

# L'Iniziativa

Mensile di approfondimento, cultura & informazione indipendente

anno 4, numero 36

in stampa il 13 ottobre 2010

edizione a 20 pagine

Cultura - 19 edizione n. 36/13 ott. 2010

## "Alle radici della Civiltà occidentale"

Il libro edito dal puteolano Gennaro Chiocca, di cui è anche autore, sta suscitando un certo interesse. Come ogni buon libro, alla fine presenta la bibliografia, cioè i testi da cui sono state attinte le conoscenze, indicati al lettore che volesse approfondire, ma ecco una prima novità: un fitto elenco di "musei e aree archeologiche" - fonti di osservazione diretta" che lo stesso autore definisce "il campo di ricerca da lui preferito". Le notizie sugli eventi storici presentati sono, quindi, assolutamente accertabili. Anche lo stile è certamente personale. Ecco come ci introduce all'evento della "grande battaglia delle Forche Caudine"

**L'inevitabile scontro, il casus belli**  
Con il sistematico uso di pascolo invernale delle greggi e mandrie osche, il Tavoliere stentò ad avere uno sviluppo agricolo autonomo, tuttavia, nella seconda metà del sec. IV a.c. assistiamo ad un certo concentrazione delle abitazioni e delle necropoli, in particolare nelle zone elevate facili da fortificare. Tutto questo presuppone

già una certa organizzazione sociale che va oltre il villaggio, con la formazione di entità politiche in grado di gestire la comunità venutasi a formare. Per circa sei mesi all'anno la presenza dei pastori oschi con i loro armenti, rappresentava un limite allo sviluppo agricolo stabilendo di fatto quali terreni potevano essere coltivati. Sappiamo che l'equilibrio tra agricoltori e pastori è sempre stato difficile, tuttavia, fin quando si tratta di animali che sconfinano per poco tempo e su piccole superfici, un adeguato risarcimento può evitare ulteriori conseguenze. I problemi seri si presentano quando si tratta di stabilire la destinazione d'uso per grandi appezzamenti che escluderà l'una o l'altra categoria. Questa situazione venne a crearsi sul Tavoliere nell'ultimo quarto del sec. IV a.c. circa. Gli oschi, in fase di sostenuto aumento demografico, avevano bisogno di nuovi pascoli per i loro esuberanti armenti. Gli agricoltori da una loro volta ambivano a più terra da mettere in coltura per soddisfare la domanda di olio, vino e cereali provenienti dalle polis greche e dalla

Repubblica Romana. Una delle prime comunità a raggiungere l'urbanizzazione e costituire una entità politica autonoma sul Tavoliere fu la città di Arpi che grazie ai porti di Siponto e Salapia entrò nel circuito commerciale delle polis della Magna Grecia e oltre. I proprietari terrieri che gestivano la politica della città insieme ai mercanti e con ampia convenienza del ceto artigiano, videro nella equa alleanza con la Repubblica stipulata nel 325 a.c. circa il loro futuro sviluppo. A fronteggiare i pastori guerrieri oschi nel caso avessero preteso ulteriori terreni da destinare a pascolo per i loro armenti, ci sarebbero state le legioni romane. Quei rudi pastori però, forse perché continuarono ad usare gli stessi pascoli, non si sentirono danneggiati e l'evento non provocò alcuna reazione. Nella zona nord occidentale del Tavoliere, a breve distanza dai primi contrafforti appenninici, un piccolo rialzo di 240 metri di altezza nel 325 a.c. circa ospitava un villaggio in fase di crescita demografica e politica. Per tre lati a strapiombo la sua posizione era facilmente

difendibile e dominava il Tavoliere del nord fino al Gargano. La posizione geografica di Lucera, di grande valore strategico, garantiva le comunicazioni ed i traffici tra Termoli, porto della Frentania ed Arpi. I romani occuparono e fortificarono Lucera nel 321 a.c. circa. Partendo da Castel di Sangro, uno dei quattro principali tratturi taglia il Molise, ovvero la tutta sannita, in tutta la sua lunghezza ed arriva nei pascoli invernali dell'agro di Lucera. La presenza di una guarnigione romana in quel luogo era assolutamente inaccettabile per i sanniti che videro minacciati i pascoli invernali necessari alla loro stessa sopravvivenza. La parola passò alle armi.



pubblica

## Arte & creatività sul territorio

### Fiorella, la cake designer di Pozzuoli

Tutto è iniziato vedendo "La finestra di fronte", pellicola di Ferzan Ozpetek. A Fiorella Balzamo mancava un esame e la tesi per diventare architetto, ma ha capito che voleva prendere una strada diversa: «Ho iniziato a fare torte - confessa - contando anche sulla manualità che avevo acquisito lavorando la ceramica ed altri materiali». Oggi "Le torte di Fiorella", così è conosciuta la cake designer di Pozzuoli, è richiesta in tutta Italia. I suoi corsi di sugar art, l'arte del decoro della pasta di zucchero, stanno piano piano ricevendo richieste da ogni parte d'Italia: Fiorella è stata a Roma e a Milano mentre il mese prossimo toccherà a Bari ospitarla e a dicembre sarà a Palermo. Un successo, quello dell'artista, che ha richiamato

l'attenzione di due tra gli più famosi wedding planner italiani: Angelo Garini ed Enzo Miccio, con i quali collabora. La sua passione ed il suo studio per la sugar art non si ferma mai: non solo torte personalizzate, ma anche i particolarissimi confetti decorati e le "micro cakes", delle mini torte di pochi centimetri che sono richiestissime come segnaposto ai matrimoni. Ma Fiorella non dimentica la sua città, dalla quale riceve tantissime richieste: da fine mese, infatti, partiranno presso il suo show room che si trova a Licola, eventi didattici a tema. Si parte con Halloween per proseguire con Natale e San Valentino. «Quella della cake designer è una professione ancora poco sviluppata in Italia - ammette Fiorella - ma sto

ricevendo veramente tante richieste da ogni parte della Penisola. Ultimamente mi richiedono molto le bomboniere con decorazioni di zucchero direttamente sui confetti».

Nella graziosa sala esposizione di Fiorella tutto è colorato di rosa, il suo colore preferito, mentre dietro una gran tavola da lavoro si trovano i suoi tanti strumenti di lavoro: dal bisturi alle polveri colorate, che arrivano da tutto il mondo. «A dicembre - confessa Fiorella - uscirà il mio primo libro, edito dalla Malvarosa edizioni. Ci saranno delle ricette dalla tradizione nostrana arricchite dalle decorazioni in stile anglo-americano».

Chiara Quagliariello  
chiara\_q@libero.it

