

Pratola Peligna e la Valle Peligna

Era denominata soltanto Pratola fino al 1863, quando le si aggiunse il termine di Peligna, rendendo manifesto il suo legame con le popolazioni dell'antica civiltà italica.

La più antica testimonianza di vita rinvenuta nel territorio pratolano risale all'epoca preistorica: si tratta di consistenti resti di un mammut, del tutto simili a quelli ritrovati nel territorio aquilano e attualmente in mostra nel Castello di L'Aquila. Molti secoli dopo compaiono le tracce dell'uomo, che si insediò stabilmente nella zona dell'attuale paese peligno, come testimoniano i numerosi ritrovamenti di tombe ed epigrafi databili al periodo romano.

Poco conosciuto ma importantissimo, il ritrovamento alla fine del secolo scorso di una tomba ostrogota (VI sec.d.C.) all'interno del paese, che prova il persistere di un insediamento nella zona in età altomedievale, probabilmente la "Fara de Campiliano" citata in documenti successivi. Il primo documento in cui viene citato il paese risale al X sec. d.C., quando il nucleo urbano doveva essere poco sviluppato. Nel corso del XII secolo il paese venne incastellato, cioè fortificato e dal secolo seguente il feudo viene assegnato ai monaci del vicino monastero di Santo Spirito al Morrone, sotto il cui "servaggio" Pratola rimarrà fino al XIX secolo. Tra la fine del XVIII secolo e la prima metà del XIX il paese fu scosso da violenti tumulti politici, cui parteciparono orgogliosamente molti cittadini. Nel 1800 ha dato i natali all'illustre archeologo e folklorista Antonio De Nino.



Il territorio comunale di Pratola Peligna si estende per circa due terzi su una pianura di tipo alluvionale, per il resto in zona montuosa, arrivando fino alla sommità della dorsale del Morrone.

La zona è attraversata dal fiume Sagittario e da alcuni torrenti stagionali, alimentati dalle numerose sorgenti poste lungo l'asta fluviale.

Il centro abitato sorge sulla riva sinistra del fiume principale.

Su un colle, alla sinistra del fiume Sagittario, nel cuore della Valle Peligna, sull'abitato, emerge l'imponente santuario della Madonna della Libera, edificio costruito sul sito di una preesistente cappella cinquecentesca, dove si venerava un affresco "miracoloso" della Madonna, ora collocato nel Santuario.

All'interno affreschi di Teofilo Patini e dell'allievo Amedeo Tedeschi e stucchi di Giovanni Feneziani.

La chiesa della Madonna della Pietà, (sec.XVI) custodisce pregiati affreschi e il Compianto di Cristo, prezioso gruppo scultoreo in terracotta, del sedicesimo secolo.

In un antico mulino medievale del 1636, dei frati Celestini, è stato allestito il Museo delle tradizioni contadine

La Valle Peligna - Il vino e la storia

La coltivazione della vite e la produzione di vino hanno segnato profondamente la storia, le tradizioni e il lavoro degli abruzzesi fin da epoche remote. In particolare, i vini della Valle Peligna hanno da sempre raccolto le lodi e l'apprezzamento di grandi autori dell'antichità, le favorevoli condizioni pedoclimatiche della zona consentono di ottenere vini di elevata qualità apprezzati a livello internazionale.

Fino ai Romani

In Abruzzo la produzione di vino si affermò nell'Età del Ferro (circa 1000 anni a.C.). Era il periodo della "cultura picena". Ai Piceni, che coltivavano un'uva a bacca nera subentrarono, circa 500 anni più tardi, le cosiddette "genti italiche" derivate da un antico ceppo sannitico, fra le quali il valoroso popolo dei Peligni, abili combattenti. Tali popolazioni ben presto subirono l'espansionismo romano; è con le guerre sannitiche (310-290 a.C.), infatti, che iniziò il cosiddetto "periodo romano" per l'Abruzzo.

La viticoltura della civiltà romana conobbe una grande progresso tecnico fino alla seconda metà del I secolo d.C. Preziosa testimonianza è il trattato "De Agricoltura" di Marco Porzio Catone (234-149 a.C.) politico romano, che illustra le pratiche colturali dell'epoca, insistendo sulla necessità di valutare il clima e il terreno prima di scegliere un vitigno da impiantare, privilegiando la tecnica dell'innesto piuttosto che la riproduzione delle viti per seme e raccomandando la concimazione dei terreni col letame e con la pratica del rovescio.

Per quanto riguarda i sistemi di allevamento della vite, nella Valle Peligna, a lungo, si praticò sia l'allevamento ad alberello sia il sistema della vite maritata agli alberi, introdotto dagli Etruschi.

Per la tecnica enologica, i romani avevano locali per la pigiatura, che avveniva con i piedi, ambienti per la fermentazione e la conservazione del vino, oltre che una serie di attrezzature. Tra queste vi era un torchio, descritto da Plinio il Vecchio nel I secolo d.C., del tutto simile a quello usato ancora oggi nelle piccole aziende, dove si produce vino per il solo fabbisogno familiare.

Dal 91 all'88 a.C. la Valle Peligna fu sconvolta dalla "Guerra sociale" che le popolazioni italiche condussero contro Roma per ottenere la cittadinanza romana, eleggendo a loro capitale Corfinio, antica città peligna, ribattezzata Italia. L'economia della regione in tale periodo non sembrò risentirne.

I romani non conoscevano il processo chimico della fermentazione (scoperto solo nel XIX secolo grazie agli studi di Louis Pasteur). Tuttavia avevano validissime tecniche enologiche: il mosto, dopo la pigiatura, veniva sottoposto a una prima filtrazione, un pò grossolana, dopo di che veniva posto a fermentare in contenitori di legno o di terracotta in un ambiente arieggiato e fresco. Il vino così prodotto non veniva consumato se non dopo un travaso primaverile. Molto diffusa era la pratica dell'invecchiamento dei vini rossi: gli antichi Romani non facevano mancare mai sulle proprie mense il cosiddetto vino "annoso".

Pratiche curiose del bere.

Un grande poeta latino, Marco Valerio Marziale, ci racconta: "Curiosa è pure l'abitudine del tempo di bere i vini peligni accompagnati dalla neve che in tal modo acquistavano un sapore molto particolare" (Epigramma 116, Libro XIV).

Plinio Secondo il Vecchio, vissuto tra il 23 e il 79 d.C., nella sua *Naturalis Historia* ci descrive le pratiche agricole e i vini prodotti dai contadini della Valle Peligna. Ed anche una curiosità sul modo in cui gli antichi Romani bevevano, alludendo alla pratica di mescolare al vino acqua di mare e vino cotto.



Il Medioevo

Nel 92 d.C. Domiziano proibì la creazione di nuovi vigneti e ordinò l'espanto di metà di quelli esistenti. Fu l'inizio di una triste decadenza, aggravata ancora di più dalle successive invasioni barbariche che provocarono epidemie e carestie. La coltivazione della vite non scomparve, ma la guerra greco-gotica e l'arrivo dei Longobardi contribuirono a una drastica riduzione delle grandi produzioni vinicole.

Quando la coltivazione della vite, però, sembrava ormai quasi scomparsa, ecco che arrivarono i monaci che valorizzarono molte zone collinari con l'impianto di nuovi vigneti. L'Abruzzo fu una delle prime zone a conoscere la cristianizzazione grazie alla Tiburtina Valeria, un'importante via di comunicazione che collegava la Regione a Roma. La diffusione del Cristianesimo svolse un ruolo importantissimo nella ripresa della viticoltura: la liturgia cristiana aveva elevato il pane e il vino a immagine del corpo e del sangue di Cristo, e pane e vino venivano elargiti durante la comunione dei fedeli nelle funzioni sacre. Le campagne tornarono a ripopolarsi, si diffusero vigneti specializzati, quasi sempre recintati e con vite allevata ad alberello e sorretta non più dall'albero ma da un palo. I grandi latifondi pian piano sparirono: la coltivazione della vite si diffuse largamente presso il ceto contadino divenendo, anzi, segno di elevazione e affermazione sociale, una concezione secondo cui la viticoltura era, e forse è ancora, l'attività agricola per eccellenza.

Nel Medioevo si moltiplicano i trattati di agronomia. Certamente il più importante è quello di Pier de' Crescenzi (sec. XIII). Probabilmente il vitigno "Tribbiana" che cita è l'attuale Trebbiano, già a quei tempi largamente diffuso in Abruzzo. I vini ottenuti da uve aromatiche, quali Malvasie e Moscati, erano bevuti soprattutto nelle mense aristocratiche, mentre, presso il popolo, andavano diffondendosi vini ottenuti da uve rustiche, che venivano consumati con l'aggiunta di aromatizzanti volti a migliorarne il gusto. Questi vini artificiali venivano ottenuti mettendo a macerare, nel mosto in fermentazione o nel vino, piante particolari, nella convinzione che in tal modo si sarebbero ottenute bevande terapeutiche.

Fu alla fine del Trecento che andò sviluppandosi l'uso del vino a scopo medicamentoso, in particolare i medici ne raccomandavano l'uso come digestivo e come ricostituente per malati e convalescenti.



Dal XVI secolo

Nel XVI secolo in Abruzzo prevaleva la coltivazione di uve da vino a bacca bianca. "Bianchi e gialli, erano molto stimati e si ottenevano da uve moscatelle e trebulane" (Pier Giovanni Garoglio, Nuovo Trattato di Enologia, 1953, p.180).

Nel Settecento la vitivinicoltura è in pieno progresso tecnico come dimostra l'apertura di numerose scuole agrarie e la pubblicazione di vari trattati che suggeriscono nuove pratiche enologiche per migliorare il prodotto e renderlo più competitivo nei confronti della concorrenza francese. Il vino abruzzese in questo periodo viene esportato prevalentemente a Venezia e in Jugoslavia.

L'importanza che nell'agricoltura della Valle Peligna veniva data alla coltivazione della vite, sia nel Settecento che nell'Ottocento, è testimoniata da molte opere, tra le quali "Notizie storiche e topografiche di Spolmona" dei fratelli De Sanctis, oppure dai diari di viaggiatori stranieri come lo scrittore inglese Edward Lear che annotò: "Quasi tutto il suo territorio è coltivato a vigne, grano, olivi e frutteti, grazie ai quali, specie per i meloni, il distretto è famoso".

Ma nel 1928 fece la sua comparsa la fillossera: una malattia provocata da un insetto originario dell'America Settentrionale. Giunto in Europa, forse insieme alle balle di cotone, si diffuse rapidamente creando la morte delle viti attaccandole alle radici. Molte famiglie furono gettate nel lastrico e là dove erano vigne fu coltivato grano, molto meno remunerativo. Il problema venne risolto più tardi con l'introduzione delle barbatelle formate da un portinnesto americano, resistente agli attacchi della fillossera, con innesto di vitigni autoctoni.

Pratiche curiose del bere.

Lear osservò una usanza curiosa: quella di gustare un eccellente vino da pasto servito con la neve.

Dal Novecento

Da recenti ricerche avvenute a Pratola Peligna sono emersi documenti risalenti ai primi anni del secolo. Una relazione di 37 pagine narra in maniera tecnica e approfondita l'organizzazione di un concorso enologico organizzato in maniera altamente professionale, per l'epoca, intitolato "Mostra Campionaria Vinicola Mandamentale" (1908), il documento è la prova certa che la città ha ospitato già manifestazioni importanti, ma soprattutto ricorda lo spessore che ha rappresentato la viticoltura per la Valle Peligna. Tale documento riporta anche la graduatoria dei premiati al concorso, si notano tra le classificazione dei prodotti denominazioni dell'epoca come il vino da taglio,

da pasto, cotti annosi, e di come la sensibilizzazione dell'iniziativa mirava a far gareggiare anche i produttori di uve da tavola, di aceti, anzi una particolare categoria prevedeva la competizione tra le migliori tinaie e cantine analizzate dal punto di vista igienico, tecnologico e funzionale.

Altri documenti narrano di vitigni ormai scomparsi come l'uva "Taliana" probabile progenitore del Montepulciano, si evidenziano le trattative commerciali di vino sfuso in barile, verso clienti di tutta Italia e anche francesi nel periodo fillosserico (1928), la stazione della città viveva l'epoca dei grandi scambi di vino fino ai primi anni '60. La città aveva un'economia autosufficiente, basata sulla viticoltura, dal punto di vista tecnico era presa come riferimento per tutti gli agricoltori abruzzesi, qui furono introdotti i primi vitigni resistenti alla fillossera, la facilità di comunicazione con Roma e Napoli favoriva anche gli scambi di altri prodotti agricoli rendendoli famosi (fagioli e ortaggi).

Anche l'artigianato era fiorente, si contavano ben 21 botteghe di falegnami solo a Pratola Peligna. Nel dopoguerra si vive una certa regressione della viticoltura dovuta al forte fenomeno di emigrazione, aspetti sociali, e riflessioni di questa fase dolorosa sono narrati in altri documenti, in particolare su una pubblicazione del 1949, che illustra la cronaca dell'ottava edizione della "festa dell'uva", che a tuttoggi è vivacemente organizzata, oltre a poesie stupende intrise di sentimenti e valori umani, alcune sezioni sono dedicate alla tecnica viticola, ancora una volta esposte con piglio innovativo per l'epoca, al sostentamento dello sviluppo e sostegno alle imprese.