



Il Quotidiano Riccia



DIREZIONE, REDAZIONE E AMMINISTRAZIONE: 86100 CAMPOBASSO

VIA SAN GIOVANNI IN GOLFO - TEL. 0874/484623 - FAX 0874/484625



Danilo Sacco
e Pierluigi
Giorgio

Sarà riproposta anche quest'anno a Jelsi la "Ballata dell'Uomo-Orso". Un'iniziativa, organizzata dall'Associazione "Gli Orsi Volanti", con il patrocinio della provincia di Campobasso e la collaborazione del Comune. La notizia però particolare, è l'arrivo a Jelsi di Danilo Sacco, ex cantante dei

Nomadi che assisterà alla manifestazione - in qualità di ospite d'onore - su invito del Direttore artistico Pierluigi Giorgio.

Danilo si è innamorato all'istante del testo della "Ballata" scritta nel 2008 dall'amico Pierluigi e gli ha subito proposto di darne una sua versione musicata e can-

Jelsi. A marzo l'ex leader dei Nomadi parteciperà alla Ballata dell'Uomo-Orso Danilo Sacco ospite d'onore di Pierluigi Giorgio

tata -molto suggestiva - che sarà oggetto nel prossimo futuro dell'uscita ufficiale in CD, ormai pronto già da qualche tempo. Nel passato, Pierluigi Giorgio e Danilo Sacco avevano già collaborato per il documentario trasmesso da Geo&geo e girato nella regione di provenienza del cantante, il Piemonte; i due amici si muovevano sull'ormai familiare carro trainato da un cavallo. Nel 2010 a Motteggiana, avevano vinto il premio

"Giovanna Daffini" con il testo del regista "Il Narratore Ambulante", musicato e interpretato dal noto voca-

list.

Nella seconda edizione del 2009, gli è stato assegnato a Jelsi il "Premio Internazionale La Traglia". Danilo ha lasciato il gruppo dei Nomadi alla fine del 2011 e a giugno inizierà la serie dei concerti con il nuovo suo gruppo. Quest'anno a luglio, verrà presentato a S. Stefano Belbo (CN) uno spettacolo di narrazione su Cesare Pavese con la regia di Giorgio e l'interpretazione canora di Sacco. **msr**



Fortore. Disseminati sul territorio questi impianti produttivi fungevano da frigorifero o da congelatore C'era una volta la nevieria al ghiaccio

Con la neve si preparavano d'estate gelati e sorbetti. Si curavano la febbre, ascessi e contusioni

di Maria Saveria Reale
Nella coltre bianca si conservano i ricordi, si proteggono i racconti. E riaffiorano così le storie del passato e le tradizioni di una volta, narrate dai nonni con lo sguardo rivolto indietro. Quando si attendevano abbondanti nevicate.

C'era una volta la nevieria. Una cavità artificiale, uno scantinato o una grotta naturale che serviva a conservare la neve per mantenere freschi cibi e bevande quando il caldo diventava insopportabile.

Questi impianti produttivi, che fungevano, a quei tempi, da frigorifero e congelatore sono oggi difficilmente riconoscibili, sia perché destinati ad altri usi, sia perché degradati a tal punto da poter individuare solo le cavità a cielo aperto.

Le nevierie dalle forme variegate, sparse anche nelle cittadine e paesi molisani, oggi inutilizzate, sono state spesso restaurate; in genere presentano una o due aperture laterali murate o chiuse con porte

di legno.

Da qui si prelevava il ghiaccio, introdotto nella struttura attraverso la sommità della volta. Nacque così il mestiere del nevieriaio, che preparava la nevieria ad accogliere grosse pale di neve. Queste si lasciavano rotolare a valle, dove solitamente era collocata la struttura. Oppure venivano trasportate dai vaiardi, portantine in legno a quattro mani.

Il nevieriaio stendeva sul fondo della cavità paglia o numerosi rametti di vite per evitare che il ghiaccio toccasse il suolo. Era necessario pressarlo il più possibile per ricavarne spazio. La profondità delle nevierie, scavate nel terreno, impediva alla neve di sciogliersi.

Questo prezioso bene rappresentava una importante fonte di guadagno. Con la neve si preparavano gelati e

sorbetti e si curavano febbri, ascessi e contusioni. Poteva costituire una riserva d'acqua nei periodi di siccità. Il commercio del ghiaccio fu regolamentato dalla gabella della neve, serie di norme che ne stabilivano modalità di vendita e di fornitura.

Un unico apparatore poteva vendere la neve, con l'obbligo di fornirla alle città a prescindere dalle condizioni climatiche. Le nonne tramandano ricette di una volta, quando i cubetti di neve venivano spruzzati con caffè, liquore all'amarena o con il vincotto, preparato a base di fichi. Una

delizia anche per i palati più raffinati.

Oggi la produzione del ghiaccio avviene artificialmente, ma c'era un tempo in cui la neve era merce preziosa ed una grossa nevicata era considerata una benedizione.



Quando il caldo diventava insopportabile serviva a mantenere freschi cibi e bevande

Campodipietra. Divertimento per i piccoli e secondo concorso fotografico

Tutti in piazza per la sfilata del Carnevale in paese

Si svolgerà sabato 25 febbraio la VIII edizione del "Carnevale di Campodipietra", manifestazione organizzata dalla Pro Loco.

Di seguito il programma della giornata: nel corso della mattinata i carri allegorici sfilano nelle Contrade di Campodipietra; alle ore 15:00 saranno

proposti giochi, dagli animatori: tanto divertimento per i più piccoli in Piazza Rimembranza; alle

ore 16:00 è previsto, in Piazza Rimembranza, il rientro dei carri allegorici; alle ore 16:30 giochi, scher-

zi, e divertimento a cura dei componenti dei carri allegorici in Piazza Rimembranza; alle ore 20:30 ci sarà la premiazione dei carri allegorici. Abbinato ai festeggiamenti del Carnevale di Campodipietra il 2° concorso fotografico "Carnevale in Paese".

La manifestazione, organizzata dalla proloco in ar-

monia con l'amministrazione comunale, vede quest'anno riproporre il II concorso fotografico "Carnevale in Paese" per premiare il carro più bello, quello più giovane, quello più scenografico, il più originale, il più sfortunato ed, infine, quello più simpatico oltre ad una gara fotografica per immortalare le emozioni della festa. Giochi, musica e tanto divertimento faranno da sfondo allo scenario del paese rivestito da mille colori.

