

Pratola Peligna und das Peligna Tal

Bis zum Jahr 1863 hieß der Ort einfach Peligna, dann fügte man Pratola zum Namen hinzu, was sich auf die Verbindung zum antiken italischen Volk bezieht.

Die ältesten Spuren von Leben in der Gegend reichen bis in die Urgeschichte zurück: es handelt sich um die Überreste eines Mammuts, sehr ähnlich dem, das in der Gegend von L'Aquila gefunden wurde und in der Festung von L'Aquila ausgestellt ist. Viele Jahrhunderte später tauchten die ersten Spuren der Menschen auf, die sich dauerhaft um das Dorf Peligno herum niederließen, was anhand vieler Grabfunde und Inschriften nachzuvollziehen ist.

Nicht sehr bekannt, aber sehr bedeutend ist der Fund eines ostgotischen Grabes aus dem 6. Jahrhundert innerhalb des Dorfes, das die zeitweise Besetzung der Gegend im Hochmittelalter beweist.



Das Gemeindeterritorium von Pratola Peligna besteht aus etwa zwei Dritteln aus Schwemmlandebene. Der Rest ist Gebirgslandschaft, die bis an den Bergrücken des Morrone heranreicht. Die Gegend wird vom Fluss Sagittario und von einigen saisonalen Wildbächen durchzogen. Der Ortskern liegt am linken Hauptufer.

Auf einem Hügel links des Flusses Sagittario, im Herzen des Peligna-Tals erhebt sich das großartige Heiligtum Madonna della Libera. Das Gebäude wurde auf dem Grundriss einer schon existierenden Kapelle aus dem 16. Jahrhundert erbaut, in dem man das Wunderbild der Madonna verehrte, das heute in der Wallfahrtskirche aufbewahrt wird.





Die Kirche Madonna della Pietà (16. Jahrhundert) beherbergt wertvolle Fresken und die "Trauer Christi", eine kostbare Skulpturengruppe aus dem 16. Jahrhundert.

In einer mittelalterlichen Mühle aus dem Jahr 1636 des Cölestin-Ordens wurde das Museum der bäuerlichen Traditionen eingerichtet.

Das Peligna-Tal – Wein und Geschichte (La Valle Peligna - Il vino e la storia)

Der Traubenanbau und die Weinproduktion haben die Geschichte, die Traditionen und die Arbeit der Abruzzeser seit mehreren Epochen maßgeblich beeinflusst. Besonders die Weinsorten des Peligna-Tals wurden schon immer von bekannten Meistern der Antike gelobt und geschätzt. Die hervorragenden Klimabedingungen lassen Herstellung von Weinen mit erlesener Qualität zu, die international geschätzt werden.

In den Abruzzen setzte sich der Weinanbau seit der Eisenzeit (etwa 1000 vor Christus), dem Zeitalter der Picener, durch. Den Picenern, die eine schwarze Traubensorte anbauten, folgten etwa 500 Jahre später die sogenannten italischen Völker nach, die eine alte samnitische Traube kultivierten.

Kuriose Trinkpraktiken (Pratiche curiose del bere.)

Ein großer lateinischer Poet, Marco Valerio Marziale, erzählt: "Sonderbar ist auch das Trinken des Weins aus dem Peligna-Tal mit Schnee, wodurch ein ganz besonderer Geschmack entsteht. (Epigramma 116, Buch XIV).

Plinius II. Der Ältere, der zwischen 23 und 79 n. Chr. Lebte, beschrieb in seiner Naturalis Historia die Anbautechniken und die Weinsorten der Bauern des Peligna-Tals. Eine weitere interessante Tatsache ist, dass die alten Römer vor dem Trinken den Wein mit Meerwasser vermischten.