

CUGNELE 'NA VOTE

Percorso di ricerca alla scoperta
di usi, costumi e tradizioni dei nostri antenati

Realizzato
dagli alunni della scuola elementare di Cugnoli
Anno scolastico 1999/2000

Con la collaborazione delle insegnanti:

Antinucci Raffaella

De Petris Ennia

Di Domizio Franca

Di Domizio Silvana

Di Serio Miranda

Durantini Patrice

Marinucci Manuela

Mazzocca Anna

Mucci Diana

Palumbo Iolanda

*Si ringraziano sentitamente
l'associazione culturale "Tante pe' fa' co cose"
per la disponibilità dimostrata
e tutte le persone che
con le loro testimonianze
hanno permesso la realizzazione di questo libro.*

*Un ringraziamento particolare va
all'Amministrazione Comunale
che ha sostenuto tale iniziativa,
dimostrando fattiva collaborazione
tra scuola e territorio.*

PREFAZIONE

Quando camminiamo per le strade del paese e osserviamo i vicoli, le case, la chiesa, le mura, sentiamo che quei luoghi non sono solo nostri ma sono appartenuti a chi ha vissuto prima di noi. Quando la domenica mattina a messa, assistendo alla funzione osserviamo il pulpito, il crocifisso, la statua della Madonna, sentiamo che anche altri occhi hanno guardato con fede quegli stessi oggetti. Quando sulla soffitta troviamo il vecchio lume, il macinino del caffè, il ferro a carbone, lo scaldino, o sulla tavola imbandita, la tovaglia ricamata a mano, sentiamo che quegli oggetti ci parlano di qualcuno, degli uomini che un tempo li usavano e ci comunicano i loro bisogni, le loro emozioni, la loro storia.

Molte cose nella nostra vita attuale ci parlano del passato, di chi prima di noi si è dato da fare per rendere la sua vita migliore: ogni persona che un tempo ha vissuto ha lasciato una traccia di sé.

Noi vogliamo ripercorrere quella traccia, seguire il filo della memoria, per riscoprire la vita di un tempo, le azioni, le emozioni, le aspirazioni di chi ci ha preceduto, perché le conquiste e gli errori dei nostri avi ci insegnino a compiere meglio le nostre scelte, perché molte delle cose che sappiamo le dobbiamo a coloro che le hanno sperimentate direttamente, perché noi, frecce proiettate nel futuro, non dobbiamo dimenticare l'arco che un giorno ci ha lanciato.

Questo libro, realizzato dagli alunni della scuola elementare di Cugnoli, dietro la guida di noi insegnanti e con la collaborazione della gente anziana del paese, vuol far conoscere a tutti la vita e le abitudini di un tempo per rendere vivo il ricordo di coloro che ci hanno lasciato in eredità il nostro paese e i loro insegnamenti e perché in ognuno di noi è scritta la loro storia.

Le insegnanti

CUGNELE 'NA VOTE

Paeselle mè , fammete armirà
che de come jve
nen me vuje scurdà
quelle che si state 'na vote
stà ancora dentra a mè
picchè nonne l'ha dette a mamme
e mamme l'ha dette a me.
E mo che te stenghe a retruvà
e mo che te cunosce sempre cchiù
stà a cresce aunite a mè
pure l'amore pe' tte.
Se penze a te gna jve a lu passate
arvede giovane zij, sciore e tate
nghe isse le fatije e li jurne beate.
Quande m'hanne arconde tutte ste cose
me semble tante luntane lu tempe de na vote,
ma quande arflette all'anne c'ha passate
m'addone ca n'è cusci:
è la vite c'ha cagnate.

Ins. Miranda Di Serio

STRUTTURA DEL PAESE

Cugnoli, situato a 331 m sul livello del mare, si erge su una collina che domina la vallata del torrente Cigno e dista 39 km da Pescara. E' ben evidente la sua struttura di borgo fortificato con mura e case mura. A tratti si evidenziano chiaramente elementi di rinforzo che regalano maggior spessore alla parte inferiore delle mura, conferendo al paese in lontananza la forma di una nave.

La morfologia del paese è a fuso: il centro storico è attraversato da un'antica e stretta via, che va da est a ovest e si allarga per formare la piazzetta antistante la chiesa di S. Stefano nella zona del castello, per poi scendere verso sud fino all'arco dove era situata la porta da Capo. Ai lati della via sono disposte le vecchie abitazioni civili, mentre a sud ovest del paese sono situati gli edifici di costruzione più recente tra cui il municipio. Gli elementi architettonici di maggior pregio sono il grande Palazzo Gentilizio Pacitti, situato a nord ovest, e la chiesa di S. Stefano che conserva un pulpito di grande valore storico-artistico.

La periferia si sviluppa nella vallata sud e lungo la strada della Madonna del Carmine dove un tempo, circa 30 anni fa, passava il tratturo. Il territorio cugnolese comprende diverse contrade.

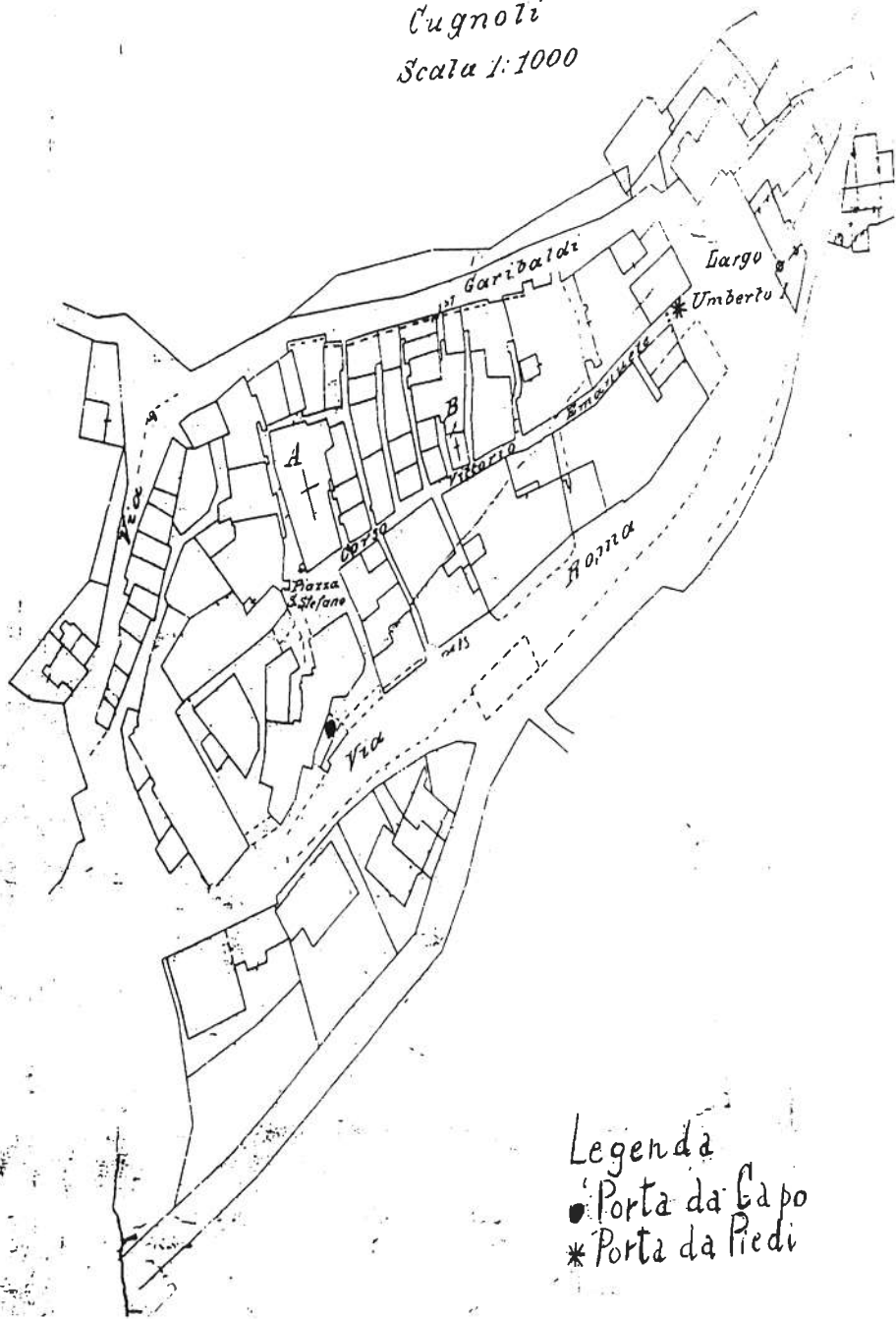


Cugnoli oggi



Centro Storico

Svil: A
Cugnoti
Scala 1:1000



Pianta del Paese

CENNI STORICI

Le notizie più antiche riguardanti Cugnoli risalgono al XII secolo. Nel 1173, infatti, furono censite 36 famiglie del luogo, ognuna delle quali avrebbe dovuto fornire come tassa a re Guglielmo II il Normanno un soldato e un soldato e mezzo a cavallo.

Il feudo di Cugnoli apparteneva allora ai fratelli Rainaldo di Brittolì, Gentile da Pietraniqua, Guglielmo e Bartolomeo; in seguito una parte del territorio cugnolese fu feudo di Cleopa da Civitaquana.

Durante tutto il Medio Evo, Cugnoli è divenuto proprietà di vari feudatari che si sono succeduti per diritto ereditario, donazioni, acquisizioni o conquiste; in alcuni casi diverse frazioni (zone) del territorio cugnolese erano annesse a feudi differenti.

Nel 1580 il feudo venne concesso ai frati Minori del III ordine, che ne beneficiarono fino alla prima metà del XVII secolo, quando fu ceduto alla città di Chieti dalla quale fu venduto e riacquisito più di una volta.

Nel 1653 Cugnoli divenne proprietà insieme ad Andraona (l'attuale contrada Andragona) e ad Alanno della famiglia dei Conti di Corato Leognani Fieramosca, alla quale appartenne Ettore, l'eroe della disfida di Barletta.

Una parte del territorio cugnolese entrò in possesso della famiglia del Duca Bassi di Alanno nelle cui mani restò fino all'inizio del nostro secolo, quando fu venduta ai Pacitti.

La parte appartenente ai Fieramosca, invece, fu venduta alla famiglia Tinozzi nel 1838.

I Tinozzi hanno rivestito un ruolo assai importante nella storia di Cugnoli, soprattutto per aver dato i natali ad alcuni personaggi che si sono distinti per qualità e meriti personali, dando lustro anche al paese. Ricordiamo tra questi Zaccaria Tinozzi che, nato a Cugnoli nel 1784, fu ufficiale dell'esercito borbonico e si distinse nella repressione al brigantaggio. Tra i briganti che nei primi anni dell'800 infestarono l'Abruzzo vi erano anche

alcuni cugnolesi, che insieme alla loro banda fecero diverse incursioni nel proprio paese. Per questo motivo Cugnoli fu munita delle due porte “da Capo” e “da Piedi” che, situate alle due estremità del paese, costituivano le uniche vie d’ingresso: alla sera venivano chiuse e controllate da sentinelle armate.

Degni di essere menzionati sono anche Gaetano e Domenico Tinozzi.

Il primo, nato nel 1823, prese parte alle barricate nella rivoluzione del 1848 a Napoli, dove era studente in Medicina. Domenico Tinozzi, nato nel 1858 e morto nel 1953, è stato un latinista stimato e un uomo politico abbastanza importante. Prima Presidente della Provincia di Pescara e poi deputato si è adoperato per istituire diverse scuole, tra cui la scuola media di Cugnoli a lui intitolata; inoltre nel paese vi è un monumento che lo ricorda.

La posizione geografica di Cugnoli, situato in una zona interna dell’Abruzzo e circondato da aspre montagne, e la sua collocazione per un lungo periodo all’estrema parte settentrionale del Regno di Napoli, hanno determinato nella sua popolazione un certo isolamento nel corso dei secoli.

Infatti, la scarsità di vie di comunicazione e la loro difficile transitabilità, a causa delle zone impervie che la attraversavano, rendevano difficoltosi gli spostamenti per la gente del luogo: a parte alcuni casi, la maggioranza degli abitanti di Cugnoli nasceva, viveva e moriva nel proprio paese.

Questa situazione ha fatto sì che i cugnolesi maturassero un forte attaccamento alla loro terra e che le tradizioni si radicassero nei loro animi: per tale motivo esse sono state saldamente conservate nel tempo e tramandate quasi intatte ai discendenti.

TRACCE DEL PASSATO

Se il tempo è riuscito a non offuscare completamente le tradizioni popolari, non sempre ha fatto altrettanto con le costruzioni e gli edifici più antichi.

Oggi del Castello resta solo la parte inferiore del muraglione, oltre che il nome. Il luogo dove esso era situato è occupato da abitazioni civili. Fino a pochi anni fa, in occasione di una delle maggiori processioni, veniva perpetuata l'usanza di apporre una crocetta di cera sull'architrave della porta d'ingresso del castello, in segno di buon auspicio e protezione del castello e di tutto il paese.

Delle due Porte da Capo e da Piedi restano solo i varchi e il nome.

La chiesa di S. Pietro, risalente al 1300, è stata completamente distrutta.

Del Convento di S. Maria degli Angeli si conosce solo l'ubicazione e restano poche pietre utilizzate per ricostruire una cappella, riconsacrata e restituita al culto dei fedeli nel 1956 con il permesso del Vescovo di Penne-Pescara, Monsignor Benedetto Falcucci, stabilendo di celebrarvi la Messa tre volte l'anno: il 2 agosto per la ricorrenza del Perdono, festa in onore della Madonna degli Angeli; il 21 novembre, presentazione della Vergine al Tempio; l'8 maggio, giorno di S. Michele.

In passato si facevano le rogazioni, ossia dal 1 all'8 maggio, dopo la celebrazione della S. Messa, si andava in processione intorno al paese, invocando i Santi di allontanare le tempeste, la siccità, e altre calamità affinché si facesse un buon raccolto. Il giorno 8 maggio la processione si recava in questa cappella dove veniva celebrata la S. Messa.

Nel 1992 è stato completato il restauro della cappella e la cittadinanza ha potuto ammirarne la sua bellezza.

Ben conservate, invece, sono la Chiesa della Madonna del Carmine adiacente il cimitero, la cappella di S. Antonio vicino la Chiesa Parrocchiale e la Chiesa Abbaziale di S. Stefano.



Casa - mura



Piazza S. Stefano



Cugnoli (Pescara) - Chiesa della Madonna del Carmine (interno), restaurata nel 1979.

CHIESA DI SANTO STEFANO I° MARTIRE

L'antica chiesa si trova nel cuore del centro storico del nostro paese e si affaccia sulla piazza omonima.

L'edificio risulta formato da due parti costruite in tempi diversi: la parte più antica (oggi occupata dal presbiterio) risale al 1464, la più recente (la navata unica) è del 1528.

Sulla facciata prospiciente la piazzetta è situato il portale in legno, sormontato da un antico stemma raffigurante uno scudo con due chiavi incrociate.

Al suo interno sono conservate opere di notevole valore artistico, provenienti anche da altri edifici di culto ormai distrutti. La navata unica è occupata da file di banchi per i fedeli, le sue pareti sono adornate da tele e da statue.

In fondo alla navata, proprio sopra il portale, si può ammirare il gruppo ligneo dell'Annunciazione, costituito da due statue dorate e policrome recentemente restaurate, rappresentanti la Vergine Maria e l'Arcangelo Gabriele: Maria è avvolta in un manto stellato ed è seduta; l'Arcangelo Gabriele, invece, è in ginocchio, con il braccio destro proteso verso la Vergine in segno di dialogo. Quasi certamente l'opera appartiene alla scuola abruzzese.

In fondo alla parete sinistra della navata è stato collocato l'antico pulpito proveniente dalla chiesa di S. Pietro, ora distrutta. L'opera fu realizzata nel 1166 da Nicodemo, autore anche del pulpito di S. Maria del Lago di Moscufo.

Il prezioso ambone fu trasferito nella chiesa di S. Stefano nel 1528.

Risulta assai preziosa, per la ricostruzione della storia di questo pulpito, la scritta incisa su uno dei suoi lati, fra le varie decorazioni a rialzo ricavate nella pietra.

Sulla parete sinistra, al di là del pulpito, è appeso un Crocifisso ligneo con preziose decorazioni in oro, risalente al XVI secolo.

Sulla parete destra della navata troviamo una tela del 1500 raffigurante S. Pietro e S. Andrea.

Sempre sulla parete destra, ma in prossimità del presbiterio, è esposto il dipinto di Domenico Gizzenio del 1748 raffigurante la Vergine Maria, regina del cielo: Maria è seduta su un trono di nuvole, in mezzo agli angeli; ai suoi piedi, inginocchiati, S. Pietro e S. Stefano.

S. Pietro è riconoscibile per le chiavi poste ai suoi piedi; S. Stefano, invece, indossa la tipica tunica fiorata dei diaconi e riceve da un angelo la palma della vittoria.

Sulla sinistra del presbiterio è esposto il mezzo busto ligneo di S. Stefano in stile barocco, che risale al XVIII secolo. Alla sua destra sono state scolpite delle pietre, simbolo della lapidazione a cui fu sottoposto il protomartire.

Sempre sul presbiterio, ma dalla parte destra, davanti all'altare, si può ammirare un' antica opera in pietra, risalente al XII secolo. Conservata per anni nella sacrestia, solo di recente è stata apprezzata per il suo valore ed esposta all'interno della chiesa. Essa rappresenta Gesù Crocifisso e Risorto nella classica posa del Cristo pantocratore.

Sulla parete destra del presbiterio, in prossimità della sacrestia, è esposta la tela dell'Addolorata dipinta da Domenico Gizzenio nel 1748. L'opera raffigura la Vergine Maria con in braccio Gesù morto.

Il pittore ha usato i colori secondo la simbologia tipica dei maestri italiani del tempo: Maria indossa una tunica rossa (umanità) e un manto blu (divinità), in quanto donna come ogni altra donna, ma appartenente al Cielo, a Dio.

Inoltre una spada, simbolo del dolore, le trafigge il cuore.



Facciata anteriore della Chiesa di S. Stefano



*Gruppo ligneo policromo "L'Annunciazione", XV secolo
nella Chiesa di S. Stefano in Cugnoli (PE)*

*Gruppo Ligneo Policromo "L'Annunciazione" XV Secolo
nella Chiesa di S. Stefano in Cugnoli*



Ambone di S. Stefano - Anno 1166

LA VITA FAMILIARE

LA FAMIGLIA

La famiglia un tempo era diversa da quella di oggi: era molto più numerosa. C'erano più figli, in casa vivevano anche i nonni e molte volte erano presenti zii e nipoti. Ogni componente della famiglia ricopriva un ruolo: gli uomini in genere si occupavano dei lavori nei campi e della cura degli animali, le donne, invece, erano impegnate nei lavori di casa e spesso aiutavano gli uomini nelle campagne.

Anche i figli dovevano contribuire al lavoro dei loro genitori ed erano costretti ad abbandonare la scuola fin da piccoli.

Le persone anziane rimanevano in casa e avevano il compito di sorvegliare i bambini più piccini; rivestivano un ruolo molto importante nella famiglia perché spettava loro prendere qualsiasi decisione. La saggezza e l'esperienza degli anziani erano importanti e indispensabili alla formazione dei giovani e al funzionamento della famiglia.

Questa, anche se numerosa, viveva in un clima di serenità ed era solita riunirsi di sera o nei giorni di festa. Si raccontavano fatti o episodi avvenuti, ci si scambiava opinioni, si facevano progetti.

Nelle lunghe serate invernali, i momenti di incontro erano frequenti: ci si radunava intorno al camino oppure nelle stalle, rimanendo così al calduccio, e si raccontavano storie che i bambini ascoltavano volentieri.



Tipica famiglia patriarcale (foto scattata da Benito Mussolini nel 1934)



Gruppetto familiare

LA CASA

Le case erano costruite in pietra e terra oppure in mattoni. Quelle ubicate in paese erano fatte prevalentemente di mattoni, quelle di campagna erano costruite con massi di pietra tenuti insieme dal fango essiccato e in alcuni casi solo da terra.

A volte le case avevano il piano inferiore in pietra e quello superiore in mattoni. Di solito al piano inferiore dell'abitazione erano situate la cucina e la cantina, mentre una o due camere da letto al massimo si trovavano al piano superiore e si raggiungevano mediante una scala esterna che terminava con un pianerottolo, "la logge". Nella stagione fredda, per accedere alle camere si utilizzava una botola interna con una scala in legno, "lu uccette".

Nelle case di campagna vi erano anche le stalle per gli animali, situate nel piano inferiore, nei sottoscala oppure poco lontano dall'abitazione, costituendo così casupole a sé stanti.

Le dimore solitamente erano molto piccole con un mobilio povero e scarso, anche se erano abitate da famiglie numerose.

La cucina era considerata ancora più di oggi il cuore della casa perché la famiglia, soprattutto la donna, ci trascorreva gran parte della giornata. Era una stanza abbastanza grande, al centro vi era situato un grande tavolo di legno con le sedie per tutti i componenti della famiglia. Esso veniva utilizzato, oltre che per mangiare, anche come piano di lavoro: ammassare il pane e la pasta, stirare con il ferro a carbone, ecc.

Oltre al tavolo erano presenti "la mesa" (madia), dove venivano conservate le pagnotte di pane, e la credenza, dove si riponevano le stoviglie, le pentole e le padelle in ferro, in ferro smaltato o in coccio. Le pentole in rame erano agganciate ad un appiccaramè.

L'elemento più importante di questo ambiente era il camino, di solito molto grande per poter accogliere i numerosi componenti della famiglia. All'interno del camino era appesa una catena per tenere "lu callare", il paiolo in rame che conteneva l'acqua per cucinare e lavare. Vicino al camino era situata la "furnacelle" nella quale si metteva la brace per preparare, nella pentola di coccio, il sugo.

Dietro ad ogni portone della cucina, di solito, c'era un cerchio di ferro su cui veniva appoggiata la conca con l'acqua. I familiari, quando avevano sete, attingevano l'acqua con "lu manire", un mestolo di rame che veniva utilizzato da tutti per bere. L'acqua attinta e non consumata che restava nel mestolo veniva versata di nuovo nella conca: non era possibile sprecarla visto che non ce n'era e raccogliarla costituiva un enorme sacrificio.

La camera ospitava molti familiari: spesso più persone dividevano lo stesso letto e i figli più piccoli dormivano nella stessa camera dei genitori. Il materasso era fatto con lana di pecora oppure con foglie secche di pannocchie, "le frusce", o con "li crini".

In ogni camera c'era una toletta che serviva per lavarsi al mattino e alla sera utilizzando il sapone fatto in casa; essa era costituita da una struttura in ferro battuto che sorreggeva un catino, una brocca e il renale in basso, tutto in alluminio smaltato.

Nelle case di campagna, spesso, mancavano i servizi igienici e le persone si recavano nelle stalle o in un canneto poco distante dall'abitazione. Alcuni possedevano un piccolo bagno all'esterno: una casupola con water, lavabo ed uno specchio legato alla parete. In paese, invece, il bagno si trovava all'interno dell'abitazione: le famiglie benestanti possedevano una vasca da bagno, mentre quelle meno abbienti utilizzavano la bagnarola per fare il bagno settimanale.

Nella cantina venivano conservati i cibi e i prodotti della campagna da utilizzare durante l'anno.

Oltre all'acqua, nelle case mancava anche l'energia elettrica: in paese la corrente arrivò intorno agli anni '20, mentre in campagna negli anni '50.

Per illuminare i locali si utilizzavano le candele, i lumi ad olio e a carburo, oltre alla tenue luce del camino che era anche l'unica fonte di riscaldamento della casa.

Nelle camere non c'erano caloriferi e ci si riscaldava con il braciere: prima di coricarsi il letto veniva intiepidito con "lu scallalette" o "lu zipriti", una specie di doppia culla di legno nella quale veniva posto un recipiente con la brace.

Nel centro abitato ci si riscaldava con stufe a legna in ghisa, utilizzate anche per cucinare.



Casa colonica



Vecchio forno



Camera da letto

IL LAVORO DOMESTICO

Le donne, tanto tempo fa, si occupavano soprattutto della casa. Il loro compito era quello di accudire i figli e le persone anziane.

Dovevano preparare da mangiare, compito tra l'altro difficile poiché non disponevano di tanta scelta di cibi. Si consumavano solo prodotti ricavati dalle coltivazioni in campagna oppure dai loro allevamenti. La pasta, infatti, veniva ammassata in casa quasi tutti i giorni. Cambiava il formato, ma l'impasto era sempre lo stesso: acqua e farina. Nei giorni di festa si consumava la pasta all'uovo e, a volte, si preparavano gli gnocchi di patate; durante l'inverno si faceva spesso la polenta. Ogni settimana si provvedeva a preparare il pane a seconda delle esigenze della famiglia. Si impastavano acqua, farina e lievito di casa, e si ricavano delle pagnotte che, dopo la lievitazione, si cuocevano nel forno a legna precedentemente riscaldato con "le fasce de cippe." Altro compito affidato alle donne era quello di trasportare in casa l'acqua necessaria per l'igiene personale e per l'uso domestico. Questa veniva attinta dai pozzi, dal torrente o dalle sorgenti, come la "Fonte della Terra". Per trasportarla si usavano dei contenitori in rame, le famose conche.

I panni venivano lavati al torrente o nelle tinozze con "la strivillatore" usando il sapone fatto in casa. Le donne, inoltre, tessevano le stoffe, che utilizzavano per preparare gli abiti per i familiari e il corredo per le proprie figlie.

Realizzavano anche cuscini, materassi e imbottite utilizzando la lana delle loro pecore.



Donne intente a preparare un pranzo



Donna al telaio

IL LAVORO

ATTIVITA' PRINCIPALI DELLA POPOLAZIONE

Un tempo la maggior parte degli abitanti di Cugnoli si dedicava all'agricoltura e alla pastorizia, poiché queste attività soddisfacevano il fabbisogno alimentare delle famiglie numerose.

Chi risiedeva nel centro abitato si occupava del lavoro artigianale: c'erano "lu scarpare" (il calzolaio), "lu ferrare" (il fabbro), "lu sartore" (il sarto), "lu falegname" (il falegname), "l'arrutine" (l'arrotino).

La figura dell'artigiano era molto utile e preziosa, sia perché doveva realizzare manufatti di buona fattura, sia perché si occupava anche della riparazione di questi oggetti che erano destinati a durare per lungo tempo.

In paese vi erano anche alcune figure professionali, quelle di maggiore utilità per la comunità: il medico, il farmacista (lu speciale), la levatrice (la mammine), il maestro, l'abate, in quanto pochi potevano permettersi di studiare e di raggiungere un grado di istruzione adeguato.

Ci si rivolgeva al dottore solo in casi di estrema necessità ed egli si recava nelle case dei pazienti. Conosceva tutti e, oltre che medico, era anche "consigliere" per la gente che teneva in grande considerazione il suo parere.

Il farmacista, chiamato "lu speciale", preparava da solo i farmaci mescolando i diversi componenti necessari. Nel suo negozio vi erano delle anfore dove venivano conservate le sostanze chimiche o di origine naturale.

La levatrice, "la mammine", svolgeva un lavoro molto impegnativo, in quanto i bambini non nascevano in ospedale come oggi, ma venivano partoriti nelle case. Chi aveva bisogno spesso doveva recarsi a prendere la levatrice a casa con qualsiasi mezzo a disposizione (a piedi, con l'asino, con il carro) per farla assistere al parto.

Il maestro, solitamente molto severo, si occupava dell'istruzione dei bambini che frequentavano fino alla terza o quinta classe elementare. Poiché non esistevano mezzi di trasporto a disposizione, ma ci si doveva

spostare a piedi, la scuola esisteva quasi in ogni contrada e, talvolta, consisteva in una sola stanza di casa: la pluriclasse era formata anche da cinquanta alunni. I banchi, a due posti, avevano sul bordo un buco, nel quale si inseriva la bottiglietta dell'inchiostro per intingervi la penna. Altra figura di rilievo del paese era l'abate a cui ci si rivolgeva, oltre che per la cura delle anime, anche per chiedere consiglio.

NEI CAMPI...

Quasi ogni cugnolese aveva un campo da coltivare: alcuni erano proprietari, altri si occupavano della coltivazione di terreni altrui. Tra questi c'erano coloni e mezzadri, i quali avevano in affido un'intera proprietà (masseria) e dividevano il raccolto con il padrone; abitavano con le loro famiglie nella casa colonica del proprietario, utilizzando anche la stalla e il bestiame. Il lavoro del contadino era durissimo: non esisteva l'ora del riposo, iniziava all'alba e terminava all'imbrunire.

L'aratura del campo avveniva con i buoi che trainavano l'aratro; la semina e la zappatura erano manuali con notevole dispendio di energia e di tempo. Le attività più importanti erano la raccolta delle olive, del grano e dell'uva.



Lavoro sui campi



Abbeveraggio

LA RACCOLTA DELLE OLIVE

La raccolta delle olive cominciava ai primi di novembre ; tutti i componenti della famiglia vi prendevano parte. Chi aveva tante piante di olivo lavorava anche la domenica.

I contadini facevano “a rajiute”, cioè si aiutavano a vicenda. Chi non aveva un proprio oliveto andava a lavorare nei campi di altre persone per procurarsi l’olio per il fabbisogno familiare.

A termine della giornata lavorativa le olive raccolte venivano messe nei sacchi e portate a casa con il carro trainato dai buoi, in attesa di essere macinate al frantoio.

LA MIETITURA

La mietitura si effettuava, di solito, nel mese di giugno. I contadini vi si dedicavano dalle prime ore del mattino per interrompere il lavoro nelle ore più calde della giornata. Uomini, donne e giovani erano impegnati nel mietere il grano. Alcune donne restavano a casa per preparare i pasti che poi portavano nei campi: dovevano recarsi sul posto a piedi col peso della canestra sulla testa.

Si tagliava il grano con “la faucije”, le mani si riparavano con “li cannille”, pezzi di canne tagliate e infilate nelle dita . Con le spighe si facevano dei mucchietti che si legavano “li manuppele”. Al termine si raggruppavano i covoni in mucchi più grandi, detti cavalletti. Il lavoro, anche se faticoso, era rallegrato da canti e intervallato da brevi momenti per consumare i pasti e soprattutto per dissetarsi.

Trascorso un periodo di tempo dalla mietitura “s’aduneve”, cioè si trasportavano i covoni nell’ ara, adibita alla trebbiatura, e si faceva “la mucchia”, di solito a forma di casa.



Mietitura

LA TREBBIATURA

Il momento più atteso e festoso era quello della trebbiatura. Tutte le persone della contrada partecipavano "alla tresche". La trebbia, azionata da un motore a scoppio, si piazzava nell'aia vicino "alla mucchia": alcune persone buttavano i covoni con la forca nella trebbia; altre erano impegnate nel raccogliere il grano che usciva dalle bocchette, metterlo nei sacchi e portarlo nel granaio; altre ancora dovevano sistemare la paglia per formare il pagliaio. Durante queste attività le donne erano particolarmente impegnate a rifocillare i lavoratori: la fatica veniva interrotta più volte per bere e gustare i famosi "taralli aricresciute": questo momento era detto "passare le cumpurziune".

A conclusione del lavoro tutti i trebbiatori, macchinisti e famigliari consumavano un ricco pasto, di solito costituito da bucatini al sugo "maccarune mbruvilite", papera o pollo al forno a legna con patate, insalata, vino a volontà e per finire una bella fetta di cocomero fresco.

La campagna, in quel periodo, risuonava del rombo dei motori e dell'allegria dei contadini che, dopo mesi di dura fatica, vedevano finalmente i frutti del prezioso lavoro.



Trebbiatura



Trebbia del 1935 della Famiglia Mancini



Trattore e trebbia del 1940

LA VENDEMMIA

I vigneti a filari esistenti a Cugnoli, nel mese di ottobre, si riempivano delle voci e dei canti dei vendemmiatori che, con le forbici e i canestri, raccoglievano i gustosi grappoli.

La vendemmia iniziava quando i grappoli e i filari si erano asciugati dalla guazza che cadeva al mattino nella campagna.

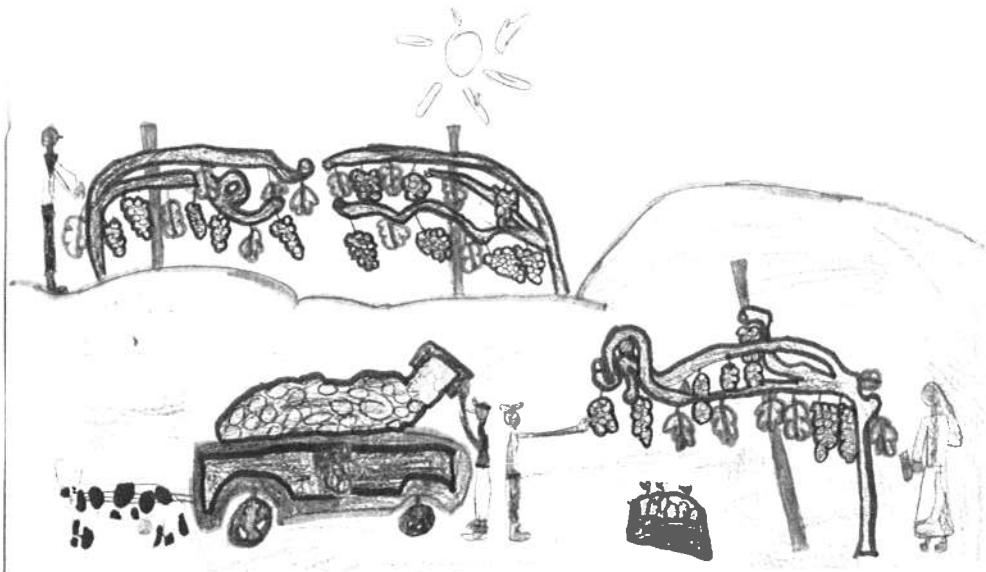
L'uva, depositata nei canestri, veniva trasportata a casa del proprietario con il carro oppure sulle spalle dei contadini più giovani e forzuti.

Una volta ultimata la raccolta, l'uva doveva essere "pistate", cioè schiacciata: si pestava con i piedi nudi dentro un tino.

La poltiglia ottenuta veniva messa nel torchio per essere pressata: si raccoglieva così il dolce mosto, che veniva trasportato con le conche di rame dentro la botte di legno. Per sapere con esattezza la quantità di mosto ottenuta si segnava una tacca nel muro ogni volta che si svuotava una conca. A questo punto bisognava solo aspettare che il mosto fermentasse e, il giorno di S. Martino, si spillava il vino novello e si brindava gustando le noci, le fave e i ceci abbrustoliti.



Vendemmia



Vendemmia

LA PASTORIZIA

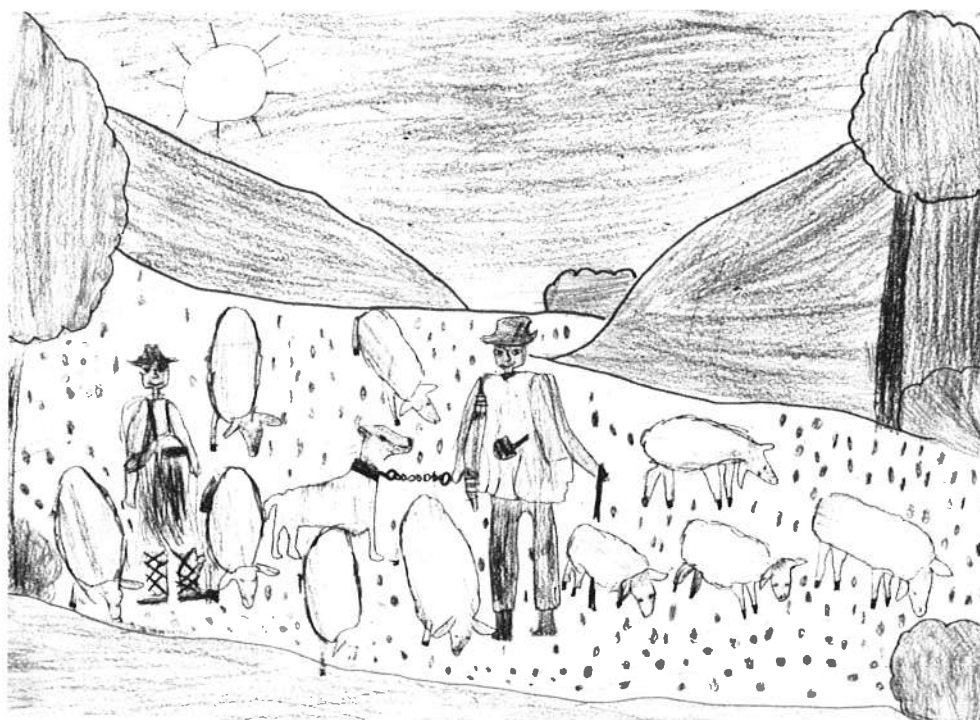
Cugnoli si trova in collina ed è circondata dalle montagne: le principali sono la Maiella a sud e il Gran Sasso a nord.

Il suo territorio è ricco di pascoli e, fin dai tempi più antichi, l'allevamento delle greggi e la pastorizia sono state le attività economiche principali.

LA TRANSUMANZA

La vita del pastore non è mai stata facile, perché doveva spostarsi alla ricerca di nuovi pascoli seguendo il ritmo alternante delle stagioni. Per questo c'erano i tratturi: grandi vie di passaggio delle greggi, dall'Appennino abruzzese al Tavoliere della Puglia, in inverno, e viceversa in estate.

Lungo queste vie di comunicazione a fondo naturale, terrose o pietrose, si è sviluppata per molti secoli la transumanza che fin dal quattrocento fu regolata da leggi e divenne obbligatoria anche per tutti quelli che possedevano almeno una ventina di pecore o di capre.



Transumanza

SOSTA SUL TRATTURO DI CUGNOLI

Una parte del tratturo l'Aquila-Foggia, considerato tra tutti il più importante, attraversa proprio il territorio di Cugnoli e le persone più anziane del paese ricordano ancora che le pecore transumanti e i pastori che le accompagnavano si fermavano abitualmente nella campagna di Cugnoli due volte l'anno: in autunno, durante il viaggio verso la pianura pugliese, e in primavera, al ritorno verso le montagne abruzzesi.

Durante la sosta sul tratturo cugnolese, i pastori montavano gli stazzi, cioè delle reti di corda che delimitavano lo spazio delle greggi, portavano al pascolo le pecore, le mungevano nelle prime ore della mattina e la sera prima di rimetterle nello stazzo le contavano.

Nelle greggi c'erano anche i cani, di solito pastori abruzzesi o volpini, che avevano il compito di difendere le pecore dagli attacchi dei lupi. I muli o gli asini trasportavano tutti gli attrezzi che servivano per montare lo stazzo e per fare il latte e il formaggio, che alcune volte i pastori regalavano a coloro che abitavano lì vicino, in cambio di un piatto di minestra calda.

Per fare il formaggio i pastori scaldavano il latte dentro "lu callare" fino a trentacinque gradi, poi vi aggiungevano il caglio, ricavato dallo stomaco degli agnellini essiccato al sole, e aspettavano finché non si addensasse.

In seguito rompevano la cagliata con la frangicagliata, un particolare bastone di legno, la stringevano e la mettevano dentro le fiscelle, dei piccoli cestini di vimini realizzati dagli stessi pastori. Infine facevano calare in un secchio il siero che poi usavano per fare la ricotta.

Le forme ottenute venivano salate e seccate, e in alcuni casi cosparse di olio.



Pecore al pascolo



Pecore al pascolo



Tosatura

RESTI DEL TRATTURO

Il tratturo, demanio dello Stato, adibito alla transumanza dal 1950 circa, in seguito all'utilizzo sempre maggiore dei mezzi di trasporto, non è servito più a tale scopo, per cui è stato diviso in appezzamenti e dato in concessione precaria (che si rinnovava prima ogni tre anni, ora ogni cinque) ai contadini che vi confinavano e ai nullatenenti per le coltivazioni erbacee quali l'orto, il grano e il fieno.

Coloro che hanno avuto in concessione il terreno sono tenuti a pagare allo Stato un canone annuo.

Attualmente il paesaggio tratturale si presenta deturpato perché molti concessionari, attraverso gli anni hanno realizzato abusivamente impianti arborei, strade, piazzali, rimesse, tettoie e baracche.

FESTE E FIERE

FESTE E FIERE

Gli abitanti di Cugnoli, come abbiamo visto, si dedicavano con tenacia e passione al lavoro e non disdegnavano i sacrifici pur di garantire ai propri familiari il sostentamento necessario. Erano rispettosi delle feste, dei riti, delle tradizioni popolari e in queste occasioni tralasciavano le loro abituali attività per dedicarsi al riposo e per trascorrere momenti di allegria.

Le feste religiose erano molto sentite e la domenica quasi tutti assistevano alla celebrazione della messa.

Il recarsi in chiesa, oltre a denotare un forte sentimento religioso, costituiva un momento di incontro e di ritrovo tra “paesani”.

Dalle diverse contrade si raggiungeva Cugnoli a piedi e, lungo il tragitto, si formavano gruppi sempre più numerosi.

Nelle vicinanze del paese era consuetudine cambiarsi le scarpe sporche di terra, a causa delle strade non asfaltate, e calzarse altre più nuove ed eleganti. Le ragazze, in particolare, ci tenevano ad agghindarsi nel modo migliore indossando i vestiti più belli e pettinandosi i capelli in varie maniere.

In questo modo riuscivano ad attirare l'attenzione dei giovanotti che, adocchiata la donzella preferita, la avvicinavano all'uscita della chiesa e la accompagnavano nei pressi della sua casa.

Se consideriamo il senso religioso dei nostri antenati, possiamo comprendere quale forte richiamo costituissero per loro le feste di Natale e Pasqua.

Ad esse ci si preparava in anticipo, affinché i riti e le tradizioni trovassero pieno adempimento.

IL NATALE

La vigilia di Natale tutti partecipavano alla messa di mezzanotte e, prima di lasciare le proprie case, erano soliti sistemare nel camino "lu tecchie", un grande pezzo di legno, che avrebbe dovuto restare acceso tutta la notte per riscaldare il Bambinello.

A cena si usava consumare sette pietanze diverse, rigorosamente a base di verdure, legumi o pesce "povero".

Il giorno di Natale, tutti i familiari si ritrovavano uniti davanti alla tavola imbandita sulla quale apparivano brodo, pasta all'uovo, carne di gallina, tacchino o agnello e dolci tipici natalizi, come "cauciunille", "cicerchiete", fritti di patate, torrone di "carracine" e noci.

Il pranzo veniva consumato in armonia e la cucina risuonava delle voci festose dei commensali, riscaldati dal fuoco del camino mantenuto sempre vivo.

LA PASQUA

Il giorno di Pasqua si consumava un sostanzioso pasto comprendente, oltre al brodo e alla pasta all'uovo, la carne di agnello e le uova sode benedette dal parroco nella Messa mattutina.

Il pranzo si concludeva con le caratteristiche "pizze di casce", rustici dal ripieno a base di formaggio e uova, e con le pupe e i cavalli. Questi ultimi venivano regalati rispettivamente alle bambine e ai bambini e non potevano essere mangiati fino al giorno di Pasqua.

In segno di partecipazione e rispetto al dolore e alla Passione di Gesù, infatti, dal giovedì Santo, quando si legavano le campane, non era consentito consumare la carne e i dolci.

Era consuetudine preparare alla Pasqua anche la casa, che veniva pulita a fondo e riordinata nei giorni precedenti la festa. Le pareti della cucina, allora, risplendevano del luccichio di tutti gli oggetti di rame ripuliti e messi in bella mostra.

La popolazione partecipava con fede e devozione a tutti i riti religiosi legati alla festività pasquale. La notte del giovedì Santo si vegliava il Santo Sepolcro. Il venerdì Santo tutti seguivano la processione che si svolgeva tra la chiesa della Madonna del Carmine e quella parrocchiale, al centro del paese.

Lungo il percorso si portavano in spalla le statue della Madonna e del Cristo morto, si cantava e si pregava. Le donne avevano il capo coperto da un fazzoletto o da un velo in segno di devozione.

IL PERDONO

Il trenta e il trentuno agosto, nella chiesa di S. Stefano, in occasione della festa di S. Cesidio e S. Anatolio, si celebrava la Perdonanza. Affluivano i fedeli da altri paesi per pregare ed ottenere l'indulgenza.

IL SANTO PATRONO

Un'altra processione si teneva il 19 settembre in onore del Santo Patrono (S. Stefano), del quale si celebrava la festa.

In tale occasione si benedicevano i campi e gli animali. A sera si festeggiava nella piazza del paese con musiche e balli e, in conclusione, con il tradizionale "ballo della pupa".



Processione

LA FIERA

In piena estate, il 15 e il 16 luglio, a poca distanza dal paese, si svolgeva la festa in onore della Madonna del Carmine. In questa occasione si teneva, per circa una settimana, una grande fiera del bestiame nella quale venivano venduti, oltre agli animali, anche prodotti agricoli e stoffe.

La fiera era molto importante e richiamava gente da tutti i paesi dei dintorni, nonché da località più distanti, come Avezzano e Pratola Peligna. Il commercio del bestiame costituiva un momento di fondamentale rilevanza per l'economia locale, perché gli animali aiutavano i contadini nelle attività agricole. I buoi venivano utilizzati per trainare l'aratro, il carretto, "lu traine" (una specie di zattera sulla quale veniva trasportato il fieno), mentre gli asini e i ciuchi servivano per trasportare la soma: legna, fieno, uva o altro.

Intorno agli anni '30 una pecora costava da cento a duecento lire, un paio di buoi oltre tremila lire perché servivano per il lavoro agricolo; le vacche invece costavano un po' meno dei buoi perché avevano meno forza e di solito venivano allevate per fare i figli e per produrre il latte. Quando gli animali erano vecchi venivano venduti come carne da macello.

Alla fiera partecipavano contadini, allevatori, macellai e piccoli commercianti. Alcuni acquistavano per proprio conto, altri anche per coloro che, abitando lontano, non potevano partecipare.

A tal proposito c'erano i sensali, cioè degli intermediari tra l'acquirente e il venditore, che effettuavano gli acquisti dietro compenso.

Molte persone del luogo o dei paesi più vicini partecipavano alla fiera anche se non dovevano comprare o vendere, perché essa rappresentava, oltre che un momento di commercio, anche un'occasione di incontro per essere informati sul costo del bestiame, sul lavoro agricolo e sui raccolti.

Alla fiera, inoltre, si ricevevano notizie su fatti avvenuti altrove e si facevano nuove conoscenze.



La fiera

FESTE AGRICOLE

I contadini si ritrovavano insieme anche in altri momenti, in cui condividevano il lavoro agricolo donandosi aiuto reciproco. Alcune attività agricole, in particolare, erano considerate delle vere e proprie feste.

In occasione, ad esempio, della mietitura, della trebbiatura e della “sciarroccature delle marrocche e della stritature” (pulitura delle foglie delle pannocchie e sgranatura), i familiari e i contadini aiutanti, per festeggiare la conclusione dei lavori, si riunivano attorno a ricche tavolate e consumavano in allegria il pasto oppure organizzavano serate danzanti in casa, al suono del “du bbotte”.



Festa a conclusione dei lavori agricoli

IL MATRIMONIO

La festività, comunque, che maggiormente coinvolgeva la famiglia era quella del matrimonio. Questo evento, per i giovani, era molto importante perché dava origine a un nuovo nucleo familiare.

Un tempo il valore della famiglia era molto sentito e sposarsi costituiva una sistemazione. Ci si preparava a questo momento fin da piccoli; infatti già dai primi anni di vita della bambina, la mamma si prodigava nel prepararle il corredo e, quando la fanciulla cresceva, si dedicava essa stessa alla tessitura, al ricamo e alla realizzazione dei merletti per rendere sempre più bella e abbondante la sua dote.

Nella scelta del fidanzato la ragazza cercava di tener conto, dietro consiglio dei genitori, della condizione sia economica che familiare del giovanotto. Provenire da una “buona famiglia” era segno di qualità morali; possedere terreni, abitazioni e denaro costituiva la premessa per una vita familiare sicura e priva di difficoltà.

Quando non erano i genitori a imporre il futuro sposo, la ragazza sceglieva il proprio fidanzato tra i suoi pretendenti. Dopo averla corteggiata per un periodo, questi le faceva la dichiarazione d’amore, a cui ella doveva dare una risposta entro breve tempo.

A volte la giovane lo faceva attendere a lungo, rimandando di volta in volta la decisione per lasciargli intendere che non era una donna facile da conquistare. Inoltre una volta accettata la proposta, la ragazza per dimostrare la sua serietà cercava di incontrare “lu spose” solo in luoghi frequentati o alla presenza delle amiche. Dopo frequenti incontri per meglio conoscersi, il giovanotto si recava a casa della sposa per chiedere al padre la mano della figlia. Ottenuto il consenso, il giovane cominciava a frequentare la casa e ad avere contatti più frequenti con i familiari della sposa, che invece poteva recarsi a casa dello sposo solo

dopo il matrimonio. I fidanzati erano sempre controllati e potevano incontrarsi solo alla presenza di parenti o conoscenti fino al giorno delle nozze.

La data del lieto evento veniva fissata dai genitori e una settimana prima si prelevava a casa della sposa "la soma" (il corredo) e si trasportava a casa dello sposo con un carro trainato da buoi bardati per l'occasione. Sulle loro corna venivano legati dei fazzoletti bianchi e dei fiocchi rossi contro il "malocchio".

La notte precedente le nozze lo sposo insieme ai suoi amici si recava a casa della sposa, si appostava sotto la finestra della sua camera da letto, per dedicarle una serenata; le cantava una canzone d'amore accompagnandosi con la fisarmonica.

La dolce melodia svegliava non solo la giovane, ma tutti i suoi familiari che accoglievano la festosa comitiva in casa e insieme brindavano in segno di augurio.

All'alba del lieto giorno il padre della sposa sulla soglia di casa sparava tre colpi di fucile per augurare alla figlia un felice avvenire.

Gli sposi, poi, insieme a tutti gli invitati, si recavano in chiesa a piedi e dopo la cerimonia a casa della sposa per consumare un ricco banchetto allestito per l'occasione.

I festeggiamenti si protraevano fino a sera inoltrata.



Trasporto della soma



Corteo nuziale



Pranzo nuziale in casa

RICETTE

PIATTI POVERI

LI FUIJE STRASCINITE

La rrobbe che ci vò:
nu pete de fuje,
du' foje de laure,
l'aje
tre cucchiarine d'uje
nu' mpo' de lazzarette
mezze bicchiere de vine bianche,
na' nzì de sale.

Come se prepare:

Arcape le fuje e live le foje cchiù toste e dope asciacquele.
Mitte l'uje dentre a na frissore e facce sfrije l'aje.
Quande sa sfitte, mittece le fuje, ammante nghe nu cupirchie
e falle coce pe' na ventine de minute.
Mitte lu sale, lu laure, lu lazzarette, visciuche nghe na cucchiarelle.
Falle coce ancora pe' na mezzo'orette e dope mittice nun po' de vine.
Se ijè troppe acquose, live lu cupirchie e falle artirè ancora.
Quand'è cotte, Mittele sopra la tavole e bone appetite!

CAVOLI IN UMIDO

Ingredienti:
un cavolo,
due foglie di alloro e l'aglio
tre cucchiaini di olio
un po' di peperoncino,
mezzo bicchiere di vino bianco,
un po' di sale.

Esecuzione:

Pulisci i cavoli, toglì le foglie più dure e dopo lavalì.

Metti l'olio dentro una padella e fai soffriggere l'aglio.

Quando è soffritto, metti i cavoli, copri con un coperchio e fai cuocere per una ventina di minuti. Metti il sale, l'alloro, il peperoncino e gira con un cucchiaino di legno. Falli cuocere ancora per una mezz'oretta e dopo mettici un po' di vino. Se sono troppo liquidi, toglì il coperchio e fai evaporare ancora. Quando sono cotti, mettili in tavola e... buon appetito!

SARDELLE CHE LA PASTUCCE

La rrobbe che ce vò:

sardelle spinate,

farine e acque,

uije.

Come se prepare:

prepara la pastucce nun po' quajate nghe l'acque e la farine.

Mitte le sardelle ammezze a la pastucce e dope frijle

all'uje vullente.

SARDE CON LA PASTELLA

Ingredienti:

Sarde spinate,

farina e acqua,

olio.

Esecuzione:

Prepara la pastella un po' densa con l'acqua e la farina.

Metti le sarde in mezzo alla pastella e dopo friggile nell'olio bollente.

SAGNE MISCHITE

La rrobbe che ce vò:
farine de marrocche e farine de grane
acque quelle che baste
pancette,
due spicchj d'aje
uje

Come se prepare:
si mischie la farine de marrocche nghe quelle de grane,
se mette l'acque che s'arcoje e s'ammasse le sagne,
si stenne la paste nghe lu stennitore,
si taje a strisce larghe e si mette une sopra a n'atre
e si taje a fettucce.
Si coce all'acque vullente.
Appena cotte si leve nun po' d'acque e si mischie nghe la pancette fritte
all'uje.

SAGNE MISCHIATE

Ingredienti:
farina di mais e di grano,
acqua q. b.,
pancetta e due spicchi d'aglio,
olio q. b.

Esecuzione:

si mescola la farina di mais con quella di grano, si impasta con l'acqua e si lavora. Si fa la sfoglia con il matterello e si taglia a strisce larghe, ches si sovrappongono e si tagliano a fettucce. Si cuociono nell'acqua bollente; dopo sgocciolate si condiscono con pancetta e aglio soffritti.

FRASCARILLE

Quelle che ci vo':

acque, farine, sale, sughe, casce.

Come se prepare:

si pije la farine, ce se mette l'acque a gocce, se passe mmezze a le mene e se fa tante frascarille che dopo se passe a lu setacce pe' fa calà la farine.

Dopo cotte, sopra a li frascarille ci si mette lu sughe e lu casce.

GRANETTI

Ingredienti:

acqua, farina, sale, sugo, formaggio.

Esecuzione:

lasciare cadere dell'acqua a piccole gocce nella farina setacciata e lavorare con le mani ricavando tanti grumi, che dopo si mettono al setaccio per togliere la farina in eccesso. Cucinare in acqua bollente e condire con sugo e formaggio.

PANE COTTE

Quelle che ce vo':

pane secche, pummadore, ove, casce picurine rattate, uje aje e laure.

Come se prepare:

si fa frije l'aje mezze all'uje dentre 'na frissore.

Quande l'aje s' ha ndurate se mette le pummadore tajate, lu laure e l'acque fine a mezze tijelle.

Si fa vulli pe' mezz'ore tutte coperte. Dopo se mette le pizzistte de pane e lu sale. nghe lu pecurine.

PANE COTTO

Ingredienti:

pane raffermo, qualche pomodoro, uova, formaggio pecorino grattugiato, qualche foglia di alloro, aglio e olio.

Esecuzione:

in una padella soffriggere l'aglio nell'olio; quando è dorato unire il pomodoro a pezzetti, qualche foglia di alloro e acqua q. b.

Lasciare bollire per mezz'ora a pentola coperta; unire il pane raffermo e il sale.

Appena riprende l'ebollizione versare le uova battute insieme al pecorino e il pan cotto è pronto.

DOLCI DI NATALE

LA CICIRCHIETE

La rrobbe che ce vo:

Farine,

ove,

zucchere,

uje,

miele,

mmannele arecapate e abbruschete.

Come se prepare:

Ammasse la farine, l'ove e lu zucchere.

Fa tante pallucce che la paste e frijle all'uje vullente.

Squaje a 'na tijelle , lu miele e lu zucchere.

Mitte a la tijelle le pallucce de paste fritte e le mmannele.

Mischie tutte cose, mittele sopra a nu foje de carte

e aggiustale nghe le mene come na ciambelle

o come te piace de cchiù.

LA CICIRCHIATA

Ingredienti:

Farina,
uova,
zucchero,
olio,
miele,
mandorle sbucciate e abbrustolite.

Esecuzione:

Impasta farina, uova e zucchero.
Fai tante palline con la pasta e friggile nell'olio bollente.
Sciogli in una pentola il miele e lo zucchero.
Metti nella pentola le palline di pasta frita e le mandorle.
Mescola il tutto, mettilo su un foglio di carta e modellalo con le mani come una ciambella o come ti piace di più.

CAVECIUNE CHE LE CICE

La rrobbe che ce vò:

Farine,
ove,
zucchere,
sale,
vine.

Pe lu ripiene:

Cice allissate e squajate,
miste cotte,
miele e scorce d'arance rattate.

Come se prepare:

Ammasse tutte la rrobbe e fa na pettele nin tante paccute.

Mitte nun po' de lu ripiene e chiude come 'na spece di raviule.

Frije le caviciune all'uje vullente.

CALCIONETTI CON I CECI

Ingredienti:

Farina,

uova,

zucchero,

sale,

vino.

Per il ripieno:

ceci lessati e schiacciati,

mosto cotto,

miele e buccia d'arancia grattugiata.

Esecuzione:

Impasta tutti gl'ingredienti e fai una sfoglia non tanto spessa.

Metti un po' del ripieno e chiudi come una specie di raviolo.

Friggi i calcionetti nell'olio bollente.

CAVECIUNE CHE LA MARMELLATE D'UVE

La rrobbe che ce vò:

Farine,

ove,

zucchere,

ije.

Pe lu rpiene:

Marmellate d'uve,
mannelle e noce abbruschete e tritate,
cacao amare,
scorce de limone rattate.

Come se prepare:

Ammasse tutte la rrobbe e fa 'na pettele nin tante paccute.
Mitte nun po' de lu rpiene e chiudele come 'na spece de raviule.
Frije le caviciune all'uije vullente.

CALCIONETTI CON LA MARPELLATA D'UVA

Ingredienti:

Farina,
uova,
zucchero,
olio.

Per il ripieno:

Marmellata d'uva,
mandorle e noci abbrustolite e tritate,
cacao amaro,
buccia di limone grattugiato.

Esecuzione:

Impasta tutti gl'ingredienti e fai una sfoglia non tanto spessa.
Metti un po' del ripieno e chiudi come una specie di raviolo.
Friggi i calcionetti nell'olio bollente.

LI FRITTE DE PATANE

La rrobbe che ce vò:

Mezze chile de patane allessate e sfracchiate,
seicente gramme de farine,
quattro ove,
sessanta gramme d'uije,
nu cubette de lievite de birre squajate nghe mezze
bicchiere de latte calle,
quattro cucchiaine de zucchere,
nun po' de sale.

Come se prepare:

Ammasse tutte la robbe e dopo facce tutte tarallucci
tonne. Mitte a ricresce e dope frijle all'uije vullente.
Aggiustale sopra a 'na uantire e sopra mittece lu
zucchere a vele.

FRITTI DI PATATE

Ingredienti:

Mezzo chilo di patate lesse e schiacciate,
seicento grammi di farina,
quattro uova,
sessanta grammi di olio,
un cubetto di lievito di birra sciolto in mezzo
bicchiere di latte caldo,
quattro cucchiari di zucchero,
un po' di sale.

Esecuzione:

Impasta tutti gl'ingredienti e poi fai tanti tarallucci.
Falli lievitare e poi friggili nell'olio bollente.
Preparali su un vassoio e spolverali con lo zuccher a velo.

CANZONI

LA FRUNNICELLA

La frunnicelle m'ha taiate lu dete
ricia ricia la belle se ne va,
sola sole nin ci si po' sta'.

So ite a fa ierve alla Marine e Mariù ,
so ite a fa la ierve alla Marine e Mariù.

La frunnicelle m'ha taiate lu dete
ricia ricia la belle se ne va,
sola sole nin ci si po' sta'.

CANZONE DELLA MIETITURA

Ma chi sci ccise mammete che t'ha fatte
che t'ha mannate spasse pe lu monne,
n'atre che me ne fi, t' abbandone.

Ma chi sci ccise mammete che t'ha fatte,
che t'ha mannate spasse pe lu monne
n'atre che me ne fi, t' abbandone.

Giovinettelle che jete facenne
s'avete da vini mo se fa jorne,
nin pozze coje le rose pe le spine
garde l'amore m'ì quando commanne.

Ma chi sci ccise mammete che t'ha fatte
che t'ha mannate spasse pe lu monne,
n'atre che nme ne fi t' abbandone.

Ma chi sci ccise mammete che t'ha fatte,
che t'ha mannate spasse pe lu monne
n'atre che me ne fi, t' abbandone.

LA CAMPAGNOLA

Lu belle pettucce che cià la campagnola,
lu belle pettucce che cià la campagnola.

Lu belle pette sé per ngannà l'amore
quand'è belle la campagnola
che va n'gambagne a lavurà,
notte se fa, n'gambagne n'ge se va.
Morire a me me fa la campagnole.

Lu belle pettucce che cià la campagnola,
lu belle pettucce che cià la campagnole.

SCARPETTE BIANCHE

Scarpette bianche vorrei portare,
scarpette bianche vorrei portare,
scarpette bianche io vorrei portare
davanti al mio giardino io voglio passeggiare .
Nel mio giardino c'è rose e fior ,
nel mio giardino c'è rose e fior ,
lo voglio regalare al mio primo amore.
Mio primo amore è un bersagliere
è un bersagliere che porta sul cappello una piuma nera,
cappello nero tu non me tradir,
cappello nero tu non me tradir,
non me tradir perché son troppo giovane,
tu mi fai morire.
Mi fai morire senza confessione,
mi fai morire senza confessione,
mi fai morire senza confessione.
A casa del demonio tu mi fai andare.
La confessione ce la faccio io,
la confessione ce la faccio io,
la confessione ce la faccio io
n'capo le nove mesi avrai la soluzione.
L' assoluzione te la faccio io,
l' assoluzione te la faccio io,
l' assoluzione te la faccio io,
n'capo le nove mesi avrà la soluzione...

VOLA RUNDINELLA

Rusì nghe s'ucchi bille agraziate
nghe sa vuccuccia d'ore nzucarate
nghi si capilli nire e profumate
me ne so tante tante nnamurate.

Vola vola rondinelle,
vole mbracce a la mia belle,
cchiù li garde e cchiù è bbelle
rondinelle rondinelle ,
vola rondinelle e vola.

Lu sole a pare a te ne n'é cchiù quelle,
la lune a me me pare n'è cchiù belle
bellezza care si cchiù de na stelle,
ti vuje bene cchiù de na sorelle.

Vola vola rondinelle,
vole mbracce a la mia belle,
cchiù li guardr e cchiù è bbelle
rondinelle rondinelle,
vola rondinelle e vola.

Chi sci benedette chi ti sta vicine
e chi ti garde prime la matine,
pe te stu core sta mezze a le spine
s'ucchie tu ti sempre matutine.

Vola vola rondinelle,
vole mbracce a la mia belle,
cchiù li garde e cchiù è bbelle
rondinelle rondinelle,
vola rondinelle e vola.

SO FATTE NA PENZATE PROPRIE A FANTASIE

So fatte na penzate proprie a fantasie
ca une di ste sere faccie na pazzie
nghe na scalette me ne saje zitte zitte
na su balconette piene di fiuritte.
E mo dentra a sa case ci sta tre persone,
lu sole nghe la lune n 'zimbre alla padrone.
E' bbone e belle sa case a quattre mure,
mo sarè cchiù bbelle se ci stesse jè pure.

QUAND'E' BELLE A FA L'AMORE

Quand'è belle a fa l'amore quand'è tembe de viole
fa lu fredde a sta da fore e n'è tempe a durmì sole,
lu paione e la littire, na stanzetta profumata,
che bellezza e che piacere quande vasce ha raticate.
Quand'è belle a fa' l'amore quande è tempe di cirasce,
quand'è tempe di cirasce si ragione nghi lu core,
si discorre nghi li vasce.
Poi la sere quand'è belle sotto all'ombra de la lune
tante vasce e quande stelle e carezze a milione.
Quand'è belle a fa l'amore nghe tre quattre fije a llate
une piagne, une strille, n'atre cante e fa lu core
tu t'acchippe alli capilli quand'è belle a fa l'amore.

LA SERENATE

Cu bbelle fresche vè dalla muntagne
Na notte ccuscì limpide e cchiù bbelle,
na lune ride mezze a la campagna
e tu nd' afficce angora a sa finestre
nin sinte sta chitarre coma sone,
nin sinte quant'è bbelle sta canzone
oilì oilà o che bbella serenate o che bbella serenate,
questa è la notte delle innamorate e che bbella serenata,
o che bbella serenata.

DINDO'

Campanèlle che ssuone matutine,
s'aresbèjje nche ll'angele li cielle,
ma ci sta na fijòle tante bbèlle
che jje piace lu sonne la matine.

La campanèlle pe' lu ciele cante,
l'amore mè fa' sante nen si vo.
Dindò! Dindò!...Urnèlle.
Tu nche sta campanèlle
Nen ti fiè sante, no!

Campanèlle che ssuone mezzogiorne,
ddie che ssète che ttènghe e cche' ppatite!...
Chi mi po' cummità ne' mmi cummite,
e mm'aggire dejune ècche dentone.

La campanèlle pe' lu ciele cante,
l'amore mè fa' sante nen si vo.
Dindò! Dindò!... Urnèlle,
tu nche sta campanèlle
nen ti fiè sante, no!

Campanèlle che ssuone vintun'ore,
se ne va' ppoche a ppoche la jurnate
e chi tè come mmè l'alma piagate,
nu su spire j' aèsce da lu core.

La campanèlle pe' lu ciele cante!
L'amore mè fa' sante nen si vo.
Dindò! Dindò!... Urnèlle,
tu nche sta campanèlle
nen ti fiè sante, no!

Campanèlle che ssuone' vemmarie
È ccalate lu sole e ssi fa notte,
tutte sta ' allegre, ma nu ggiuvenotte
je si chiude lu core nche la' mbrie.

La campanèlle pe' lu ciele cante!
L'amore mè fa' sante nen si vo.
Dindò! Dindò!...Urnèlle,
tu nche sta campenèlle
nen ti fiè sante, no!

CANZONI DELLA VENDEMMIA

Quatrà si vu venì nghe me alla vigna
Ca s'è fatta l'uva a la capanna,
se tu ci vu venì tu vicci sole
ca ngumbagnie nin zi pò fa l'amore
lu lette le so fatte di gramigne
e lu lenzole di tele di ragne
pe mmatarazze ci mettemme nu fasce di fiene
e pe coperte lu cile serene,
ma se ci da vinì vicci sole
ca ngumbagnie nin zi po' fa l'amore.

Si ti vu mette n'forze e in allegria
Se tu vu sta contente e spensierate
Cale nu litre tutte nghe nu fiate
Ca se ne passe la malingunie
Che vò lu vine na cosa fine
È nu rimedie, na medicine
Guaie e dulture è malingunie
Che se ne passe nghe na bbuttijie.
Quande une beve nin penze a nninte,
si sente mije, sta cchiù contente,
bive, mbriachete, tu nci penzà,
cale nu litre e tira a cambà.

CANTO RELIGIOSO

Figliuoli del riscatto
venite al Sacro Cuore
Uniamoci in un patto
di dolce schiavitù,
giuriamo eterno amore
al cuore di Gesù.

Figliuoli del riscatto
venite al Sacro Cuore
Uniamoci in un patto
di dolce schiavitù,
giuriamo eterno amore
al Cuore di Gesù.

Che cosa è mai la vita
é pianta isterilita
é donna in schiavitù,
giuriamo eterno amore
al Cuore di Gesù.

Che cosa è mai la vita
senza di te o Signore
é pianta isterilita
é donna in schiavitù,
giuriamo eterno amore
al Cuore di Gesù.

Ci spunta in mezzo al petto
di bianche foglie un fiore
e di Maria l'affetto
la colga di lassù

Giuriamo eterno amore
al Cuore di Gesù.
Ci spunta in mezzo al petto
di bianche foglie un fiore
e di Maria l'affetto
la colga di lassù.
Giuriamo eterno amore
al Cuore di Gesù.

*INNO DELLA CONSACRAZIONE DI CUGNOLI A CRISTO AMORE
(1939)*

Giocondo qual canto, gradito qual fiore,
con giubilo santo, a Cristo Signore
un inno soave dai cuori s'effonde
pei campi, pei prati, per sfere profonde.

Di Cugnoli intera ricevi l'amor,
o Cristo Signore, o Cristo Signor.

E' voce possente che s'alza in quest'ora
con fiaccola ardente la Fede c'incora;
noi tutto sacriamo a Cristo Signore:
la vita, la morte, la gioia e il dolore.

Di Cugnoli intera ricevi l'amor,
o Cristo Signore o Cristo Signor.

Deh copri, o Divino, col manto d'amore
la madre e il bambino, il vecchio che muore,
le messi mature, l'ulivo e le greggi,
con mano fraterna noi tutti sorreggi.

Di Cugnoli intera ricevi l'amor,
o Cristo Signore o Cristo Signor.

(Parole di don Ferdinando Magalotti e musica di p. Settimio Zimarino)

DETTI POPOLARI

Attacche l'asine a do dice lu padrone.
Fai quello che dice il padrone.

L'asine porte la pajè e l'asine se le magne.
L'asino porta la paglia e l'asino se la mangia.

Pane e panelle fa li fije belle.
Pane e botte fanno crescere i figli belli.

N'ngapisce manghe quande pare fa tre vuve.
Non sa neanche quante paia sono tre buoi.

Vale cchiu na zeppa che cente madonne.
Vale più una zeppa che cento imprecazioni.

Vede la pecce, n'vede lu trave.
Vede il pulviscolo, non vede la trave.

Nu solde de pepe e cente de pestature.
Spendi un soldo per comprare il pepe e cento per macinarlo.
(Quello che si sta facendo non è conveniente).

O te migne sta minestre, o ti zumbe sta finestra.
O mangi questa minestra o salti dalla finestra.
(Non hai scelta).

Je fete pure lu jalle.
E' fortunato, gli fa l'uovo anche il gallo.

Pije du picciune nghe na fave.
E' fortunato, prende due piccioni con una fava.

Vo ccoje l'acque cu lu ceste.
Vuole raccogliere l'acqua con il cesto.
(Vuole fare una cosa impossibile).

L'ucchie de lu padrone n' grasse lu cavalle.
L'occhio del padrone ingrassa il cavallo.
(I problemi si risolvono se se ne occupa la persona interessata).

A sciacquà la cocce all'asine si spreche acque e sapone .
Nel lavare la testa all'asino si spreca acqua e sapone.
(E' tempo perso cercare di convincere un testardo).

Li solde fa j l'acque na mmonde e na balle.
I soldi fanno andare l'acqua su e giu.
(Con i soldi si può tutto).

Fiocche nen fa gonne.
Fiocco non fa gonna.

(Quando si andava al fiume a lavare la lana e la corrente
trascinava via i fiocchi di lana la proprietaria non si
preoccupava perché con un fiocco perso non
ci tesseva una gonna, quindi non aveva avuto
una grande perdita.

La lavandaia che stava dopo raccoglieva
i fiocchi persi da quella precedente e diceva:
Fiocche ajute a jogne.
Quei fiocchi aiutavano a tessere una tela più lunga).

Quande te l'ardà li solde lu cumpare?
Quando te li restituisce i soldi il compare?
Quande piove e nin fa la lote.
Quando piove e non fa il fango.
Quande Pasque ve' de maggie.
Quando Pasqua viene a maggio .

E' mije nu iurne da lione che cente da pecore.
Meglio un giorno da leone che cento da pecora .

Solo la cucchiare sa li guaie de la pignate.
Solo il cucchiario conosce i guai della pentola.
(Solo chi li vive conosce bene i problemi).

Pe passà la farine lu setaccie da j e da rvinì .
Per passare la farina il setaccio deve andare e tornare.
(Perché un rapporto funzioni ci deve essere uno scambio reciproco).

E' cchiù stupite quisse che l'acque de li maccarune.
E' più stupido dell'acqua dei maccheroni.
(Non è buono a nulla, è peggio dell'acqua degli spaghetti).

E' mmije l'ove la sere che la galline la matine.
E' meglio l'uovo la sera che la gallina la mattina.

Ognune tire l'acque a lu muline sé.
Ognuno tira l'acqua al proprio mulino.
(Ognuno fa gl'interessi suoi).

L'acque va sempre a lu mare.
L'acqua va sempre al mare.
(Chi è già fortunato avrà altre fortune).

Povere allu sorge che tè nu busce sole.
Povero quel topo che ha un solo buco per scappare.

Ne spiantà si ni è bone la lune.
Non spiantare se non è buona la luna.

Chi va cu lu cioppe mpare a ciuppicà.
Chi va con lo zoppo impara a zoppicare.

Mittete nche chi è mije di te e faje le spese.
Mettiti con chi è migliore di te e pagagli le spese.
(Frequenta gente migliore di te e non preoccuparti di dover pagare).

A predicà è nu sudore di sangue, a zappà è nu saje e cale.
E' più faticoso predicare che zappare.

La botte piccula te lu vine bone.
La botte piccola contiene il vino buono.

Pele rosce e cane muzzate s'accide appena nate.
Pelo rosso e cane mozzato si uccidono appena nati.

Cane e cafone non chiude mai purtone.
Cane e maleducato non chiudono mai la porta.

Quanda piove alle quattre brillante piove pe quaranta jurne.
Quando piove il quattro di aprile, piove per quaranta giorni.

Palme mbose, manoppe assutte.
Se piove la Domenica delle Palme sarà bel tempo
quando si raccoglierà il grano.

Dimmi nghi chi vi e ti diche chi si.
Dimmi con chi vai e ti dirò chi sei.

Cummanne e fattele.
Comanda e fai da te.

Chi troppe parole preste sbaje.
Chi parla troppo sbaglia subito.

Allù mare attire l'acque.
Al mare va l'acqua.

Quande lu galle cante di sere o tira vente o piove.
Quando il gallo canta di sera o tira vento o piove.

Dove ci sta nu mucchie di ijlle nin si fa mai jurne.
Dove ci sono tanti galli non diventa mai giorno.

Sciala cavalle mè ca so sementate la biade.
Abbuffati cavallo mio perché ho seminato la biada.

Come è lu suldate, jì s'appenne la sciabole.
Come è il soldato gli si appende la sciabola.
(Secondo la capacità di una persona così gli si deve affidare l'incarico).

La cerqua nin mette la live ma la janne.
La quercia non mette l'ulivo, ma la ghianda.

L'amore ni jè belle si ni è litigarelle.
L'amore non è bello se non è litigarello.

Moje e bove de lu paese tè.
Moglie e buoi del paese tuo.

Rosce de sere bon tempe si spere.
Rosso di sera buon tempo si spera.

Se vu gabbà lu vicine coricate preste e alzate la matine.
Se vuoi ingannare il vicino addormentati presto e alzati presto
al mattino.

Chi tè la code de paje nin s'avvicine a lu foche.
Chi ha la coda di paglia non si avvicina al fuoco.

Si da batte lu ferre finch' è calle.
Si deve battere il ferro finch'è è caldo.

L'ozio è lu padrone de lu vizie.
L'ozio è il padrone del vizio.

Occhio nin vede, core nin dole.
Occhio non vede, cuore non duole.

L'apparenze nganne.
L'apparenza inganna.

Mije sole che male accumpagnate.
Meglio solo che male accompagnato.

Chi lascia la strada vecchie pe quella nove, sa quelle che lascia,
ma no quelle che trove.
Chi lascia la strada vecchia per quella nuova, sa quello che
lascia e non quello che trova.

Sante Biasce e la Cannelore, se ci nengue o ci piove, si ci fere lu sularelle stemme a mmezze a vernarelle, si ci fere lu sole bone, dall'inverne stemme fore.

San Biagio e la Candelora, se ci nevica o ci piove, se c'è il sole tiepido siamo ancora in inverno, se c'è il sole forte dall'inverno siamo fuori.

La presunzione ha ite a ccavalle, ha rvenute a ppete.

La presunzione è andata a cavallo ed è tornata a piedi.

Aj' chiù botte tu che lu line.

Avrai più botte tu che il lino.

Coma ti fi lu lette, accuscì ti ci addurme.

Come ti fai il letto, così ti ci addormenti.

Chi casche n'mezze a la neve, preste si scopre.

Chi cade in mezzo alla neve si scopre presto.

(Chi fa una cosa che non deve fare, presto viene scoperto).

Chi s'arrizze perde lu pizze.

Chi si alza perde il posto.

Se lu galle cante a prima sere, acquaneve se spere.

Se il gallo canta la sera presto, sicuramente cadrà acqua e neve.

Chi tarde arrive, male alloggie.

Chi arriva tardi si deve accontentare di quello che trova.

Chi nin fatije nin magne.

Chi non lavora non mangia.

E' mije nu sorge m'ocche a lu jatte che nu cliente m'mane a l'avvucate.

E' meglio un topo in bocca al gatto che un cliente in mano all'avvocato.

Chi nin magne ha magnate.
Chi non mangia ha mangiato.

Nun poche a pidù nin fa male a nisciune.
Un po' a ciascuno non fa male a nessuno.

Cane che abbaie ne mmocciche.
Il cane che abbaia non morde.

La jatte che nin po' arrivà a lu larde dice ch'è rancide.
Il gatto che non può arrivare al lardo dice che è rancido.

Apri l'ucchie e spanne 'ca n'è callare che s'arcagne.
Apri gli occhi e osserva bene che non è un paiolo che si cambia
(riferito al marito).

VULESSE ESSERE

Stinghe a pensà ridenne
ca pure je divende nonne
garde la vite 'nnanze
e, proprie come nu sogne
me vede già assettate
vicine a li nipote
che li capille bianche,
la schine 'mpo' 'ncandate.
Ma baste nu pinzire
e nu sorrise senza vele
nu citele ch'addummanne
“nonne arcunteme di ijre”
ca vulesse essere mo'
già vicchie 'gné lu nonne.
Stu core queste sende
e le vo dice
a tutte lu monne.

Ins. Annamaria De Dominicis

Indice

Prefazione	Pag. 3
Poesia: "Cugnele 'na vote"	Pag. 4
Struttura del paese	Pag. 5
Cenni storici	Pag. 11
La vita familiare	Pag. 24
Il lavoro	Pag. 40
La pastorizia	Pag. 58
Feste e fiere	Pag. 70
Ricette	Pag. 90
Canzoni	Pag. 102
Detti popolari	Pag. 118
Poesia: "Vulesse essere"	Pag. 128

Questo libro è stato realizzato con il contributo di:

Autotrasporti D'Amico Otello	Cugnoli
Axa Assicurazioni	Scafa
Azienda Avicola Faricelli Marco	Rosciano
Comune di Cugnoli	Cugnoli
Gan Assicurazioni Agenzia Paolo Sablone	Chieti Scalo
Idrotec di Livio Capone	Francavilla
Impianti Termici Marcucci Alfonso	Cugnoli
Impresa Edile Chiola Lanfranco	Cugnoli
Mediolanum Assicurazioni Global Service	Pescara
Norasfalti S.r.l.	Rosciano
Ricamificio Scipione	Cepagatti
Sistemi Ufficio S.n.c.	Chieti Scalo
Tecnomeccanica	Cepagatti
Tes S.p.A.	S. Giovanni Teatino
Tipografia Gemellini	Chieti Scalo
Venedil di Venanzio Chiulli	Cugnoli

