



Trabocchi e Virtù (6-8 maggio 2022)

*“Forza e coraggio,
che dopo aprile viene maggio”*

Questa gita in moto vuole ripercorrere, idealmente, il vecchio adagio con il quale salutavano la primavera i pastori abruzzesi. Praticando la transumanza verso la Puglia, con le greggi tornavano in montagna e alle loro case al finire dell'inverno.

Ha anche un significato assimilabile al detto napoletano, reso celebre da Edoardo De Filippo, *“addà passà a' nuttata”*, metafora di speranza e di ripresa dopo un periodo difficile. È utilizzato con analoga finalità anche in Toscana.

La costa dei Trabocchi è incantevole, anche quando il tempo non è splendido. Le vecchie macchine da pesca, infatti, riescono ad ispirare profonde riflessioni e meravigliose fotografie perfino se ombreggiate dalle nuvole, assumendo l'aspetto decadente che ispirò Gabriele D'Annunzio: *“La lunga e pertinace lotta contro la furia e l'insidia del flutto pareva scritta su la gran carcassa per mezzo di quei nodi, di quei chiodi, di quegli ordigni. La macchina pareva vivere d'una vita propria, avere un'aria e una effigie di corpo animato. Il legno esposto per anni e anni al sole, alla pioggia, alla raffica, mostrava tutte le fibre, metteva fuori tutte le sue asprezze e tutti i suoi nocchi, rivelava tutte le particolarità resistenti della sua struttura, si sfaldava, si consumava, si faceva candido come una tibia o lucido come l'argento o grigiastro come la selce, acquistava un carattere e una significazione speciali, un'impronta distinta come quella d'una persona su cui la vecchiaia e la sofferenza avesser compiuto la loro opera crudele”*

Maggio è, infine, il periodo in cui, nelle campagne teramane, si tornava ad assaporare la primavera nel suo pieno vigore. A poco più di un mese dall'estate, nelle dispense si faceva spazio alle primizie e, per non sprecare nulla, le donne davano vita ad un piatto elaborato, fatto del sapiente utilizzo di tutto ciò che era rimasto in casa, di pasta fresca e delle prime verdure ed ortaggi freschi già disponibili: *le virtù teramane*, che ancora oggi hanno il sapore di quei tempi



CONTATTI

Hotel Sea Lions <https://www.hotelsealion.com/>
Viale Aldo Moro, 65 - 65015 Montesilvano (PE)
Telefono: (+39) 085 4492736
E-mail: info@sealionhotel.com

Organizzazione

Gianluca Pomante
Telefono +39 347 1677527
E-mail info@pomante.com