavi alla località "Macchia" e per eventi da realizzare ponendo al centro la "Tabula Alimentaria", rinvenuta a Circello ed esposta al Museo nella sede delle Terme di Diocleziano di Roma.

"La creazione di questa rete virtuosa di collaborazione tra enti ed istituzioni diverse con l'obiettivo di valorizzare questo e altri importanti reperti ci offre anche l'opportunità - ha commentato Verger - di riflettere sulla conservazione ma anche al modo di allestire e rendere comprensibile il nostro patrimonio proprio in un momento nel quale il Museo Nazionale Romano si prepara a grandi cambiamenti grazie al progetto Urbs "Dalla città alla campagna romana".

"A breve - ha aggiunto Golia - verrà sottoscritto un protocollo d'intesa con l'obiettivo di promuovere la cultura e la storia del nostro territorio attraverso iniziative di grande impatto e valore.

Questo accordo di collaborazione tra Comune, Museo Nazionale

e Soprintendenza è un'opportunità straordinaria per approfondire le iniziative culturali e per avviare sinergie proficue che possano contribuire alla valorizzazione del nostro prezioso patrimonio archeologico.

L'idea è quella di creare una riproduzione della nostra Tabula Alimentaria da installare nella Rocca Medievale di Circello in una prospettiva turistica nuova".

"La sinergia tra il Comune di Circello, il Museo Nazionale Romano e la Soprintendenza - ha aggiunto Foresta - rappresenta un passo fondamentale verso la tutela e la valorizzazione dei reperti archeologici rinvenuti a Macchia e custoditi presso la sede beneventana della Soprintendenza.

Siamo impegnati a collaborare attivamente per realizzare progetti che permettano di restituire alla comunità locale e al pubblico più ampio di visitatori che vengono nel Sannio le testimonianze storico-culturali di un territorio ancora così integro nei suoi valori paesaggistici e archeologici".

All'incontro ha preso parte anche l'archeologo Alessandro Bertolino, da poco in libreria con "Macchia di Circello. Res Publica Ligurum Baebianorum. Un municipio romano nel Sannio".

## il Murgantino

Mensile a cura dell'associazione "Adotta il tuo Paese"

Direttore responsabile: Ruggiero Cataldi

Aut. Trib. Benevento n. 5/12

Redazione: via Porres, 119 - Morcone (Bn)

ilmurgantino@virgilio.it - www.adottailtuopaese.org

Editore: Scripta Manent - Tipografia: Scripta Manent

Via degli Italici, 29 - Morcone (Bn)

La realizzazione di questo giornale si avvale della collaborazione, preziosa e gratuita, del direttore e degli articolisti.



WIND SYSTEM Srl

C.da Cuffiano 288  
82026 Morcone (BN)  
P. Iva: 01644070623windsystemsrl@arubapec.it  
mass.giad@libero.it  
Massimo - Cell. 3491000942

Az. Agr. Mastrantuono Pasqualino

Cell. 391 7992005 - Sassano (BN)

www.zafferanodelmatese.com



Bomboniere naturali - Articolati da regalo

www.lalumij.com - facebook - instagram

## CAR SERVICE DI FIORE

Via Lombardara  
Pontelandolfo (BN)  
Tel. 0824 85 90 28  
Antonio: 347 0590118  
Giuliano: 334 3484596

- MECCANICA GENERALE
- SERVIZIO CARROATTREZZI
- AUTORIPARAZIONI
- AUTODIAGNOSI
- ARIA CONDIZIONATA
- CENTRO REVISIONI



Piazza 4 Novembre, 1 - Sassano (BN)

Tel. 0824 958239  
e-mail: farmaciadocchio@libero.it

Via Roma, 74 - Morcone (BN)

Tel. 0824 956087 - 349 4257945