

## **ATTIVITA' E PROSPETTIVE FUTURE DELL' ASSOCIAZIONE**

Cari soci e socie,

mentre mi accingo a scrivere questo pezzo per la testata del foglio informativo, sta montando la polemica sul cartellone dell'estate Termolese, fra l'amministrazione comunale e l'opposizione. La diatriba sul programma estivo, sulle eventuali carenze e ritardi, è alquanto risibile e mi offre lo spunto per una riflessione ad alta voce, anzi, in questo caso, epistolare. Il mio sentire e credo di interpretare il sentire comune, è che noi possiamo anche adoperarci per presentare una bella programmazione estiva e condirla con tante presenze ed eventi, ma per rendere più accogliente e appetibile questa cittadina anche sotto l'aspetto turistico, occorre uno sforzo urbanistico a 360 gradi. La sistemazione del centro cittadino è senz'altro lodevole e merita il nostro plauso, ma non possiamo dimenticare che vi sono quartieri e zone più periferiche che sono da molto tempo escluse da qualsiasi programmazione, il cui non decoro è sotto gli occhi di tutti. La nostra contrada ne è l'emblema più evidente. Quindi ben venga la programmazione dell'estate, ma senza trascurare le priorità strutturali, alcune al limite della sicurezza, metaforicamente come se pensassimo di indossare una bella cravatta su un vestito logoro e sgualcito, non sarebbe un bel vedere. Come associazione, nel nostro piccolo continueremo ad esercitare le dovute pressioni e nell'immediato a far sì che il rifacimento del manto stradale e relativo marciapiede di parte di via A. Manzoni giunga il primo possibile a compimento. I nostri amministratori ci avevano assicurati che prima dell'estate sarebbero iniziati i lavori, ma ancora non è stato trovato l'incipit necessario. Se fosse un salmo potremmo concludere: mistero della fede!! No mistero della burocrazia. Chiuso questa inevitabile, ma doverosa parentesi, torniamo a parlare delle nostre attività. Due eventi che avevamo in agenda per il 2015 si sono conclusi con soddisfazione da parte nostra, la gita a cantine aperte divenuta ormai una istituzione che incontra un interesse sempre crescente fra i soci, di cui vi parlerà Anna Lucia in un pezzo dedicato. L'altro evento, di cui sopra, è stato la manifestazione celebrativa del 20° anniversario dell'atto costitutivo della nostra associazione, di questo vi parlerà molto diffusamente il nostro tesoriere Giuseppe.

Nel suo articolo Giuseppe mette in evidenza, come in passato, questa associazione avesse una forte connotazione presidenziale, mentre col passare degli anni è diventata l'associazione di tutti i soci, rappresentati da un direttivo con poteri decisionali, ma espressione della volontà dei soci stessi, in cui il Presidente si limita ad una attività di semplice coordinamento. Tutto ciò ha dato un respiro più ampio di democrazia e partecipazione all'associazione stessa. Io direi che tutta la linea evolutiva di questi venti anni dell'associazione è stata costante e progressiva, siamo riusciti ad avere una sede nostra, quindi una presenza fisica importante per il socio e con molti sacrifici siamo riusciti a mettere su anche questo foglio informativo, per comunicare anzi tempo quelle che sono le nostre intenzioni e al contempo avere un riscontro dai soci sulla nostra operatività, tutto ciò non può che aiutarci a crescere e a radicarci sul territorio. Chiudo questo pezzo ricordandovi della X<sup>a</sup> edizione della festa di quartiere, che quest'anno si svolgerà il 1 Agosto, molto probabilmente presso il centro sportivo, un angolo più piccolo ma sicuramente più suggestivo e accogliente in oltre ci sarà una offerta gastronomica molto variegata, troverete oltre alla porchetta, arrosticini e salsicce delle ottime frittiture di pesce e patatine preparate dalla sapiente regia dello chef Amedeo della friggitoria "A Sartagn", praticamente sarà l'anteprima della sagra del pesce, accorrete numerosi che vi stupiremo con gusti ed effetti speciali.

Volevo segnalarvi, per chi non ne fosse a conoscenza che alcune strade della nostra zona sono servite da qualche settimana dalle fibre ottiche, il relativo completamento dovrebbe avvenire entro il mese di settembre. Per ultimo, ma non per importanza, vi voglio ricordare che nella seconda metà di settembre come sempre, celebriamo la giornata ecologica, poi per chi vorrà trattenersi con noi organizzeremo anche un momento di convivialità. La data sarà la seconda o la terza domenica, vi terremo informati.

Una buona estate a voi e alle vostre famiglie.

IL PRESIDENTE  
Luciano Corsica

L'Associazione di quartiere "Contrade Termoli Nord" è sorta il cinque dicembre del 1995 per cui quest'anno ricorre il ventesimo anno dalla sua fondazione; fu costituita con regolare atto notarile della dottoressa Maria Pantalone Balice. I soci fondatori furono undici e gli stessi composero il primo consiglio direttivo presieduto dal Sig. Bruno Garzarella. Oggi solo il Sig. Cimini Camillo continua a far parte, come componente, del Direttivo Associativo.

Per ricordare e celebrare con eventi allegri e divertenti il ventennale associativo, l'attuale Consiglio ha pensato di istituire delle manifestazioni festive tra cui la prima è stata realizzata come "serata danzante" il tredici giugno ultimo scorso; con ragionevole sicurezza c'è la possibilità di organizzare altri eventi da poter svolgere durante la decorrenza dell'attuale anno. La serata del 13 giugno è stata caratterizzata dalla presenza di un notevole numero di persone (adulti e bambini). Il direttivo si è impegnato molto per la buona riuscita dell'evento e siamo contenti per il risultato ottenuto; a noi interessa che la gente abbia dei momenti diversi e rilassanti dai lunghi tempi ostili e problematici della vita quotidiana.



Inizialmente la nostra fondazione era conosciuta a carattere limitato e con riferimento personale, generalmente rivolto al presidente; è stato fatto un lavoro di portata certosina e convincente al fine che oggi il nostro organismo sia evidenziato come Associazione "Contrade Termoli Nord". Questo è un aspetto importante come presentazione all'opinione pubblica ed a tutti gli enti pubblici e privati. Tengo a precisare che questa particolarità conoscitiva si è iniziata ad affermare dall'introduzione dell'annuale festa di quartiere per la quale quest'anno ricorre la decima edizione in concomitanza del ventennale.

Con il passare del tempo l'Associazione è cresciuta sotto diversi aspetti; già da molti anni si è stabilito il principio della riunione mensile del Direttivo che inizialmente si ritrovava, con turnazione, presso l'abitazione dei diversi componenti. Oggi, avendo una sede anche piccola, realizzata con estremi risparmi e notevoli sacrifici, ci si incontra colà mensilmente per discutere sui diversi argomenti associativi.

Oltre alla sede l'Associazione possiede anche un sito WEB, l'indirizzo E-MAIL ed un numero telefonico; il tutto facilmente individuabile anche sui nostri "foglietti informativi" che stampiamo e distribuiamo aperiodicamente.

Dal Comune di Termoli, dopo regolare bando di concorso, abbiamo avuto l'assegnazione del campetto sportivo, posizionato in via G. Pascoli alle spalle della sede, il quale è a disposizione di tutti coloro che vogliono usarlo previo richiesta ai nostri incaricati; per il campetto qualche tempo fa alcuni ignoti, con gesto vandalico, hanno incendiato il bagnetto di servizio.

Organizziamo gite sociali sia a maggio che durante il mese di settembre. Abbiamo istituito, già da alcuni anni una giornata ecologica ricadente in settembre avente lo scopo di sensibilizzare gli abitanti della zona a non sporcare, con rifiuti, strade e cunette adiacenti alle stesse. Abbiamo realizzato altre iniziative che trascurano di descrivere per non creare inopportune lungaggini.

In queste contrade a Nord di Termoli, dopo la nascita della nostra fondazione, ne sono sorte altre la cui durata è stata relativamente breve; per l'Associazione "Contrade Termoli Nord" il suo atto costitutivo dice che ha durata illimitata e come scopo principale la valorizzazione, in diversi aspetti, delle contrade a nord di Termoli. Dopo venti anni non abbiamo fatto molto ma sicuramente parecchio e sono certo che l'attuale direttivo ed i futuri continueranno ad impegnarsi nel migliore dei modi, come fatto in precedenza. Per ottenere ciò è auspicabile ed opportuno avere, nel direttivo, dei ricambi e rinnovi di persone ed incarichi in modo tale da ottenere nuove idee e nuove iniziative; il tutto sempre nell'ottica di perseguire al meglio gli scopi statutari.

Giuseppe Ursitti

Domenica 31 maggio si è svolta la XXIII giornata nazionale di Cantine Aperte promossa dal Movimento Turismo del Vino per incentivare, attraverso un percorso enoturistico, la cultura del vino e del territorio.

In questa edizione la nostra associazione ha proposto un itinerario abruzzese in cui, come in tutte le edizioni, percorsi panoramici si sono sposati con l'aspettativa di incontro con le cantine.

La prima tappa è stata effettuata a San Giovanni in Venere, presso il comune di Fossacesia, nota per la presenza della Abbazia del 1200 dedicata a San Giovanni Battista.



L'abbazia fu fondata dai monaci benedettini sulle rovine di un vecchio tempio dedicato a Venere Conciliatrice. In esso le coppie in procinto di sposarsi si recavano per chiedere la pace nella futura famiglia. Da qui il nome dell'abbazia conosciuta oggi. E' tutt'ora esistente una fontana romana in attuale degrado denominata "fonte di Venere" in cui una tradizione presente fino al secolo scorso vedeva le donne desiderosa di una gravidanza, andare ad attingere l'acqua. Completamente abbandonata dal 1880 al 1954 e danneggiata gravemente durante la seconda guerra mondiale, l'abbazia fu consegnata dall'allora Vescovo di Chieti ai Passionisti che la riportarono all'attuale splendore. Oggi è meta di turisti che in un clima di serenità e di pace godono del meraviglioso panorama che unendo monti e mare spazia dalle cime montuose abruzzesi a destra alle coste molisane a sinistra con il promontorio del Gargano sullo sfondo. Dinanzi lo splendido golfo in cui il luccichio argenteo del mare toccato dai raggi del sole si estende fino a perdersi in un orizzonte azzurro intenso.

Dopo la partecipazione alla S.Messa ci siamo diretti presso la prima cantina in itinerario a Poggiofiorito per visitare la "Cantina Terre di Poggio".

La cortese accoglienza del personale si è manifestata con un sorriso di benvenuto e con la consegna di un calice posto in un sacchetto da utilizzare anche nelle cantine successive. Accomodati in tavoli posti per la giornata tra enormi botti di acciaio, abbiamo degustato un Montepulciano, una Passerina ed un Cerasuolo. Un sommelier aiutava i nostri sensi ad aprirsi alla conoscenza secondo un ventaglio di percezioni visive, olfattive e gustative mentre un poeta declamava versi che avevano a tema il vino e l'abbraccio in cui soavemente naufraghiamo.

La seconda tappa prevedeva la "Cantina Buccicatio". Percorrendo una strada provinciale attraverso le colline abruzzesi dove si estendevano innumerevoli colture di vigneti ci siamo diretti a Vacri. Pecorino, Montepulciano e Cerasuolo sono stati apprezzati a tavola durante un pasto ristorante in un menù rustico che ben si legava con la natura verdeggiante del luogo.



Ultima tappa "Cantine di Tollo" a Tollo. La struttura, molto più grande, dava l'idea dell'entità produttiva: la catena di imbottigliamento permette lo scorrimento di 30.000 bottiglie all'ora (da fonte certa). Anche qui da uno stand all'aperto posto nel piazzale della cantina abbiamo conosciuto il gusto di un rosso e di un bianco da colture biologiche intervallati da cracker e grissini.

Il tardo pomeriggio ci ha visti ripartire verso casa stanchi, ma soddisfatti e "saturi".



## Il liquore che ha conquistato il mondo: il limoncello

A partire dagli anni ottanta questo liquore a base di buccia di limoni, ha rotto i confini loco-regionali e nazionali per conquistare il mondo intero. Tutte le famiglie posseggono una propria ricetta, ed ovviamente la migliore possibile, ma per soddisfare una richiesta sempre più pressante, le industrie delle bevande alcoliche si sono attrezzate per trasformare grosse quantità di questo agrume, con una ricaduta economica molto importante. Come sempre, cerco di sfatare quei luoghi comuni che non hanno delle basi proprio scientifiche, ma che sono frutto di considerazioni molto pratiche e tradizioni popolari che spesso ci inducono a prendere per oro colato tutto ciò che ci viene propinato.

Questa bevanda, come dicevo, si è imposto come un ottimo digestivo, ma per prepararlo al meglio occorrono alcuni accorgimenti e pochi ingredienti, possibilmente di qualità. Quando parlo di qualità mi riferisco ai limoni, che devono essere sani e possibilmente non trattati, poiché la macerazione, una fase della preparazione, tende ad estrarre e concentrare i residui chimici eventualmente presenti come fitofarmaci. La buccia del limone, come quella di tutti gli agrumi, è composta da una parte spugnosa bianca, chiamata albedo, e da una sottile cuticola colorata, ricca di oli essenziali, chiamata flavedo. Solo quest'ultima ci interessa, poiché l'albedo ha un retrogusto spiccatamente amaro e non contiene aromi importanti, è invece una buona fonte di pectina, che nel nostro caso è assolutamente indesiderata. Va da se, che una volta lavati i limoni, con un pelapatate si asporta la buccia, il flavedo, questa cuticola ricca in aromi e oli viene messa a macerare in alcool etilico, serviranno 30 gr. per 100 di alcool. La macerazione viene condotta al buio e a temperatura ambiente, durante questa fase l'alcool penetra per diffusione nella buccia e prende il posto dell'acqua che a sua volta esce. L'alcool per sua natura ha una grande capacità di sciogliere gli oli essenziali che lentamente entrano nella soluzione alcolica. In questa fase è necessario agitare il preparato due o tre volte al giorno per rendere omogenea la soluzione. Tradizionalmente la macerazione viene protratta per una o due settimane, luogo comune di cui sopra, ma alcuni esperimenti effettuati al dipartimento di scienze degli alimenti dell'Università di Napoli, hanno dimostrato che in realtà un giorno di macerazione è sufficiente per estrarre i tre componenti principali.

Per avere però un aroma e un gusto più complesso è necessario estrarre anche gli aromi secondari fra cui il geraniale, la macerazione a tal proposito si completa appena dopo tre giorni, pertanto tempi superiori sarebbero inutili.



Per quanto riguarda lo sciroppo, ognuno si regola in base ai propri gusti. La dose consigliata sarebbe, lo stesso quantitativo di alcool che avete impiegato per macerare, ma con un 70/80 per cento di zucchero. Quindi per esempio, se avete usato 100 gr. di alcool aggiungerete uno sciroppo fatto da 100 gr di acqua con 70-80 gr. di zucchero. Lasciate riposare il tutto per una decina di gg., il gusto maturerà lentamente grazie alle reazioni che avvengono tra le sostanze estratte. Il limoncello va servito molto freddo, potete tenerlo in congelatore: alcol e zucchero gli impediranno di congelare. Prosit.

Luciano Corsica

## Tesseramenti e contatti

Per chi avesse intenzione di iscriversi alla nostra associazione usufruendo di tutti i vantaggi offerti, contribuire allo sviluppo di attività ricreative, culturali, organizzative e rafforzare la nostra voce rappresentativa, può contattare i seguenti numeri telefonici:

Associazione tel. 320 85 42 347  
Luciano Corsica (Presidente) tel. 349 49 97 848

Giuseppe Ursitti (tesoriere) tel. 349 64 34 072  
Antonio Di Vito (segretario) tel. 331 67 11 695

Associazione contrade "Termoli nord" via A. Manzoni, 112 86039 - TERMOLI (CB)

e-mail: [info@asstermolinord.it](mailto:info@asstermolinord.it) web: [www.asstermolinord.it](http://www.asstermolinord.it) cell. 320 85 42 347 cell. 349 64 34 072