

Dalla Provincia assicurano che, in breve tempo, sarà effettuato l'intervento necessario

Riaprirà la Provinciale 149

La strada «Maitine» collega Monacilioni a Sant'Elia a Pianisi

MONACILIONI- Sarà riaperta a breve la provinciale 149 «Maitine» che collega Monacilioni con Sant'Elia a Pianisi.

Ad assicurarlo l'ufficio tecnico della Provincia di Campobasso che spiega che sarà effettuato subito un intervento di sgombero del materiale franato dalla carreggiata, con conseguente riapertura al traffico della strada. La Provincia si accinge ad eseguire interventi che rivestono carattere di provvisorietà, poiché la risoluzione definitiva delle problematiche in questione e riguardanti l'intero tratto viario, sono di competenza della Regione Molise ed ammontano ad 1.900.000 euro.

La Provincia spiega in un comunicato stampa quali sono le motivazioni che hanno indotto a disporre temporaneamente la interdizione al traffico veicolare della provinciale 149. Nel febbraio 2008, l'ufficio tecnico provinciale ha trasmesso agli Enti preposti una segnalazione nella quale si paventava la possibilità, pur avendo la Provincia assicurato condizioni minime di transitabilità con interventi localizzati alla rimozione di terreno sulla sede carrabile, che l'evoluzione dei fenomeni franosi in atto aggravato da copiose precipitazioni determinassero la chiusura al traffico della strada di cui trattasi, sollecitando nel contempo la necessità di eseguire opportuni sopralluoghi finalizzati all'adozione di provvedimenti e misure atti a scongiurare la chiusura al traffico dell'arteria con conseguenti gravi danni e disagi per gli utenti. La Direzione Generale IV, delle Politiche del Territorio, ha trasmesso una relazione tecnica redatta sulla scorta di un sopralluogo congiunto effettuato da tecnici competenti della Regione Molise in merito al dissesto inerente la 149, nella quale si individuavano gli interventi prioritari da attuarsi, riservandosi di valutare successivamente la necessità di eseguire attività più articolate in relazione allo stato di stabilità dei terreni. Con Ordinanza Presidenziale n°51 del 17/03/2008, il tratto di strada in questione, è stato chiuso al traffico a seguito della completa ostruzione della sede carrabile. Con successivo intervento di rimozione del terreno la strada è stata riaperta alla utenza veicolare con limitazioni. Nell'aprile 2008 è stato reiterato l'invito ai competenti Uffici della Regione Molise, Assessorato ai LL.PP., Assessorato alla Protezione Civile, Servizio Difesa del Suolo e al Servizio Geologico Regionale, affinché adottassero provvedimenti immediati atti a scongiurare la chiusura al traffico dell'arteria, con gravi danni e disagi per gli utenti. Recentemente, l'evoluzione dei movimenti franosi è stata accentuata dalle copiose precipitazioni

meteoriche. È stato necessario per la salvaguardia della pubblica incolumità e degli utenti della strada disporre la interdizione della circolazione in entrambi i sensi di marcia del tratto viario in questione per un periodo di dieci giorni. Per la risoluzione, seppure provvisoria, di tale criticità, sono stati previsti interventi che consistono precipuamente nella rimozione del terreno riversatosi sulla sede carrabile, che si presentava intriso di acqua, tale situazione rendeva di fatto difficoltoso e rischioso per gli operai l'utilizzo dei mezzi d'opera, pertanto, è stato necessario disporre la chiusura temporanea della strada in attesa che un miglioramento delle condizioni atmosferiche consenta

l'esecuzione in sicurezza di tali lavori e la conseguente riapertura al traffico del tratto viario. Lo scorso 12 marzo, non essendo cessate tali condizioni ostative alla esecuzione dei lavori di rimozione del terreno franato, è stata prorogata la chiusura della strada per un ulteriore periodo di 10 giorni, fino alla 22 marzo.

In conclusione, gli uffici provinciali, al fine di scongiurare il ripetersi di tale chiusura, rinnova l'invito agli Enti competenti, ad attivare sollecitamente le procedure necessarie finalizzate a reperire i finanziamenti occorrenti per l'esecuzione degli interventi urgenti ed indifferibili da eseguire sulla provinciale 149.

M Finella

«Premio Toquinho», verso la seconda edizione

TORO - Si svolgerà a Toro il Concorso Chitarristico Premio Toquinho» inserito nell'ambito della seconda edizione del Toquinho Toro Festival 2009.

Al «Premio Toquinho», che si terrà sabato 9 maggio 2009, alle ore 16.30, possono partecipare giovani di età compresa tra i 14 e i 20 anni compiuti nel 2008 di qualsiasi nazionalità. L'iniziativa - spiega il sindaco di Toro, Angelo Simonelli - è volta a rinsaldare in modo sempre più approfondito l'amicizia e l'affetto filiale e fraterno con l'emblema della musica brasiliana, di origini torese. In nome di Toquinho si intende stimolare ed incoraggiare i giovani musicisti ben disposti di mettere al servizio dell'utilità comune i talenti di cui sono portatori. Il direttore artistico della manifestazione, Leo Quartieri, ha sempre rivolto un interesse particolare alla didattica e alla promozione della musica con particolare attenzione ai giovani, che hanno bisogno di opportunità giuste per consolidare i propri obiettivi artistici. Lo scopo principale del concorso - precisa Quartieri - è assolutamente quello di mettere in competizione i giovani musicisti, ma di farli incontrare attraverso le proprie capacità artistiche esaltandone l'im-

pegno e le doti individuali. L'augurio è che tutti i partecipanti possano regalare alla propria vita quei momenti di grande soddisfazione che la musica concede. I primi tre classificati saranno premiati all'interno del Toquinho Toro Festival 2009, in programma lunedì 27 luglio alle ore 22, con l'esibizione in concerto dal vivo. Al primo classificato sarà dato in premio una borsa di studio di cinquecento euro e un quadro dell'artista Dante Gentile Lorusso. Le domande dovranno essere presentate entro il prossimo 30 marzo all'indirizzo del Comune di Toro, viale San Francesco 112, 86018, Toro. Gli interessati possono scaricare il regolamento del concorso e la domanda di partecipazione sul sito internet istituzionale del Comune di Toro www.comune.toro.cb.it, dove potranno trovare tutte le informazioni necessarie. L'iniziativa è promossa dal Comune di Toro e dall'assessorato regionale alla Cultura e si svolge in collaborazione con la Provincia di Campobasso, la Comunità montana Fortore, la Pro loco di Toro, l'Associazione «Il nostro paese», l'As.Re Cul.To, la Corale Polifonica «Laudate Hermes».

M Finella

Riccia - Il rito del pranzo si rinnoverà come sempre con la Sacra Famiglia

Oggi è la festa di San Giuseppe

Alle 10.30 la messa nella chiesa dell'Immacolata e poi la processione

RICCIA - Un'intera comunità in festa in onore di San Giuseppe.

La tradizionale festa amata dai riccesi si aprirà oggi con la celebrazione della messa nella chiesa dell'Immacolata alle 10.30 e, al termine, la processione con la statua del santo portata a spalla lungo le strade del paese. A guidare il corteo di fedeli, il parroco don Elio, il gruppo dei cantori di Sant'Antonio con il tipico saio francescano, i vari gruppi parrocchiali, i membri della Confraternita dell'Annunziata e tanti devoti del santo.

Al termine della processione, intorno alle ore 13, nelle case dei riccesi si rinnova la tradizione del caratteristico pranzo di San Giuseppe, la abbondante tavola dagli antichi sapori che accompagna i riccesi, non solo quelli che vivono ancora a Riccia, ma anche quelli che per diverse ragioni hanno lasciato la terra natia. Non si trat-

ta di una semplice tavolata, ma di un rito che si rinnova ogni anno nelle case riccesi con fervida devozione; il pranzo è infatti preceduto dalle preghiere in onore di san Giuseppe, i cosiddetti «Dolori e allegrezze di San Giuseppe»; le portate vengono servite in religioso silenzio ai tre ospiti che rappresentano la Sacra Famiglia. Sono piatti di un tempo semplici, tipici della tradizione riccese: spaghetti con la mollica, polpette di tonno, baccalà, legumi, verdure, peperoni ripieni e gli immancabili dolci: i calzoni, l'agrodolce e il riso con il latte. Un trionfo di prelibatezze a cui è difficile resistere. Le pietanze di san Giuseppe, a testimonianza della generosità e della fede per il santo, vengono donate a parenti e amici che, anche fuori paese, possono in questo modo partecipare alla devozione per san Giuseppe.

Mafin



Spaghetti con mollica, noci ed uvetta, baccalà, frittelle e i 'cavzun'

Cibi e... devozione

Le 'tavolate' sono l'elemento più caratteristico

FORTORE - Il meglio della cucina locale è messo in tavola, nei paesi del Fortore, in occasione della festa di San Giuseppe, che cade oggi ma che prevede lunghi preparativi, e non solo spirituali.

Devozione, senso di solidarietà ed accoglienza, condivisione, perizia nel cimentarsi ai fornelli e continuare a preparare ataviche ricette, si mescolano in modo inconfondibile nell'ideologia e nelle attitudini che muovono chi allestisce i festeggiamenti. Il cibo, nella festa di San Giuseppe, diventa ex voto, libagione alla quale non si sottrae né chi compie la fatica di preparare le pietanze né chi le assaggia e le distribuisce tra i compaesani.

A Pietracatella da alcuni anni sono stati «selezionati» alcuni cibi che sono puntualmente preparati e distribuiti come atto di «devozione» a tutte le famiglie del paese e soprattutto ai più anziani; i pani di San Giuseppe e la pasta con fagioli e ceci sono diventati ormai il simbolo della festività del 19 marzo per chi vive in paese, alimenti tramite i quali rimarcare lo spirito solidaristico che è sotteso alla festa religiosa. Alcune famiglie imbandiscono la famosa tavolata delle 13 pietanze, che un tempo aveva lo scopo caritatevole di nutrire con abbondanza i poveri, mentre a Riccia, che vanta l'indiscutibile primato della festa, le tavolate sono ancora numerosissime e anzi costituiscono l'aspetto più caratteristico della giornata di oggi. Quel che è certo è che il menù completo delle tredici pietanze si presenta come una miscellanea gastronomica degna di un grumet di gridò; tra i due vicini centri le analogie gastronomiche sono evidenti, pur con qualche prelibata differenza di detta-

glio. Confrontiamo il menù completo delle pietanze che i fedeli preparano nei giorni precedenti alla festa e in giornata.

L'antipasto è costituito da un misto di peperoni e pere sottaceto, chiamato a Riccia «a cumpost» e a Pietracatella «pere alla diavola».

Come primi piatti si preparano spaghetti con mollica di pane, noci ed uva passa e spaghetti con acciughe e pomodoro.

Non manca, in nessuno dei due centri, il baccalà cacinato in vario modo (gratinato e fritto con pastella), un'abbondanza di verdure (cavolfiori, broccoli, peperoni ripieni, la cui ricetta varia lievemente), legumi (fagioli, lenticchie), l'insalata di arance e, per dolce, il riso con latte, l'agrodolce (con delle varianti locali) e gli inconfondibili «cavzun», delle bombe caloriche dall'ottimo gusto che si tramanda siano stati importati dalla Sicilia nell'agro del Fortore nel XIV secolo.

L'aspetto religioso della festività, a cui le comunità si preparano spiritualmente senza alcuna superficialità, è accompagnato indissolubilmente da un trionfo di gusti, senza tralasciare l'importanza dell'accoglienza e della distribuzione solidale dei cibi. Certamente la festività del 19 marzo costituisce un importante pezzo di Molise in tavola.

● (Le informazioni riguardanti Riccia sono state prese da «La devozione di San Giuseppe a Riccia», a cura di G. Cinquino e R. Fanelli, pubblicazione in vendita presso la Pro Loco del paese e presentata di recente; la ricostruzione delle 13 pietanze di Pietracatella è avvenuta grazie alle informazioni date dal comitato organizzatore della festa).

antonella angottillo