§§
§§
§§

Dal Comune di CASTEL VISCARDO (Terni) – Sindaco: Massimo Tiracorrendo
A cura di Luca Giuliani

Le origini di Castel Viscardo sono antiche, ma meno leggendarie di quanto si riteneva sino a pochi anni fa; da principio era eretto come una fortificazione, un frammento di quel complesso mosaico di castelli, torri e fortezze dello «Stato di Orvieto», edificate in posizioni strategiche in modo da avvistare anticipatamente i pericoli. La sua fondazione e denominazione si deve al cavalier Viscardo Ranieri, membro di una delle famiglie più importanti del distretto di Orvieto; attorno alla sua prima roccaforte si è andato costruendo il paese, in quel momento storico che è denominato «tardo incastellamento umbro». Precedentemente alla fondazione di Castel Viscardo, poco lontano dall'attuale insediamento, esisteva un piccolo villaggio chiamato Selci, istauratosi sulla strada romana «Traiana Nova» (un'arteria della via consolare) che univa le città di Bolsena e Chiusi. Il villaggio di Selci, la cui denominazione deriva dalla grande quantità di pietra di basalto presente nella zona, si era formato sui resti di un precedente insediamento romano, a sua volta costruito in sostituzione di uno etrusco. Di quest'ultimo, in località «Caldane», è stata trovata la necropoli (o almeno una sua parte) con circa quaranta tombe, databile al VI secolo a.C. Il villaggio di Selci, indicato nel catasto della città e contado di Orvieto del 1292 e sul quale esiste documentazione storica almeno sino al 1357, si trovava nella zona denominata «Santa Maria», nei pressi della «Torricella» (dal nome dell'omonimo fosso), un antico podere nel quale, ai tempi della «Traiana Nova», era istaurata una stazione di posta. Nella stessa area si trovano anche altri resti dell'insediamento romano, quali una cisterna, una fontana e pochi residui di un ponte.
Il Castello di Viscardo, altrimenti detto di Madonna Antonia (così si trova indicato in molti documenti religiosi e civili almeno sino al XVII secolo, dal nome di una delle sue prime proprietarie), risale alla fine del 1200. Era realizzato a vari livelli e in diversi momenti, trasformandosi, nel corso dei secoli, da torrione a fortezza o rocca sino a essere un maniero, ossia una dimora signorile di campagna. In un documento del 1708, la sua posizione geografica è così descritta: «Castel Viscardo, in Diocesi, e Territorio d'Orvieto, lontano da questo miglia cinque, e da Acquapendente miglia sette, tra le quali due Città è posto in Monte sopra il Fiume Paglia, ma con pianura ampla, e bella verso Bolsena»; in un altro, invece, si legge: «Castel Viscardo, altrimenti detto di Madonna Antonia, è lontano dalla Città d'Orvieto circa sei miglia posto in luogo di buon Aria, con bella, et fruttifera Campagna». Secondo le ultime ricerche storiche realizzate, la prima roccaforte medioevale risalirebbe ai sei anni che vanno dal 1292 al 1298. Questo intervallo può circoscriversi attraverso il confronto

tra due documenti: il grande catasto di Orvieto, realizzato nel 1292 per la registrazione delle proprietà terriere della città e del suo contado, nel quale Castel Viscardo non era indicato, e le informazioni proposte in una ricerca storica del 1671 che porta la firma dell'illustre storico e marchese orvietano Filidio Marabottini. Questi, nel suo scritto affermava come il primo documento da lui ritrovato comprovante l'esistenza di Castel Viscardo era datato all'anno 1298 e si riferiva al fortilizio in maniera indiretta. Il primo riferimento ufficiale che parla chiaramente di Castel Viscardo è, invece, una visita pastorale del vescovo di Orvieto Ponzio Perotto che giungeva in paese nell'anno 1357. Nel corso dei secoli, la reggenza del Castello di Viscardo è passata quasi esclusivamente per mano femminile, lo stesso storico Marabottini affermava come anche Madonna Antonia appartenesse alla famiglia Ranieri e, per questo, fosse erede diretta di quel Viscardo che lo aveva fondato.
Nel Quattrocento, il Castello passa a un'altra famiglia orvietana, i Monaldeschi della Cervara, la cui reggenza dura sino al 1575, anno in cui muore la discendente Giulia, moglie di Matteo Veralli che introduce nel feudo la sua famiglia originaria di Roma. Da questo matrimonio nasce, tra gli altri, Giovanni Battista Veralli che eredita il possesso del Castello. Sposatosi con Eugenia Rocci, questa darà alla luce due bambine: Giulia e Maria. Maria Veralli si unisce nel 1636 con Orazio, portando l'antica famiglia Spada nel feudo di Castel Viscardo, il quale nel frattempo era stato eletto marchesato da papa Urbano VIII (11 dicembre 1635).
Orazio Spada è una figura predominante della "storia castellese" e sarà sempre ricordato per le sue opere, tra cui la costruzione della nuova chiesa parrocchiale, dedicata in seguito alla SS.ma Annunziata (i primi riferimenti alla costruzione sono del 1670, mentre i lavori si protrassero con il figlio Bernardino sino al 1689) e della filiale dedicata a Sant'Antonio da Padova (1650), la realizzazione di strade sia all'interno sia per l'esterno del paese, la fabbrica del borgo esterno (terminato anch'esso dal figlio) e il restauro del Castello, con l'edificazione di un torrione e del nuovo ingresso (1674-1675). Nel 1681, gli Spada diventano Spada-Veralli dopo che Maria Veralli, ultima del suo casato, con testamento rogito istituisce un fidecommesso in cui lascia il feudo di Castel Viscardo al figlio maggiore Bernardino, con la condizione che questo si trasmetta da primogenito a primogenito. Il 24 giugno 1777, con un chirografo di papa Pio VI, è istituito il titolo di «Principe di Castel Viscardo». Il principe Federico Augusto Spada-Veralli è l'ultimo discendente della sua famiglia a possedere il Castello, muore nel 1921 senza lasciare eredi maschi legittimi. Il Castello passa così alla sorella Olga, sposa del duca Astorre Benedetti di Montevecchio, di nobile casato, da cui discendono il duca Cante Benedetti di Montevecchio e i suoi eredi, attuali possessori. Attorno alle famiglie proprietarie del Castello di Viscardo si è andato sviluppando il paese, da prima all'interno della rocca, poi verso l'esterno, sino all'attuale sviluppo urbanistico oltre i due archi: la

«Porta di Santo Antonio» e la «Porta del Renaro», quest'ultima abbattuta in epoca fascista. Essendo stato di proprietà d'importanti famiglie, il Castello godeva già dal Cinquecento di particolari libertà di giurisdizione (il cosiddetto «misto imperio»), sia per quanto riguarda l'amministrazione della giustizia (civile o criminale) sia per il commercio in entrata e uscita. Queste prerogative erano malviste dalla città di Orvieto che soleva spesso, tramite i suoi rappresentanti, inserirsi nelle sue questioni interne. Nel 1579, il Castello di Viscardo otteneva dal suo signore la redazione di uno Statuto, ma i suoi abitanti rimasero comunque vassalli sino almeno alla restaurazione post-napoleonica e alla rinuncia dei diritti baronali da parte del principe che sanciva, anche se per un breve periodo, l'appodiamento al vicino e più popolato comune di Castel Giorgio. Castel Viscardo tornava comune sul finire dell'anno 1828.
Da sempre paese a forte cultura contadina, con la quasi totalità delle terre di proprietà della famiglia dominante, Castel Viscardo vanta anche una particolare tradizione artigianale: la produzione manifatturiera dei mattoni, dovuta alle secolari condizioni del luogo oltre alla quantità e qualità delle materie prime, ossia argilla, legna e acqua. Sull'esistenza delle fornaci si hanno notizie ininterrotte dalla seconda metà del Cinquecento (la più antica risale al 1572), mentre il primo riferimento diretto alla produzione e al commercio dei laterizi di Castel Viscardo risale al 1592, quando un certo Antonio Vittorio di Orvieto scriveva a Giovanni Battista Veralli di voler trattare con i fornaciai di Castel Viscardo sull'acquisto di alcuni mattoni per la costruzione di una strada. Da un successivo documento è certo come, nello stesso periodo lavorasse a Castel Viscardo *Pascutio Herculani de Spina*, probabilmente originario di Spina, frazione del comune di Marsciano nella quale esisteva un'antica tradizione nella lavorazione artigianale dei laterizi. Il primo nucleo di stanziamento delle fornaci di Castel Viscardo, in siti che si possono definire stabili, era la zona intorno al fosso denominato «Le Trobbe», soprattutto l'area denominata «Ripa Rotta». In un catasto del 1641, nella zona sono indicate due fornaci di proprietà del signore, ma gestite da Francesco de Mennicuccio e da Domenico de Jaco detto Pericolo. La presenza delle fornaci ha accompagnato la storia stessa di Castel Viscardo e dei suoi abitanti, da sempre impiegati nella lavorazione agricola e in quella di produzione dei laterizi, tanto che ancora oggi si segue la strada della produzione artigianale, alla quale si applicano anche moderne tecnologie, ma sempre nel rispetto della secolare tradizione manifatturiera.
Castel Viscardo è oggi un comune di circa 3.000 abitanti che conta, oltre al capoluogo, anche diverse frazioni.
Monterubiaglio: anticamente aveva un suo comune; il suo statuto, redatto dalla comunità e approvato dai signori del castello, risale al 1611. Il comune è stato soppresso con decreto reale del 14 agosto 1879 e, quindi, aggregato a quello di Castel Viscardo. Anche Monterubiaglio è un antico feudo della famiglia Ranieri, passato poi ai Monaldeschi della Cervara e, quindi, alla famiglia Negroni. Vanta una

attività incentrata prettamente sull'agricoltura, in particolare sull'eccellente produzione di vino e olio.
Viceno: antico feudo della famiglia Simoncelli, è stato acquistato dal marchese Orazio Spada nel 1646 e da quel momento è rimasto sotto la giurisdizione civile di Castel Viscardo.
Pianlungo: moderno insediamento abitativo formatosi nel Novecento attorno alla stazione ferroviaria di Allerona-Castel Viscardo. Nei documenti dell'Archivio storico comunale di Castel Viscardo, i primi riferimenti sulla possibile costruzione dello scalo ferroviario nella linea diretta Firenze-Roma si hanno subito dopo l'Unità d'Italia.
Le Prese: zona industriale nella quale si trovano alcune abitazioni.
(Luca Giuliani) *Dal Comune di CASTEL VISCARDO (TR)*

BIBLIOGRAFIA

Castel Viscardo: la sua storia, le sue tradizioni, (a cura della Biblioteca comunale di Castel Viscardo e della Associazione turistica Pro-loco), Acquapendente (Vt), 1997
CECCI don Mario, *Monterubiaglio attraverso i secoli*, Grotte di Castro (Vt), 2000
CECCI don Mario, *Monterubiaglio frammenti di storia*, Acquapendente (Vt), 2003
GIULIANI Luca, *I sindaci di Castel Viscardo, Storia di una amministrazione (1860-2009)*, Grotte di Castro (Vt), 2008
GIULIANI Luca, *Nel mio piccolo loco…, Il Castello di Viscardo e le sue fornaci*, Grotte di Castro (Vt), 2009
LEONI Benito, *I quattrocento anni della parrocchia di Viceno*, Grotte di Castro (Vt), 2002
MAFFEI Marco, *Castel Viscardo e gli Spada*, Grotte di Castro (Vt), 1990
Monterubiaglio Storia e cronaca di un piccolo paese intorno al suo castello, (a cura di Chiasso Adamo, Cecci Giuseppe, Jacobelli Jader, Magistrati M. Assunta, Miscetti don Marzio, Mari Mario, Papini Alberto, Priolo Osvaldo, Sabatini Anna, Tomassini Giovan Battista), Grotte di Castro (Vt), 1980
TAVASSI LA GRECA VALENTINI Bianca, *Orazio Spada e la Chiesa della SS.ma Annunziata a Castel Viscardo*, Acquapendente (Vt), 2004

xxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxx

☹ 😐 ☺ 🔔

UN FERROVIERE CORAGGIOSO

La mia famiglia abitava a Pianlungo, una frazione del comune di Castel Viscardo, all'epoca un insieme di poche case formatosi intorno alla stazione ferroviaria di Allerona. Durante la Seconda Guerra Mondiale, la stazione era stata occupata dai tedeschi e il responsabile sostituito al ruolo da un loro militare. Nella stessa, poco distante da casa, mio padre Raffaele svolgeva il suo lavoro di manovratore.
Una notte, mentre faceva servizio, un italiano e due tedeschi di guardia rubarono al magazzino degli indumenti femminili e varie altre cose, tra cui profumi e sigarette. La mattina seguente, siamo al 19 ottobre del 1943, quando il capostazione si accorse del furto, fece richiamare mio padre, ormai rincasato dal servizio prestato che al momento stava facendo colazione, per sapere che fine avesse fatto la merce. Mio

padre era a conoscenza dei responsabili, ma interrogato non rivelò nulla. Loro non credendolo gli diedero pala e piccone e lo portarono nel bosco sopra la fornace di mattoni, dicendogli di farsi la fossa, perché lo ritenevano colpevole del furto e lo avrebbero ucciso. Tenendo duro, anche sotto la minaccia del tiro di una pistola per ben quaranta minuti, mio padre rimase della sua posizione, ribadendo di non saperne niente. Il suo atteggiamento disarmò il capostazione tedesco che esasperato sparò in aria tre colpi e lo lasciò andare, promettendogli la morte se lo avesse incontrato nuovamente. Con questa minaccia lo allontanò anche dal lavoro. Per questo, la nostra famiglia si è dovuta distaccare dal paese e dalla propria casa, rifugiandosi in un vecchio casolare in una zona sperduta, dove non c'erano acqua e all'inizio neanche le porte e le finestre. Lì siamo stati circa due mesi perché, nel frattempo, attraversando una strada di campagna, mio padre incontrò di nuovo, per caso, il capostazione tedesco. Questi allora gli fece cenno di fermarsi e lui, oramai rassegnato al destino promesso, lo attese dove indicato. Quando si avvicinò, questi lo abbracciò invitandolo a tornare a lavoro. Il 17 dicembre, mio padre riprese a lavorare e il capo tedesco riconoscendo la sua onestà (non era colpevole del furto e non aveva fatto la spia anche a rischio della propria vita), lo trattò da quel momento sempre molto bene facendogli dono di quello che era più prezioso all'epoca: il cibo. Con questi alimenti, insieme a quello con cui mia madre era pagata dai contadini per il suo lavoro di sarta, aiutavamo, tra l'altro, anche i colleghi di mio padre che a Roma avevano più difficoltà a trovare di che dare da mangiare alla loro famiglia.
(Maria Antonia Rivela) *Da Pianlungo – Comune di CASTEL VISCARDO (Terni)*

xxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxx

☹ 😐 ☺ 🔔

COME SI FORMA UN DETTO POPOLARE

Ancora oggi a Castel Viscardo, quando si ha un trattamento diverso rispetto agli altri, soprattutto nei pranzi o nelle cene, si addita il tavolo privilegiato con la frase: «Ma quello che è il tavolo dei macchinisti?».
Questo detto popolare è rimasto nella coscienza storica del paese e deriva da quello che succedeva durante la mietitura nei vari campi coltivati del Duca di Montevecchio. Quando ero bambino, mi portavano a lavorare alla raccolta del grano, a cui partecipava gran parte del paese. In realtà, la quasi totalità delle terre di Castel Viscardo era della famiglia Montevecchio e, oltre alla raccolta del grano, dai campi si producevano vino e olio e dai pascoli il formaggio e la lana. Per tosare la lana dalle pecore venivano i "carosini" da fuori paese, la maggior parte dall'Abruzzo e la sera cantavano facendo sempre festa. La gente stava fuori al fresco e a intonare stornelli, non come oggi a casa davanti alla televisione.

Il duca, nei suoi quarantaquattro poderi, impegnava gran parte della popolazione e questa situazione è durata almeno sino agli anni settanta del Novecento.
Durante la mietitura, la maggior parte del lavoro, era fatta dalla manovalanza di Castel Viscardo, alla quale nella “pausa pranzo”, al mese di luglio, era “servito” un caldo brodo di gallina e della carne di pecora, credo sempre del capo più vecchio e duro di tutto l’allevamento. Dall’altro canto, agli operai specializzati (i macchinisti) erano sempre servite le più pregiate e tenere carni di oca, cappone o anatra che mangiavano in un tavolo separato insieme al padrone.
Da questa paradossale situazione, nel corso degli anni si è andato formando il detto: «Ma quello che è il tavolo dei macchinisti?», con il quale, anche oggi, in un mondo totalmente diverso in ogni sua concezione, si vuole far risaltare di aver ricevuto, nella stessa situazione, un trattamento deficitario rispetto a un’altra persona.
(Umberto Giuliani) *Comune di CASTEL VISCARDO (Terni)*

xxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxx

☹ 😐 ☺ 🔔

UN PARTICOLARE RIPORTO DA CACCIA

Da bambino accompagnavo mio padre a caccia ed ero sempre molto entusiasta. Lui, la sera prima del giorno stabilito, s’incontrava con i suoi amici all’osteria per concordare la strategia davanti a un bicchiere di vino. Io, invece, restavo a casa per cercare di dormire, ma puntualmente passavo delle notti insonni pensando alla bella giornata che avrei trascorso, all’accensione del fuoco per cuocere la carne, al pane e prosciutto, il tutto annaffiato, da loro, con il nostro ottimo vino casareccio. Il mattino seguente di buon ora mi preparavo, mettevo gli stivali e partivamo insieme al vociare di moltissimi cani. Si trattava di due tipologie di caccia diverse: nella prima ero spettatore, le prede, fagiani o lepri, si cacciavano con i cani per i campi di Castel Viscardo, dal fiume Paglia sino all’Altopiano dell’Alfina. La seconda caccia era un poco più dura per me e consisteva nell’andare a raccogliere i piccoli uccelli uccisi da mio padre: era questa la mia mansione principale, infatti, in assenza di cani adatti, mio padre ne aveva solo per la caccia alla lepre, svolgevo la funzione di particolare addetto al riporto.
(Luigi Bernasconi) *Comune di CASTEL VISCARDO (Terni)*

xxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxx

☹ 😐 ☺ 🔔

6 DICEMBRE 1957

La sera del 6 dicembre del 1957, un terremoto causò molti danni in tutto il comune di Castel Viscardo, soprattutto nella frazione di Viceno, nella quale si ricorda ancora il crollo di molte case nella zona antica nei pressi del castello. Il sisma occorse proprio

la notte precedente al giorno nel quale si festeggia il patrono della nostra piccola parrocchia, San Nicola di Bari. In quel momento, da sfollato e al freddo di dicembre, scrissi questa poesia:

È la notte della festa del Patrono,
verso le quattro circa del mattino
un boato cupo come fosse un tuono
fa saltare ognuno dal lettino
La terra trema, quasi fosse pazza
sotto le scosse di potente stazza
È un terremoto del settimo grado
che in questo dì il buon giorno ha dato
Sostituendo il suon della campana
spaventando così la stirpe umana
La gente fugge dal terrore invasa
lasciando i beni e la povera casa
Urlando di paura e di spavento
grandi e piccini tra la pioggia e vento
Le scosse si ripetono ad oltranza
e le case ballano la triste danza
Come se fosse un tetro ritornello
e crollano quelle su verso il castello
Tutte le abitazioni risultan danneggiate
e le mura dalle crepe so' segnate
La gente dorme al freddo nelle grotte
o negli anfratti passano la notte
donde giungono accorati e peregrini
i lamenti dei vecchi e dei bambini
Così per tutto il mese di dicembre
finché alla terra non passò la febbre
L'ultime tre scosse contate da ciascuno
furono la notte del trentuno
Che salutaron così con gran paura
questo anno incorniciato di bruttura.

(Benito Leoni) *Da Viceno – Comune di CASTEL VISCARDO (Terni)*

xxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxx

☹ 😐 ☺ 🔔

IL DURO MESTIERE DEL FORNACIARO

A Castel Viscardo, in particolari aziende chiamate fornaci, c'è la secolare tradizione della manifattura artigianale dei laterizi di argilla. La mia famiglia ha una fornace da

molti anni, ci hanno lavorato mio nonno Fedele, mio padre Domenico e anch'io, sin da quando avevo sei anni. All'epoca cominciai facendo tutto quello che poteva un bambino: pulire o "radere" i mattoni, ossia togliere la "scorsa" di argilla secca che si forma al momento della stampa dei manufatti. A quei tempi (fine anni trenta), ma la situazione è stata simile almeno sino agli anni novanta, le operazioni erano eseguite tutte e completamente a mano. Oggi alcune fasi si sono ammodernate, tranne la stampa dei laterizi che è ancora fatta artigianalmente, mattone per mattone, da bravi e valenti lavoratori.
Per agevolare la preparazione della terra e renderla atta alla fabbricazione dei mattoni, bisognava estrarre l'argilla nel mese di novembre, lasciarla esposta all'aria tutta un'invernata e non adoperarla sino alla primavera successiva, in modo che le gelate e le piogge invernali dispongano la terra a essere facilmente impastata. L'estrazione era eseguita con il piccone, con i pezzi più grandi che dovevano essere ridotti con "l'occhio della zappa" (in sostanza la parte dove il legno del manico s'inserisce nell'arnese agricolo che, a guardarlo bene, sembra proprio un occhio). Durante la stagione produttiva, da marzo a fine settembre per un totale di circa cento giornate lavorative, quando l'argilla era pronta, si faceva l'impasto. Il tutto era eseguito in buche scavate nel terreno nelle quali si preparava una specie di letto, per lavorarla senza farla attaccare nei vari passaggi e poterle dare la giusta consistenza. L'argilla doveva essere ben asciutta per essere messa a bagno e macerata. Si andava dentro queste buche scalzi, quasi nudi e s'impastava, togliendo qualche pezzo che non aveva ben macerato; la creta era battuta tre volte per far uscire tutte le impurità e una specie di acqua, in modo che si compattasse e fosse pronta per la stampa. Il grado di durezza della pasta dipendeva dal materiale che si doveva produrre: la manifattura dei canali (i coppi per il tetto) la richiedeva più morbida, mentre gli altri mattoni più dura perché altrimenti potevano cadere dagli stampi. Una volta "fatta la creta", si caricava sulle spalle per portarla sui banchi da lavoro, dove era attesa dagli artigiani per essere lavorata e modellata, secondo le forme desiderate: rettangoli 15x30x2,5 (la mezzana per i pavimenti o i sottotetti), 13,5x27x3 (il mattoncino per i pavimenti o le murature), 13,5x27x5 (lo zoccolo da muratura); quadri da 20, 25 in avanti per 3 cm di spessore (per pavimenti); canali (coppi) o tegole romane (per i tetti). Il tutto era ed è ancora lavorato artigianalmente, pezzo per pezzo. Una volta stampato il materiale, si faceva asciugare al sole sopra un piazzale (piazza) di terra battuta, dove restavano, secondo il mese e il loro spessore, circa due o tre giorni. Di seguito erano raccolti e fatti essiccare, accatastandoli con particolari metodi, verso l'alto uno sopra l'altro in verticale e sul lato lungo (chiamata la "gammetta"). I pezzi, ancora crudi, erano messi a "mò di persiana", per far circolare l'aria, accoppiati a tre a tre le mezzane, a due a due i mattoni, a uno lo zoccolo. In "gammetta" i mattoni restavano circa otto/dieci giorni, poi erano pronti per

essere caricati nel forno a legna che si riempiva con circa 23.000/24.000 pezzi; la consistenza di quest'ultimo derivava dalla tipologia del materiale che doveva essere cotto. Si accendeva, quindi, il fuoco per tre giorni e due notti. Le prime 24 ore era data una tempera (sino a 250 gradi C), per asciugare gli ultimi residui di umidità dell'argilla e non fare arrivare il fuoco direttamente, provocando delle rotture. In seguito si alzava il fuoco per due giorni e una notte, a circa 980 gradi C, con un operaio che continuamente inseriva la legna, scarti di bosco e fascine, per mantenere la temperatura costante.
L'avvenuta cottura del materiale era verificabile dalla sommità del forno: da prima la fornace (l'insieme dei pezzi messi in cottura) era rossa; quando era pronta, diveniva, invece, gialla oro: i mattoni erano cotti e si poteva "lasciare il fuoco" (cioè farlo spegnere). Dopo cinque giorni dalla fine della cottura, si estraevano i mattoni e si mettevano "in griccia" (facendo delle file una sopra l'alta sul lato lungo in verticale), in attesa che i camion venissero a caricarli per portarli là dove sarebbero stati usati nelle costruzioni.
(Piramo Fedeli) *Comune di CASTEL VISCARDO (Terni)*

xxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxx

☹ 😐 ☺ 🔔

LA TORTA DI PASQUA DOLCE
Ingredienti per tre stampi (grandi) da torte pasquali: 12 uova, 8 etti di zucchero, 1 limone grattugiato, 1 etto e 80 grammi di lievito di birra, 1 etto e mezzo di rosolio di cannella, mezzo litro di latte, 1 etto di strutto, farina quanto basta per ottenere un impasto sostenuto.
Procedimento: Montare bene le uova con lo zucchero. Aggiungere il limone, lo strutto, il lievito sciolto in poco latte tiepido (che toglierete dal mezzo litro), la farina, il resto del latte e, sempre amalgamando, il rosolio (lentamente). Lavorare il composto energicamente e a lungo, quindi, metterlo a lievitare coperto da un canovaccio e in un luogo riparato.
Quando avrà raggiunto il doppio del volume iniziale, maneggiarlo ancora e, quindi, riempire per 1/3 gli stampi, in precedenza unti e spolverizzati con la farina.
Coprire ogni stampo con un canovaccio e rimettere a lievitare fino al raddoppio del volume iniziale.
Infornare a 180-200° C, in un forno preriscaldato, per circa un'ora.
(Bruna Bacchio) *Comune di CASTEL VISCARDO (Terni)*

xxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxx

☹ 😐 ☺ 🔔

"UNA COMMESSA DIVINA"

Avevo circa sette anni, quando a Collevalenza (nei pressi di Todi, in provincia di Perugia) cominciava, su progetto dell'architetto spagnolo Julio Lafuente, la costruzione del Santuario dell'Amore Misericordioso. Il luogo di culto era stato voluto da Madre Speranza, una suora spagnola fondatrice della Congregazione dei «Figli e delle Ancelle dell'Amore Misericordioso».
Le fornaci di Castel Viscardo hanno lavorato molto per questa edificazione da quando giunse in paese Padre Gino che era l'economo della Congregazione religiosa, il quale chiese un'informazione riguardo ai vecchi fornaciai. Mio padre, Pietrantonio Stefani e Giuseppe Sugaroni, dopo i relativi accordi, presero la commessa per la fornitura dei laterizi necessari alla fabbrica.
La costruzione della chiesa, campanile e annesso convento, si è protratta per molti anni; l'architetto richiese dei mattoni sabbiati, per avere un effetto di lucentezza e brillantezza. In quei tempi (anni sessanta), a causa dell'introduzione delle nuove macchine industriali che facevano un prodotto più rifinito, il mercato dei mattoni artigianali era un po' in decadenza e quest'ordinazione contribuì a salvare la tradizione. Quando si portavano i mattoni sul luogo della costruzione, si partiva alle quattro di mattina; il giorno prima era caricato l'autotreno di Gigi, uno dei più moderni del tempo. La notte precedente non dormivo mai, guardavo la sveglia e quando il babbo mi chiamava, ero già pronto, felice di partire per quell'avventura. Io mi sedevo a cavallo del motore che stava dentro la cabina e, in piena notte, iniziavamo il nostro viaggio alla volta di Collevalenza. Le strade erano impervie e si costeggiava la diga e il lago di Corbara sino a Ponte Cuti, da dove iniziava una salita terribile fino a Todi. L'autotreno sembrava tornare indietro per il peso e la salita, ma alla fine, dopo ridotte e controridotte, si arrivava in cima, sino al "Tempio di Santa Maria della Consolazione". Da lì in poi per Collevalenza era una passeggiata; da lontano appariva un cantiere a cielo aperto, pieno di gru. Arrivati, si scaricava l'autotreno e si andava a salutare Madre Speranza che aveva sempre una parola buona per tutti, ringraziando per l'opera che si stava realizzando con il prodotto del nostro artigianato. Da quel momento, si può dire, per il fatto stesso di essere usato in quel Santuario e da un architetto così famoso, il materiale laterizio di Castel Viscardo e il suo mercato furono rivalutati.
(Simeone Stefani) *Comune di CASTEL VISCARDO (Terni)*

xxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxx

☹ 😐 ☺ 🔔

LE SERATE DEI BAMBINI DOPO LA GUERRA

Gli anni del secondo conflitto mondiale furono difficili per Castel Viscardo che, a poca distanza, sull'Altopiano dell'Alfina, aveva un importante Aeroporto militare, il "Flavio Torello Baracchini" di Orvieto, che è stato anche bombardato da curiosi aerei che, mi

sembrava, avessero una doppia coda. In quei momenti i castellesi, per sfuggire al pericolo, dormivano nelle grotte. Poi, nel giugno del 1944, arrivarono gli americani a liberare, parcheggiando la loro lunga schiera di camion. Ricordo, come fosse adesso, che una sera proiettarono un film: misero un lenzuolo e mandarono «Fra diavolo» con Stanlio e Olio e, di seguito, un cortometraggio animato a cura dell'ERP (Ente Ricostruzione Europea) che aveva come protagonista un certo «Erpinotto» che ricostruiva l'Europa e l'Italia distrutte dalla guerra. Dal 1946, una delle più belle situazioni che ricordo dei momenti successivi alla guerra è il clima di ritrovata serenità che si respirava in paese; fortunatamente i tempi della televisione in ogni casa erano ancora lontani e le serate si passavano in compagnia degli altri paesani.
D'inverno, noi bambini ci riunivamo a casa di un certo Aladino, un signore anziano che abitava al centro del paese; lui ci intratteneva tutti in circolo intorno al fuoco, raccontandoci storie e favole. La sua era una famiglia agiata che aveva sempre il camino acceso, al contrario di quello che succedeva a casa mia. Raccontava storie bellissime, con la mimica, i gesti, l'interpretazione; ci faceva sognare e immedesimare nelle sue favole. Una fiaba ogni sera, ogni appuntamento un nuovo spettacolo da questo particolare cantastorie che ci sviluppava la fantasia.
D'estate si stava, invece, all'aperto e tutte le famiglie uscivano la sera, le donne con le loro sedie portate da casa per stare comode mentre facevano la maglia o parlavano, o meglio spettegolavano; gli uomini discutevano del più o del meno; i bambini giocavano sul prato; i ragazzi facevano il filo alle coetanee. La sede di questi incontri, chiamato in dialetto il "Pinaro", era il luogo dove il paese, finita la paura della guerra, si riuniva nella ritrovata serenità e senza pericoli imminenti. Non essendoci la televisione, le persone uscivano e parlavano, c'era un contatto umano, c'era qualcosa che adesso si è perso: si sentivano i grilli e il tutto era illuminato dalle stelle.
Non si riesce a immaginare con le sole parole, la quantità delle persone che partecipavano alla vita sociale, non si vedeva l'ora di uscire per andare a giocare, parlare o stare in compagnia.
Non si riesce a immaginare, forse, solo il vecchio cantastorie Aladino potrebbe ricreare, con le sue interpretazioni, queste sensazioni oramai perse.
(Gianfranco Borri) *Comune di CASTEL VISCARDO (Terni)*

xxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxx

☹ 😐 ☺ 🔔

LA «SAGRA DELLA CANNELLETTA COL PROSCIUTTO E LA PORCHETTA»
Era l'estate del 1965 o del 1966 quando, ai neoeletti dirigenti della Proloco di Castel Viscardo, venne l'idea di una cosa ancora strana per quei tempi: istituire una sagra, "La sagra delle Cannelletta col prosciutto e la porchetta", ogni anno per la prima quindicina di agosto. A quei tempi c'era ancora l'usanza di fare il vino nelle piccole cantine, una produzione familiare che stentava un po' nella vendita all'ingrosso, per

cui spesso si chiedeva il permesso alle autorità del paese di vendere le eventuali giacenze annuali anche al minuto, cioè con una vera e propria mescita ai piccoli compratori e bevitori occasionali, detta “Cannelletta”, dalla cannella messa alla botte da cui si spillava il vino. L’iniziativa poteva portare vantaggi alla già presente usanza dei produttori locali e, per questo, fu accolta con favore. Inoltre, data l’originalità dell’evento, avrebbe portato in paese, un po’ per piacere un po’ per curiosità, anche molta gente dei dintorni e così successe! Io fui incaricato di allestire un carro allegorico; ero, tra l’altro, uno dei previsti “cannellettari” con vino eccellente, così chiamai il mio amico Antonio detto «Bizzochetto» che aveva un carretto trainato dalla sua mula, di per sé già caratteristico, sul quale mettemmo una botte con tanto di ottimo vino e relativa cannella. Aggiungemmo un po’ di verdura, tralci di vite, oggetti usati nella vinificazione, scritte divertenti sul vino e poi, con la banda musicale di Castel Viscardo in testa, via a sfilare per il centro del paese seguiti da una folta folla di bevitori e curiosi. Era bello vedere tanto interesse dei grandi e tanta gioia dei ragazzi per questa allegorica iniziativa a cui io, a un certo punto, non facevo mancare delle rime scritte per l’occasione. Nelle cantine, ossia negli attigui “cellai”, si vendeva poi del buon vino per 15-20 giorni, con sottointesa gara a chi lo avesse più buono, il tutto accompagnato a ciambelle e panini al prosciutto. La porchetta, comprata per strada e profumata come non lo è più, la portavano gli stessi bevitori, di solito in comitive di due, tre, quattro e anche più persone. Alcuni chiedevano anche il prolungamento della mescita. La Proloco aveva a sua volta un proprio locale, dove cucinava cibi tradizionali oramai in disuso quali polenta, fagioli con le cotiche ecc… Le cosiddette “Cannellette” private erano almeno una decina e la gente faceva il giro per visitarle tutte e assaggiare del vino che era completamente diverso da una cantina all’altra, con inevitabili sbornie. Per anni si è andati avanti con questa “formula”, poi col progresso dei tempi sono scomparse le piccole cantine, assorbite dalla sorta Cantina Sociale e così la Proloco si è organizzata in modo diverso con una cucina tecnicamente più sofisticata, ma vino unico della stessa Cantina Sociale. Bene o male che sia, questa è l’evoluzione dei tempi; adesso, anche volendo, ammesso che ce ne sia di vino da vendere, la vendita nel “cellaio” non può essere più permessa, salvo antieconomiche sistemazioni. Ma la gente non sembra per nulla delusa dal cambiamento, anzi sembra contenta di questa nuova formulazione che è diventata l’attrazione più coinvolgente dell’estate a Castel Viscardo, a cui non mancano comunque anche più recenti iniziative culturali.
(Giuseppe Uccelletti) *Comune di CASTEL VISCARDO (Terni)*

xxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxx

☹ 😐 ☺ 🔔

I PIATTI DELLA TRADIZIONE CONTADINA

Nel 1997, ho pubblicato il mio primo libro di cucina: *I Nostri Dolci di ieri, di oggi, di domani* e, nel 2005, il secondo: *Ricette di Ieri per i pranzi di oggi e di domani*, dove ho raccolto, porta a porta dalle signore più anziane del paese, le ricette tipiche di Monterubiaglio, allo scopo di non perdere le nostre tradizioni. Un'altra motivazione di questi lavori è da ricercarsi nell'intenzione di non voler disperdere quanto mia nonna, pasticcera che utilizzava la sua arte realizzando torte e altro anche per i matrimoni, mi ha lasciato: il suo dolce patrimonio. Inoltre, ho notato come, dal 1997, ci sia stato un forte ritorno e una rivalutazione delle radici paesane, anche in cucina.
Per questa occasione propongo due ricette: una salata, la minestra di riso e patate, e una dolce, il ciambellone con cremore.

Minestra di riso e patate

Ingredienti per quattro persone: 150 g di riso, 1 cipolletta, 2 patate, 3 cucchiai di olio extra vergine di oliva, 4 cucchiai di pecorino o parmigiano.
Preparazione: In una pentola fate soffriggere nell'olio la cipolla sbucciata e tritata, insieme alle patate sbucciate e tagliate a dadini.
Aggiungete 1 litro e mezzo di acqua, salate e fate cuocere per 10 minuti circa. Unite il riso e lasciate cuocere lentamente, mescolando spesso.
A cottura ultimata condite con il formaggio e portate a tavola.

Ciambellone con cremore

Ingredienti: 3 uova, 300 g di zucchero, 1/4 di litro di latte, 7 cucchiai di olio extra vergine di oliva, la buccia grattugiata di 1 limone, 15 g di cremore (tartaro acido di potassa che si trova nell'uva e si estrae con vari procedimenti dai residui della vinificazione), 5 g di bicarbonato di sodio, 600 g circa di farina.
Preparazione: In una ciotola grande sbattete i tuorli (conservando a parte le chiare) con lo zucchero. Poi aggiungete mescolando uno per volta il latte, l'olio, la buccia grattugiata del limone, il cremore, il bicarbonato e la farina, amalgamando bene. Montate le chiare a neve ben ferma e unitele all'impasto. Versate il composto ottenuto in uno stampo per ciambelloni, del diametro di 27 centimetri circa, precedentemente unto e infarinato.
Fate cuocere in forno, preriscaldato a 180° C, per 40-50 minuti circa.
(Claudia Tanturli) *Da Monterubiaglio – Comune di CASTEL VISCARDO (Terni)*

xxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxx

☹ 😐 ☺ 🔔

LUIGI, LA VIPERA E LA SOCIETÀ DEL MUTUO SOCCORSO

Nel 1902, a Monterubiaglio è stata fondata la Società del Mutuo Soccorso allo scopo di garantire un aiuto fraterno tra i suoi membri nel momento del bisogno. Per i suoi nobili fini, si richiese al vescovo di Orvieto la benedizione della bandiera e, poco dopo la loro costituzione, gli affiliati alla Società fecero erigere, poco lontano dal paese, un'edicola dedicandola a Maria Ausiliatrice. In quegli anni, la piccola chiesa fu

testimone di un avvenimento quasi miracoloso accaduto al fratello di mia nonna, Luigi Picciolini. Mentre questi stava mietendo il grano con una falcetta, fu morso da una vipera in un braccio. Allora non esisteva il siero antivipera e per non farlo morire si mobilitarono tutti i fratelli della Società: gli fecero un'incisione sul braccio all'altezza del morso, per far uscire il veleno, e, per circa due giorni, lo tennero sveglio facendolo camminare al suono della banda e dei più impensabili strumenti.
Luigi superò la crisi e rimase in vita grazie al pronto intervento dei membri della Società e della Madonna. Per ringraziamento, fu realizzato un piccolo quadro votivo raffigurante la scena del morso nel quale si vedeva Luigi (da quel momento soprannominato «Veleno») insieme alla vipera. Il quadretto fu collocato nella chiesina di Maria Ausiliatrice come ex voto; recentemente, purtroppo, è stato rubato.
(Renzo Pietroni) *Da Monterubiaglio – Comune di CASTEL VISCARDO (Terni)*

xxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxx

☹ 😐 ☺ 🔔

LA VECCHIARELLA: TRA SACRO E PROFANO

Il giorno precedente all'Epifania del Signore, a Monterubiaglio si suole festeggiare un'antica tradizione. Si veste una persona da «Vecchiarella», un personaggio ricco di simbologia a metà tra il sacro e il profano. Si tratta di una festa popolare con raffigurazioni pagane e cristiane, un contrasto tra la vita che risorge e la morte. La «Vecchiarella» (sempre impersonata da un uomo) è tutta vestita di bianco e dipinta in faccia dello stesso colore, per raffigurare un'anima del Purgatorio che torna sulla terra. Ha molto rossetto e un neo, come riproduzione di una bella dama. Ha i capelli di stoppa, con dei bellissimi boccoli, ed è molto grassa, come simbolo di benessere. Ha un grande seno e un largo sedere per simboleggiare la dea madre, la «Grande Madre» preistorica. Inoltre, ha la gobba come immagine di opulenza. Indossa un grembiule dal quale estrae dei confetti che simboleggiano i semi. In mano, ha una rocca di lana con il fuso, ma il filo è reciso come allegoria della morte. All'imbrunire del 5 gennaio di ogni anno, la «Vecchiarella» comincia il giro di tutte le abitazioni del paese, le visita tutte nessuna esclusa, ma lei non parla mai ed è accompagnata da dei cantori che intonano questa canzone.

E la vecchia se ne viene, / se ne viene tra di noi, / noi che siamo figli suoi
la vediamo così bella. / Viva viva la Pasquella!
Viva viva la Pasquella, / che dell'anno è il sesto giorno, / porta gloria e luce attorno,
ci conduce in allegria: / Viva Pasqua Epifania!
E la vecchia se ne viene, / se ne viene da Montorio / accattando pe' 'l Purgatorio,
se la porta la sacchetta: / vecchiarella benedetta
Ben tornata vecchiarella, / cosa cerchi tra di noi? / Noi che siamo figli tuoi

ti vediamo così bella: / Viva viva la Pasquella!
Vecchiarella assai gradita, / su raccontaci se puoi / che si fa nell'altra vita.
Lei rispose lacrimante: / là si soffre pene tante.
Deh! Cristian pensate un poco / Di chi sian quell'alme sante, / in quel carcere di fuoco
che s'accende e non alluma / e che brucia e non consuma.
Una messa al sacro altare, / con lemosina abbondante,
su nel ciel farà volare / quelle anime beate.
E non fate come Golo / che c'ha dato 'n ovo solo
e pe' fa' 'r nostro dovere / j'emo manno 'r carro a beve.
E non fate come Golo / che m'ha dato 'n ovo solo,
ma pe' fa' 'na cosa bella / portate giù la panatella.
Buona sera e vado via / e vi lascio in santa pace / con la Vergine Maria…

Al termine della canzone si raccolgono offerte, prima erano prodotti della terra e degli allevamenti, ora solamente dei soldi che sono impiegati per la celebrazione di messe per le anime del Purgatorio o per altre spese come l'illuminazione natalizia del paese. La tradizione è stata recentemente riorganizzata dalla Proloco di Monterubiaglio (tra il 1996 e il 1997), ma oggi, diversamente dal passato, escono tre «Vecchiarelle» che si dividono le zone del paese. Gli anziani, come simbolo di buon auspicio per il nuovo anno, le toccano il seno, il sedere e la gobba; anticamente con questi gesti si richiedeva alla «Grande Madre» un buon raccolto nei campi. Al ritorno in Piazza dello Statuto, verso le dieci/undici della sera, le «Vecchiarelle» accendono un grande fuoco con la "rocca" e la scopa (ennesima sovrapposizione, questa volta con la Befana) che simboleggia l'inizio del nuovo anno: si bruciano gli oggetti della morte per arrivare a nuova vita. Sullo stesso fuoco, i partecipanti cuociono da mangiare.
(Rita Cotarella) *Da Monterubiaglio – Comune di CASTEL VISCARDO (Terni)*

xxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxx

☹ 😐 ☺ 🔔

IL GIUDICE

Il «Giudice» è una messinscena popolare che solitamente si rappresenta durante il Carnevale, inizialmente il martedì grasso poi anche il giovedì precedente. Si tratta di una manifestazione folcloristica della quale non si trovano riscontri simili in altri luoghi dell'Italia centrale. Purtroppo, non da molto tempo, è stata interrotta.
In sostanza, la manifestazione si svolge scegliendo tre persone per interpretare le parti del giudice, pubblico ministero e segretario e si vestono in abiti particolari di stile settecentesco, con parrucca simile a quella dei giudici inglesi. I tre personaggi sfilano per le vie del paese in sella a tre asini, accompagnati da dei finti carabinieri e seguiti

da dei cantori. La singolarità consiste nel fatto che chi impersona il giudice deve essere una persona sagace, in grado di far ridere mettendo in risalto i difetti dei compaesani. Finita la sfilata e giunto il corteo a Piazza dello Statuto, i tre personaggi salgono su un loggiato da dove il giudice si produce in un comizio nel quale accusa spiritosamente le persone più in vista del paese (il sindaco, il prete, il dottore, l'insegnante) e termina la "seduta del pomeriggio" invitando tutti i presenti a un apposito tribunale serale, allestito in un'ampia sala al chiuso, dove tutti saranno chiamati in giudizio. La sera, tra la distribuzione di vino e ciambelle, sono individuate delle persone dalla platea, tratte dai finti carabinieri e portate in giudizio. Al processo vero e proprio, con tanto di difesa, seguono le sentenze con pene più o meno grandi, commutate in un'amnistia generale dietro l'esborso di un'offerta per far celebrare delle messe per le anime del Purgatorio.
Nell'Archivio parrocchiale di Monterubiaglio, i primi riferimenti all'organizzazione del Carnevale e alla conseguente raccolta di elemosine si hanno già dal 1766. Un'altra annotazione, di poco precedente, richiama, invece, alla cosiddetta «Signoria del Carnevale» organizzata dalla famiglia Brizi.
(Giuseppe Cecci) *Da Monterubiaglio – Comune di CASTEL VISCARDO (Terni)*

xxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxx
☹ 😐 ☺ 🔔
SUI SENTIERI DELLE NOSTRE ORIGINI
Spesso i ricordi, tramandati nel tempo, riescono a mantenere viva la memoria e sono in grado di custodire la storia di un paese. Per questo, noi volontari della Biblioteca Comunale di Castel Viscardo, abbiamo organizzato delle escursioni nei boschi e nelle campagne che circondano il nostro borgo. Grazie alla collaborazione degli anziani e alla loro capacità di saper raccontare, abbiamo messo insieme momenti di vita e di storia, come pezzi di un mosaico per arrivare a comporre un quadro che ci ha facilitato nello studio e nell'esplorazione di luoghi a noi sconosciuti. Percorrendo questi sentieri, tra boschi di lecci, castagni, cerri e faggi, dove etruschi e romani hanno vissuto e combattuto, dove cavalieri senza paura si sono sfidati, possiamo ammirare ciò che rimane delle loro civiltà, come la necropoli etrusca rinvenuta nel 1983. Ogni escursione è una scoperta che ci rende partecipi ed entusiasti, come quando, percorrendo i resti della via «Traiana Nova», abbiamo ritrovato, tra una fitta ragnatela di rovi, una bellissima fontana di epoca romana. Nello stesso luogo, a poca distanza, si trova anche una cisterna dello stesso periodo. Che dire poi di quando ci siamo addentrati in un bosco e imbattuti in un rudere di pietra basaltica, forse un fortilizio longobardo, chiamato in dialetto «Il Conventaccio», che dalla sua posizione domina la vallata del fiume Paglia. Poco lontano, la presenza di un mulino ad acqua, con due gore che hanno lavorato sino agli anni sessanta, nei pressi del quale, sino al

XVII secolo, c'era un piccolo convento francescano. Queste sono le bellezze nascoste sui sentieri delle nostre origini e tanto c'è ancora da scoprire…
(Simonetta Sterpa e Annunziata Tiracorrendo) *Comune di CASTEL VISCARDO (Terni)*
xxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxx

☹ 😐 ☺ 🔔

IL SUONO DELLA «VENTUORA» E DON MARZIO

Sono originario di Monterubiaglio, ma da molti anni esercito il mio ministero sacerdotale nella parrocchia di Parrano, un paese della stessa diocesi di Orvieto-Todi, sempre in provincia di Terni. Una delle tradizioni che ricordo con più affetto del mio paese natio era il cosiddetto suono della «Ventunora», la ventunesima ora dal tramonto, ossia le attuali quindici, che corrisponde con il momento in cui Gesù è morto sulla croce. Ogni giorno, al suono dei trentatré rintocchi della campana grande, a tocchi e non a distesa, i buoni cristiani recitavano questa preghiera: «Benedetta sia quell'ora / in cui Gesù morì per me. / Gesù mio nell'ultim'ora / ricordatevi di me», cui seguiva un Padre Nostro, un'Ave Maria e un Gloria al Padre (per tre volte), il tutto terminava con la preghiera del «Dio sia Benedetto».
Don Marzio Miscetti, il parroco della mia fanciullezza, non riusciva quasi mai a suonare la «Ventunora» al giusto orario ed è capitato che si recitassero le preghiere anche alle 15,30 se non alle 16,00, ma la gente, conoscendolo, non se la prendeva e per nulla infastidita attendeva i rintocchi. Don Marzio è stato un parroco molto amato dal suo popolo, per il suo zelo religioso e la sua partecipazione parrocchiale. Aveva tante cose da fare, tra cui anche la costituzione di un asilo e di colonie divenute poi istituti di accoglienza per bambini orfani o abbandonati dalle madri. Spesso si recava a Roma a richiedere degli aiuti alle autorità centrali e arrivava alla sera che non aveva ancora recitato il breviario. Allora, dopo aver mangiato, mi mandava a chiamare nella mia casa paterna (io ero una sorta di vice parroco, ruolo che ho ricoperto tra il 1956 e il 1957, subito dopo «aver cantato messa») per pregare insieme. Recitavamo i salmi, un versetto per ciascuno, passeggiando per evitare di addormentarci nella piazza scarsamente illuminata. A volte, vinto dalla stanchezza che sopraggiungeva dopo una giornata spesa per i suoi ragazzi o per i suoi parrocchiani, don Marzio si assopiva continuando a camminare e sognava con me che lo sorreggevo.
(Don Mario Cecci) *Da Monterubiaglio – Comune di CASTEL VISCARDO (Terni)*