

Un uomo che cresce e matura al fianco della sua terra, accompagnato da sogni di ragazzo e un grande senso di responsabilità.

Un legame ed un affetto familiari che sanno di farina, il pane che dà la vita.

Un'esistenza nella cornice di luoghi unici per gli occhi e per il cuore. Luoghi che non hanno potuto nulla contro uno spopolamento generazionale e la devastazione di un terremoto che lascia poco spazio all'immaginazione di un futuro.

Come per il pane, il processo sarà lungo, ma di quella spiga che darà di nuovo frumento se ne vede già l'infiorescenza.

Il suo seme non se n'è mai andato, nonostante tutto.

Mi chiamo Cappelli Stefano e sono nato ad Arquata del Tronto il 26 Dicembre 1963...ad oggi 58 anni e mezzo, come dicono i ragazzi, che contano pure i mesi.¹

Mio nonno, nonno Cappelli, era originario di Acquasanta di Collefalciano, una frazione di Acquasanta, mia nonna degli Iuliani è di Ascoli e l'altra nonna è di Castel di Lama. Agli inizi del '900 mio nonno Cappelli viene da queste parti, ad Arquata del Tronto, per gestire un mulino. Veniva da una famiglia di mugnai di Acquasanta e si stanziava qui intorno agli anni '25-'28. Invece la famiglia di mia madre era già qui agli inizi del '900.

Il nonno Carlo Capelli era venuto inizialmente a gestire il mulino, poi lo rileva, compra delle terre e porta tutta la famiglia. Lui fa il mugnaio e nonna la casalinga, ma nonna muore prestissimo, nel '60, molto giovane, lasciando otto figli. Nonno Iuliani invece era un falegname e poi fa l'usciera in banca ad Arquata, mentre nonna fa la casalinga; lei muore nell'87, è la nonna che ricordo di più. Nonno Carlo è morto nel '74.

Mio padre continua sulla scia dei genitori, lavora un po' al mulino anche lui. Poi aprono un forno nel '58, proprio sopra al mulino. All'inizio nel forno lavoravano tutti i fratelli di mio padre, poi qualcuno va in Francia, qualcuno a Milano. Mio padre è quello che ci lavora fino all'ultimo, poi subentriamo io e mio fratello, che abbiamo continuato fino al 2016. Il forno termina la sua vita quell'anno, a causa del terremoto.

Mi ricordo bene del mulino, di mio nonno che ci faceva sentire la farina calda che usciva dalle macine. Il mulino era a due macine a pietra. Gli odori, quelli del pane, che poi ad un certo punto non sentivo più ma me li ricordava la gente che entrava nel forno e diceva "Che buon odore!", o quando mi toglievo la maglietta e sentivo che aveva l'odore del pane e dei dolci.

La cosa particolare del fornaio poi è che ognuno ha la sua lametta per tagliare il pane, è una lametta fatta apposta, d'acciaio armonico. La mia ultima era tutta particolare, l'avevo fatto con la lametta da barba. Qui al rifugio² invece la cosa che devi sempre tenere dietro è il coltelluccio, se non ce l'hai in tasca è un problema, ogni volta devi andare a cercare una forbice o altro. Il coltelluccio ce l'ho sempre dietro, ma ce l'ho sempre dietro da quando ero bambino, dai dieci anni; all'inizio duravano una settimana, poi un mese, da fiera a fiera, poi quando cresci ti dura un po' di più, perchè non vai più a rovinare gli alberi.

¹ Il racconto in prima persona è tratto da un colloquio biografico avvenuto il 24/07/2021 e che si inserisce all'interno di una ricerca/narrazione dal titolo "Sulla Faglia - Biografia di paesaggio e comunità". Arquata del Tronto (AP) è stato uno dei comuni più colpiti dai terremoti del 2016-2017.

² Oggi Stefano è rifugista presso la struttura Mezzi Litri che gestisce con la sua compagna Elena.

Io lo so e l'ho sempre detto di aver passato un'infanzia bellissima fino ai quindici anni, perché eravamo un sacco di ragazzi. Il comune di Arquata ha quattordici frazioni e c'erano almeno dodici scuole elementari, eravamo proprio tanti a Borgo. Vivevo tra Borgo di Arquata e Camartina, c'erano quattro case e quindici ragazzi. Poi all'improvviso, dal '75 in poi, cominciano ad andarsene tutti, chi a Roma, chi in Ascoli, il paese ha iniziato a spopolarsi drasticamente, tanto che rimane solamente una scuola: in un edificio di 800m² ci sono asilo, elementari e medie.

Io so di aver passato un'infanzia bellissima e quando vedo i ragazzi di oggi, anche mio figlio Marco, penso che non hanno passato il bello che ho vissuto io e mi dispiace tantissimo, quando era piccolino non aveva tanti amici con cui giocare.

Questo almeno è quello che penso io, ma da quando è successo il terremoto tante cose ho detto e tante cose ho sbagliato e magari sbaglio anche su questo.

Marco è nato nel 2001, nonno Carlo è del '900, in cento anni ci sono quattro generazioni. E allora mi fermo a pensare ad Arquata: dal 2020 al 2120, nei prossimi cento anni, ci saranno altre quattro generazioni e chi sarà capace di rimanere e terrà duro, farà sì che magari la quarta generazione potrà godere di questo posto. Anche le case sicuramente verranno rifatte, saranno più belle di prima, però prima devono ricreare un tessuto sociale giusto per viverci. Sarà come quell'uomo che pianta la pianta di castagno e sa benissimo che la raccoglieranno fra cento anni, non sarà lui a mangiare quei frutti, né i suoi figli, però qualcuno la deve piantare.

A noi ci è capitata questa storia del terremoto, ora anche la pandemia. Se accendi la televisione ti accorgi che sei solo. Il terremoto, come la grandine, colpisce solo un pezzo, magari anche grande, però solo un pezzo, e solo quelli che stanno lì fanno quello che è successo, se ci si sposta solo un chilometro più in là non ne sanno niente. Ecco, i vecchi dicevano che la grandine porta carestia, rompe da una parte ma non tocca niente all'altro, e così è il terremoto.

Per fortuna il mio luogo del cuore c'è ancora vicino casa, è una fontana. La sera ci trovavamo lì a pensare che cosa potevamo dare ad Arquata, un senso e un modo per essere ricordata, non solo per le sagre. Questa fontanella prima del terremoto è stato il luogo dove passavo più tempo. Da ragazzo poi stavo spesso alle panchine a Borgo, oppure alla pineta, andavo al mio fiume Tronto, dove andavo a pesca. Quando scendo dal rifugio, ancora oggi, anche se non ho sete, mi fermo alla fontanella.

I luoghi del cuore è tutto sto paese.

Era tutto sto paese.

Da piccolo quando pensavo a cosa fare da grande avevo due idee: una era quella di fare la guardia forestale, l'altra il veterinario. Sicuramente queste idee venivano dal fatto che guardavo una marea di telefilm della mia epoca dove facevano vedere veterinari che andavano per fattorie e dei filmati della forestale che operava sull'arco alpino. Poi crescendo ho capito che i veterinari e i forestali fanno tutto un altro tipo di vita e non ho fatto nessuno dei due. E così sono rimasto al forno, dove ho iniziato a lavorare da bambino perché mia madre aveva l'asma e lavorare nel forno le faceva male. Tra l'altro mio padre a cinquant'anni ha avuto un infarto e per portare avanti il forno ho lasciato perdere anche gli studi, ma non ero così portato. Mio padre poi si riprende e continua con noi: rimaniamo io, mio fratello, mio padre e una signora che ci dà una mano. Scelgo la vita del forno, con alti e bassi, perché comunque lavorare al forno è dura. Nel 2008, quando c'è la crisi, noi ne risentiamo parecchio perché il forno lavorava tanto con le seconde case, abitate all'80% da persone

che da Roma venivano qua, ed erano il 70% del nostro lavoro. Prima tornavano spesso, poi con l'avvento della crisi, l'aumento della benzina, eccetera, venivano meno e il lavoro è calato. Comunque cercavamo sempre nuovi sviluppi, perché in inverno si lavorava poco e l'inverno qui da noi è lungo, dai "morti" (Commemorazione dei defunti, 2 Novembre - ndr) in poi per noi è inverno e in quel periodo si doveva trovare il sistema per fare qualcosa, almeno quel poco per portare avanti il tutto. Il forno è sempre stato a conduzione familiare.

Nel 2014 mio padre viene a mancare. Noi continuiamo, eravamo già grandi e sapevamo cosa fare. Ma già negli ultimi tempi mio padre veniva solo per darci una mano, anche se era una presenza importante. Io patisco tanto la morte di papà, la sento troppo forte.

Dopo due anni arriva questo terremoto e finisce tutto.

Adesso non so se parte la ricostruzione, se mi rifanno il forno o se mi danno una mano a fare qualcosa lì. Ma non farei vivere il forno com'era prima, anche perché tra due anni qua ci saranno trenta case rifatte, e accoglieranno le persone che ora sono nelle SAE (Soluzioni Abitative in Emergenza, ndr), quindi la popolazione sarebbe sempre la stessa. Mi piacerebbe un lavoro impostato diversamente: sugli stessi metraggi avere un laboratorio più piccolo e una bottega più grande, per poter fare colazioni, pizza al taglio, dei primi, perché penso che oltre ai paesani che sono rimasti, quello che possa servire è qualcosa per gli operai che lavorano alla ricostruzione. E' da valutare bene, io ho sessant'anni, dobbiamo vedere chi ci lavorerebbe, quanto tempo ci dovremmo lavorare, in che situazione saremo tra due anni. Però l'idea di rimpastare un po', di sporcarmi di nuovo le mani con la farina c'è. Sicuramente non ce la farei a tenere un ritmo come quello di prima e neanche ne ho voglia. Io ho dato, ho fatto quarant'anni di forno nel 2016, con gli ultimi venti senza prendere un giorno di ferie, e quando prendevo qualche giorno i primi anni era perché comunque mio padre, mia madre e mio fratello dovevano lavorare di più, e loro non ci andavano nemmeno in ferie. Una mole di lavoro come quella che ho vissuto prima no, già è dura qui, anche se il lavoro fisico è poco, però devi sempre stare sul pezzo. Io non so quanto c'ho ancora da vivere, il metro è cortissimo il mio, mi sono dato come scadenza ottantatré anni, per cui adesso c'ho 25 cm...non sono tanti eh! Se ci arrivassi bene a questi 25 cm sarebbe buono.

Se ripenso ancora indietro, fino ai quindici anni intorno a me c'erano un sacco di ragazzini, dopo sono rimasto solo e mi sono trovato un sacco di hobby che avevo racchiuso in cinque principali. Mi piaceva la montagna e lì potevo fare già tante cose: l'arrampicata, lo sci, le passeggiate, le ciaspolate. Poi mi piacevano la caccia e la pesca, che andavano in due stagioni diverse. Ho avuto sempre la passione per la fotografia, fino a quando è arrivato il digitale, per poi riprendere con l'analogico, che ancora funzionava. La moto, lasciata e ripresa varie volte. Facendo tutte queste cose da solo ti capitano un sacco di cose, ti cambia il carattere. Anche al forno stavo spesso da solo: io ero il primo ad alzarmi, dopo che muore papà, facevo due ore e mezza o tre da solo, poi arrivava mio fratello, mia madre e poi Pina. Tutto questo stare da solo ti fa sembrare che non ti serve nessuno, anzi, quando arriva qualcuno, o fanno come tu pensi, o ti dà pure fastidio. E forse diventi uno di quei montanari che non parlano. Mi ero abituato a stare da solo, anche se all'inizio non è facile, perché le paure ci sono e devi combatterle, poi piano piano arrivi a conoscerli meglio, a vedere i pro e i contro. Anche qui, quando lavoriamo e vedo cose da sistemare, io non riesco a comandare e non riesco neanche ad insegnare, perché secondo me le si dovrebbe imparare come ho fatto io, guardando.

Qui mi piace, però o si mette a punto un'equipe di persone che viene ogni anno o se ci sono persone nuove ogni volta diventa difficile. Tra l'altro questa struttura l'avevo immaginata a gestione familiare, ma noi non siamo una famiglia come quella che serve qui: qui ci siamo io

e Elena, che ci siamo conosciuti quattro giorni dopo il terremoto, mio figlio va all'università e quindi c'è e non c'è, mio fratello, di cui mi fido tanto, ma ora c'è mamma anziana e deve stare giù, anche a seguire la ricostruzione. Sei costretto ad avere persone che ti danno una mano, ma stanno qui con un'altra idea. Insomma, è tutto da scoprire in questi anni di concessione che ci mancano.

Alla fine devo cercare di vivere al meglio possibile, cercare di recuperare un po' di vita. Mi manca per esempio andare a pesca, mi piaceva stare a contatto col fiume, lo scorrere dell'acqua, stare da solo con la natura, mi manca fare un giro in moto, sono cinque o sei anni ormai e non so nemmeno dove sta ora la mia moto. La caccia invece l'ho fatta, perché avevo il desiderio di andare a caccia con mio figlio, ma facciamo la caccia come la intendo io, con tutto il rispetto della gestione faunistica. Che poi non è la caccia che ha qualcosa che non va, sono i cacciatori.

Insomma, qualcosa mi manca, ogni tanto lo sento.

Nel 2016 poi c'è stato il terremoto, il 30 ottobre andiamo a finire a San Benedetto, tutto il cratere va a finire sulla costa, da Alba Adriatica a Civitanova Marche c'era da Camerino a L'Aquila. Io lì per lì voglio ripartire con il forno, cerco di rialzarmi subito, come si fa dopo che ti mettono k.o., ma non era più come prima. Poi il 2017 lo prendo come un anno di ferie, tanto non mi fanno fare questo e non mi fanno fare quello, anche se ogni settimana ci ripensavo. Nel 2017 ho viaggiato più di tutti gli anni che ho vissuto prima, Torino, Milano, Treviso. Mi dico, ora non lavoro ma poi ripartirà, però non è così, nessuno ci pensa se tu non ci pensi. Noi eravamo segregati a San Benedetto, non potevamo tanto reagire. Poi rientro nelle SAE ad ottobre 2017 e dal 30 ottobre 2016 è passato un anno. Quando rientriamo cominciamo a pensare a cosa fare: vado a gestire il Belvedere³ per conto del Parco, e così inizia la storia anche di questo rifugio. Capiamo che possiamo fare i rifugisti ma ci serve una struttura più grande; troviamo questa casa e la prendiamo in affitto, poi Elena ha la bellissima idea di fare l'associazione. Partiamo e il covid ci blocca tutto. Difficilissimo ma continuiamo. Ora inizia il terzo anno, è da due che stiamo chiusi qua: ti impegna molto come lavoro, perché la catena che c'è qui è talmente corta che non puoi andare più in là del cancello. Io ero abituato ad avere la catena un po' più lunga, nel forno io iniziavo alle 3:30 e finivo alle 10:00, dalle 10:00 alle 3:30 del giorno successivo ero libero. Non avevo ferie però ero libero per tante ore al giorno.

Pensando poi al periodo del covid, dei due lockdown, dei due periodi, il primo l'ho trascorso abbastanza bene, stavamo lavorando qui, quasi non ce ne siamo accorti. Poi quando si è prolungata invece, quando siamo dovuti rimanere dentro la SAE, è stato pesante, è stato durissimo. Se n'è andato anche qualche amico, mentre nel primo periodo sembrava che i morti fossero tutti lontano.

Con il lavoro è andata più o meno uguale: durante la prima pandemia stavamo qua con i muratori, lavoravamo col cancello chiuso. Poi quando abbiamo aperto davvero è stata dura, perché gestire le persone con le norme covid non è stato facile ma ce l'abbiamo fatta. Sembra una cavolata questa cosa del rifugio ma è pesante e stressante.

Se metto il naso fuori dal rifugio vedo che la nostra comunità oggi è composta da 400/500 persone, parecchi amici vivono fuori, la comunità ormai si è disgregata. Al bar delle SAE ci vanno quelli che sono rimasti, se stai lì cinque minuti si va subito a parlare della ricostruzione. La comunità soffre un po'. Magari ne risento di meno stando quassù, forse è

³ Rifugio situato a Forca di Presta, Arquata del Tronto (AP)

quasi più comodo non avere amici con cui chiacchierare che quando vai a parlare parli sempre della stessa cosa, ci si lamenta sempre della stessa cosa, abbiamo preso questo vizio di lamentarci. Alla fontanella prima cercavamo di indirizzare il paese verso qualcosa di buono, poi è arrivato sto terremoto e ha cambiato le cose. Noi lo dicevamo sempre, ce la siamo tirata forse: "Arquata è come l'epicentro, dove tiri il sasso nell'acqua, che provoca delle onde...intorno a me funziona tutto e qui invece è tutto fermo". Invece si è mosso parecchio pure qua questa volta.

Quello che mi dispiace è che a mio figlio io posso offrire molto meno di quello che papà ha offerto a me. Papà è nato nel '32, in tempo di guerra, ha patito la fame, anche se lui diceva che non l'hanno mai patita perché con il mulino nonno rimediava sempre qualcosa da mangiare. Comunque ha fatto più lui che io e quando mi arrabbio perché voglio che rimettano a posto le cose è perché sono le cose che hanno fatto lui e mamma, e si sono ammazzati per farle. Papà muore nel gennaio 2014, e mi ricordo che alla vigilia di dicembre 2013 dice a mia madre di non preparare più i suoi panni per il giorno dopo perché lui non sarebbe più andato a lavorare. Smette di lavorare nel 2013, il giorno della vigilia di Natale e il 26 gennaio muore, esattamente un mese dopo.

Quindi io vorrei che ricostruissero le sue cose, per non dover dire che sono io quello che ha bloccato il forno. I vecchi dicevano: "Una generazione fa, una mantiene e una distrugge". Mio babbo me lo raccontava sempre che mia nonna venne qua senza niente, solo con la giacchetta sulle spalle, fanno il forno e poi papà l'ha mantenuto, l'ha anche ampliato, poi a me è capitata la storia del terremoto, e un po' mi pesa. E' così, se lo dicono i vecchi...pazienza.

E oggi, se dovessi descrivere la mia vita come se fosse un paesaggio, sarei qui. Qui mi piace, ci sono i pro e i contro però mi piace, vorrei un po' di libertà in più, ma per tutti, anche per Elena che ha delle responsabilità grosse, dovrebbe staccare un po', la stagione è lunga. In ogni caso quando si sta male, si sta meglio qui, qui anche col tempo cattivo è sempre più bello. E' sempre meglio qui.

Questi posti poi hanno della magia.

Sullo statuto di Arquata c'era scritto nel 1500 "Che nessuno pensi di andar via da questi luoghi senza avere nel cuore la voglia di tornare". Questo posto qualcosa di magico ce l'ha.

Nel futuro però vedo corto, non vedo lontanissimo. Mi auguro che parta la ricostruzione, è ripartita la ricostruzione di una mia casa, quella che gradirei ripartisse sarebbe quella del forno, per avere l'opportunità di capire cosa possiamo fare. Ho ancora otto anni da passare qua, cercando almeno di recuperare le spese e poi stoppare con il lavoro. Vorrei che mio figlio trovasse una bella cosa da fare e se serve posso dare una mano a lui. Vorrei godermi un altro po' questa montagna, come non me la sono goduta prima, andare a caccia, andare a pesca, fare qualche giro in moto.

Adesso vedo corto, non vedo più di otto anni, anche perché quello che penso e che dico non mi si avvera, non ne ho azzeccata una, non è andata granché dal terremoto in poi. Io sono razionale, sono matematico, ma non funziona così, è meglio pensare "Mo' vediamo, mo' vediamo il futuro giorno per giorno".