

BUGNARA (AQ)

Molte sono le ipotesi circa l'etimologia del nome Bugnara, ma, secondo le fonti più attendibili, la denominazione dovrebbe derivare da "BONAE ARA" ovvero altare della dea Bona o Cerere, antica divinità delle messi e dell'abbondanza preposta alla fecondazione della terra. Difatti l'attuale chiesa della Madonna della Neve sorge sui resti di un tempietto di epoca romana dedicato alla dea come si evince da diverse tracce ancora oggi visibili all'interno della stessa chiesa, quali un pavimento ad opera spicata ed una lapide raffigurante le sue sacerdotesse nell'atto delle loro funzioni.

Suggestiva è anche la variante del nome "VIGNAE ARA" a suggerire il toponimo di un luogo caratterizzato da estese coltivazioni di vigneti.



La Storia

Anche Bugnara, come la maggior parte dei piccoli centri montani, è definita nella propria collocazione geografica e nella propria struttura urbanistica dalle necessità difensive dovute alla pericolosità dell'Età di Mezzo.

Il paese, infatti, si presenta con la tipica forma a triangolo caratteristica del Medioevo, con le case di pietra rinserrate l'una all'altra quasi a volersi dare reciproca protezione ed i vicoli stretti e ripidi che, salendo verso l'alto, conducono al vertice della figura geometrica da cui domina, massiccio ed imponente, il Palazzo Ducale.

Noto come il "Castello" ed anche "Rocca dello Scorpione", è datato intorno al XII secolo. La sua costruzione si deve alla nobile famiglia Di Sangro a cui era stato concesso il feudo di Bugnara e che lo abitò fino al 1500. Il Palazzo, con la sua cinta muraria sormontata da due torrette, ha le sembianze di un vero borgo fortificato che, in caso di pericolo, consentiva un valido sistema di autodifesa ed offriva un rifugio sicuro alla popolazione assediata. Situato nella parte più alta del paese, sembra delimitare il confine tra il centro

abitato, compatto e poco esteso, e i vasti spazi aperti della montagna, regno incontrastato di pastori e greggi.

Difatti, lassù in alto restano ancora oggi tracce degli antichi tratturi, utilizzati fin dall'epoca romana, che nel periodo della transumanza venivano ininterrottamente calpestati al ritmo scandito dalle stagioni poiché la pratica dell'allevamento ovino sin dall'antichità ha sempre rappresentato il sostegno principale dell'economia, della società e della cultura della nostra terra.

Il paese di Bugnara può essere giustamente orgoglioso delle sue molteplici attrattive naturali oltre che del suo patrimonio artistico e culturale: pur non essendo particolarmente ricco di monumenti, può tuttavia vantare due splendide chiese che, seriamente danneggiate a seguito del sisma del 1984, sono state riportate all'antico splendore con una serie di interventi sia a livello strutturale che a livello di restauro degli interni ricchi di pregevoli opere di pittura e scultura.

La chiesa principale, ovvero quella intorno alla quale si è sviluppato il centro storico del paese, è situata sull'omonima piazza del SS.Rosario e risale molto probabilmente a cavallo tra il XVI ed il XVII secolo come si evince dallo stile barocco ricco di fregi e dorature e dalla maestosità dell'altare maggiore in marmo intarsiato e dai colori variegati. La chiesa, ad una sola navata e con otto altari laterali, è, nel suo genere, una delle più belle dell'Abruzzo. Vi si possono ammirare gli affreschi della volta, gli stucchi del '500, il massiccio pulpito in legno oltre a pregevoli opere scultoree in marmo. Nel merito, maggiori e più accurate informazioni si potranno acquisire non appena sarà pubblicato il volume interamente dedicato alla Chiesa a cura del Prof. Raffaele Giannantonio.

Più distante dal paese sorge la Chiesa di Santa Maria delle Concanelle, meglio conosciuta come Madonna della Neve, con la sua struttura semplice e lineare a tre navate sorrette da archi in stile gotico che le conferisce un'eleganza tutta particolare e ricca di misticismo. La tradizione vuole che sia stata edificata sui resti di un tempio romano dedicato alla dea Cerere, venerata dalle genti peligne quale divinità preposta alla fecondità della terra, a cui si facevano offerte di grano per celebrare la fine del raccolto e per propiziare la ricchezza di quello futuro. Tale leggenda non è priva di fondamento in quanto, a seguito di scavi effettuati nei pressi della Chiesa, sono stati riportati alla luce una lapide recante un'iscrizione in cui si cita Helvia, sacerdotessa della dea, ed un bassorilievo che la raffigura nell'atto delle sue funzioni.

Attualmente sparse su tutto il territorio del comune restano soltanto alcune delle dieci chiesette che originariamente facevano parte del patrimonio ecclesiastico del paese. Poco lontana dalla Madonna della Neve è la Chiesa di Santa Maria degli Angeli risalente al XIV secolo. All'interno vi è un trittico di notevole valore affrescato sulla parete di fondo nel quale è rappresentata la Vergine con il Bambino tra due angeli in piedi rivolti verso la Madonna.

Piuttosto decentrate sono, invece, diverse chiese campestri, quasi tutte in buono stato di conservazione e nelle quali ancora oggi si tengono le celebrazioni rituali. In località Pescara si trova la Chiesa di San Francesco di Paola, appartenente alla nobile famiglia Paparelli-Corrado fatta erigere nel 1818 dal chierico Angelo Paparelli. In aperta campagna, e precisamente nell'omonima contrada, abbiamo la chiesetta di Santa Maria delle Grazie, per tradizione frequentata soprattutto da ferrovieri, data la sua vicinanza con la locale stazione ferroviaria. Nell'antico borgo di San Giuseppe, in prossimità del fiume Sagittario e recentemente restaurata, è situata un'altra piccola chiesa rurale, quella dedicata al Santo lavoratore molto venerato dalla gente del luogo.

A valle del paese, come una sorta di avamposto, è la frazione di Torre dei Nolfi che deve il nome alla residenza di campagna della nobile famiglia Nolfi, feudatari dei duchi Di Sangro, la cui caratteristica forma a torrette può aver suggerito la denominazione del villaggio che successivamente si sviluppò intorno ad essa. Nel tempo quel gruppo di case ha poi assunto la precisa identità di piccolo borgo raccogliendosi nei pressi della Chiesa di Santa Maria della Pace, prima conosciuta con il nome più suggestivo di Santa Maria di Pietraluna, edificata nel 1871 proprio ad opera degli abitanti del posto. Sempre a Torre dei Nolfi, su un piccolo colle, c'è anche la Chiesa della Madonna del Buon Consiglio, di proprietà dei Baroni Alesi di Villapiana ma normalmente aperta al culto.

A Bugnara, quasi a ridosso della frazione, tra le tante ed inesplorate ricchezze archeologiche, è la località Santo Stefano, individuata dal De Nino nel 1887, che descrisse un abitato con cella vinaria ed una iscrizione di Q. Petronius, Curator Annonae Frumentariae Rei Publicae Sulmonensium.

Uno scavo di emergenza, condotto nel 1980-81 portò alla luce muri in opera incerta, colonne, anfore, pavimenti in opera spicata e sette dolia innucleati che contribuiscono a definire le strutture come appartenenti ad una villa rustica.

Riepilogo ...

VI secolo: è solo a partire da questa data che si cominciano ad avere notizie più certe riguardo alla storia di Bugnara anche se, da recenti ritrovamenti, si può facilmente desumere che un piccolo gruppo di "ville" fosse già presente sul territorio da molto tempo prima.

Attorno all'anno **1000** viene costruita la chiesa della Madonna della Neve.

1079: Il Conte Simone Di Sangro prende possesso del feudo di Bugnara avviando una dinastia di personaggi illustri e famosi in ogni campo per le loro molteplici attività. Lo sviluppo urbanistico e demografico del paese, pur se con alterne vicende, ebbe inizio proprio con il loro insediamento che si protrasse fino all'anno 1759 con l'ultima discendente, la duchessa Vittoria Mariconda de Sangro.

Sempre nel secolo **XI**, ad opera degli stessi Duchi, si ebbe la costruzione del palazzo ducale abitato per quasi tutta la durata della permanenza della famiglia a Bugnara.

Nel periodo successivo i Duchi Di Sangro si dedicarono anche all'ampliamento dei loro territori ed avviarono aspre contese con i feudi circostanti per consolidare la propria forza ed accrescere il proprio potere.

Tuttavia, anche per mantenere buoni rapporti con il clero, i Di Sangro nel **1361** riedificarono la chiesa della Madonna della Neve e ne fecero quasi una cappella privata dove dettero sepoltura ai defunti della famiglia.

Tutti i rappresentanti della famiglia, e furono veramente in tanti, in vario modo dettero il loro fondamentale contributo alla crescita ed alla fama di Bugnara. Conquistarono possedimenti quali Anversa, Frattura, Chiarano e ne persero altri. A seconda delle circostanze si schierarono con vari regnanti. Dovettero lasciare molte terre per essersi opposti alla Chiesa ma le reintegrarono con altre concesse da Papa Innocenzo IV con bolla papale del 1248.

Nel **1442** fu istituita da Re Alfonso I di Aragona la Regia Dogana che rappresentò fonte di laute ed inesauribili entrate per lo Stato Regio essendo Bugnara importante luogo di passaggio delle greggi che solcavano la via della transumanza.

Nel **1706** si verificò a Bugnara il primo dei tanti terremoti che devastarono buona parte del territorio. Seguirono quello del 1933 e, soprattutto, quello recentissimo del maggio 1984 che scaricò tutta la sua violenza sulle due maggiori chiese rendendole inagibili per più di un decennio.

1891: anche Bugnara ha la sua piccola stazione ferroviaria.

Di notevole valenza storica ed architettonica è il Gran Ponte d'Italia costruito sul fiume Sagittario e fatto saltare dalle truppe tedesche durante l'ultima guerra mondiale poiché rappresentava l'unico collegamento ferroviario fra la capitale e la costa adriatica oltre a costituire anche la porta di accesso all'alta Valle del Sagittario. Fu ricostruito nel dopoguerra privato, però, della caratteristica passerella che consentiva il passaggio pedonale a circa mezza altezza del ponte.

1974: la chiesa della Madonna della Neve, tanto amata dalla gente di Bugnara, subisce il furto di una pregevole statua della Madonna dell'Assunta, rinvenuta poi a Firenze il 12 agosto 1975 ed attualmente custodita presso il Castello Cinquecentesco di L'Aquila.



La chiesa barocca del SS. Rosario

Arrivando a Bugnara ciò che immediatamente colpisce è la Chiesa del SS. Rosario che si affaccia direttamente sulla piazza, finita di costruire nel 1602 e, quindi, di stile tardo barocco. Entrando si rimane incantati dalla bellezza e dalla ricchezza di un monumento unico nel suo genere così come è stata definita dal Prof. Raffaele Giannantonio nel libro interamente dedicato alla chiesa.

Ha una sola navata, con soffitti decorati in rilievo raffiguranti scene di vario genere. L'altare è imponente e massiccio, il pulpito in legno scolpito e decorato. Vi sono dipinti, raffigurazioni e statue, fra cui quelle di San Magno e San Vittorino rispettivamente patrono e comprotettore di Bugnara, di elevata fattura artistica. Essa è stata riportata agli antichi splendori grazie al restauro effettuato dopo il terremoto del 1984 che l'aveva gravemente danneggiata. Immediatamente al fianco della chiesa c'è una bellissima fontana del XV sec. con una vasca poggiante su un piedistallo e sulla quale due rubinetti stillano acqua a getto continuo. Al centro c'è la nicchia ad arco tondo, sormontata dallo stemma della famiglia Di Sangro, che ne furono gli ideatori. A mezza altezza si trova un raccoglitore artisticamente scolpito su cui poggia una colomba.

Camminando su per i vicoli si notano tutti gli elementi di un borgo medievale, portoni, balconi, architravi, ringhiere tutti piccoli indizi di un lontano passato, per arrivare infine alla cima cioè al Palazzo Ducale. Il Palazzo, detto anche Rocca dello Scorpione, fu costruito attorno all'anno Mille.

La sua struttura architettonica è massiccia ed imponente, fu costruito sicuramente per esigenze difensive anche se mantiene tracce di una vita comoda e agiata, con stanze ampie e ben illuminate. Addirittura si parla dell'esistenza di cunicoli sotterranei di cui però non si hanno notizie certe.

Purtroppo a causa del tempo il Castello è stato abbandonato a se stesso e solo ultimamente ne è stato previsto il restauro.

Allontanandosi dal centro storico si giunge al Santuario della Madonna della Neve. Anch'essa costruita intorno all'anno Mille si presenta in stile gotico, con tre navate e contiene reperti antichissimi di epoca pre-romana. All'interno vi sono statue e affreschi molto antichi anche se l'aspetto che più colpisce è il ritrovamento del pavimento originario del tempio romano a spina di pesce ed una lapide dedicata ad Helvia, sacerdotessa della dea Cerere. Da visitare inoltre la contrada di San Giuseppe con la sua chiesetta restaurata da poco e anche la frazione Torre de' Nolfi con la sua bellissima chiesa dedicata a Santa Maria della Pace.



I prodotti tipici

Sono molto apprezzati il formaggio pecorino (foto sopra), il vino, l'olio tutti contraddistinti e localizzati con il marchio DE.C.O di recente istituzione da parte dell'Amministrazione Comunale.

Tutto il territorio ricadente nel Comune di Bugnara è stato inserito nella " Carta della Vocazione Tartufigola della Regione Abruzzo" prodotta dall'Assessorato all'Agricoltura e Foreste tramite il suo Servizio Demanio e Foreste in collaborazione con l'ARSA. L'Abruzzo, per l'appunto, produce il maggior quantitativo italiano di tartufi, proprio per la particolare vocazione dei suoi terreni e delle sue condizioni climatiche.



I piatti tipici

Sicuramente ciò che più rappresenta l'arte culinaria di Bugnara sono le "pizzelle" dolci (foto sopra) che possono avere varie forme ed essere dure, morbide e farcite. Di notevole considerazione è anche pasta e fagioli, con pasta senza uova fatta in casa e fagioli coltivati in loco.

Coatto, antico piatto "povero" dei pastori - Piatto tipico della gastronomia abruzzese.

Questo piatto non è tipico di Bugnara, ma fa parte della gastronomia abruzzese e spesso viene confezionato anche nelle case del piccolo borgo. Pietanza antica della mensa dei pastori d'Abruzzo. Le origini sono antichissime e certamente esso era conosciuto anche ai latini, da cui, presumibilmente, deriva il nome. Il significato gastronomico di "coactus" del verbo "cogere" sta a significare appunto carne cotta, addensata, ristretta. Altri spiegano il significato del nome della vendita obbligata degli animali accidentalmente uccisi, e di qui la vendita "coatta" annunciata al popolo dal banditore, su decisione dell'autorità comunale, a basso costo. Il coatto esalta la cucina tradizionale dei pastori, con la sua eterna filosofia di saggezza rude lavoro e semplicità. Nel coatto infatti si amalgamano sapori e profumi di un tempo lontano, quasi nostalgico. Completano questa autentica squisitezza l'armonia delle erbe selvatiche e gli odori che concorrono alla realizzazione della pietanza, che pur nella sua agreste semplicità, si rivela un piatto particolare e unico.

Ingredienti

un cosciotto di pecora di buon allevamento di circa 1 chilo e 200 grammi

una cipolla tagliata a pezzetti

tre spicchi d'aglio puliti e schiacciati

erba pepe (piperinsis)

rosmarino

salvia

maggiorana

basilico

2 decilitri di olio d'oliva

pomodori in bottiglia

un bicchiere di vino bianco

sale grosso

pepe

1 litro e mezzo d'acqua



Preparazione

Dopo aver ben sgrassato la carne, tagliarla a pezzetti e metterla a cuocere in un tegame con l'aggiunta di poca acqua e portarla ad ebollizione per quindici minuti. Togliere dal fuoco, sgocciolare la carne e lavarla con acqua fredda. Preparare un tegame, possibilmente di coccio con il coperchio e mettervi la carne e tutti gli ingredienti segnati in ricetta compreso il pomodoro ad eccezione del vino e ricoprire il tutto con abbondante acqua e mettere a bollire a fuoco moderato per 3-4 ore con il recipiente con coperchio. Girare ogni tanto con il mestolo di legno, a metà cottura aggiungere il vino. Se l'acqua tende a diminuire aggiungerne poco per volta, sempre calda, e continuare la cottura, quando il tutto si sarà ristretto, "coatto", e la carne sarà diventata tenera e insaporita da tutti gli odori, servire ben caldo in tavola.

Fracchiata - Piatto tipico della gastronomia abruzzese.

Questo piatto non è tipico di Bugnara, ma fa parte della gastronomia abruzzese e spesso viene confezionato anche nelle case del piccolo borgo. Piatto altamente calorico, si ottiene dalla farina di **cicerchia**, che conferisce un marcato colore verde a questa gustosa e particolare "polenta del centro-sud". La cicerchia è una leguminosa fortemente proteica, tanto che i pastori usavano somministrare questa pianta alle pecore in gestazione. Era usanza nelle famiglie dei pastori di aggiungere anche farina di ceci e granturco e condire la "fracchiata" con olio di alici fritte e peperoni dolci, chiamati "fuffulloni".

Ingredienti per otto persone

1 chilo di farina di cicerchia
500 grammi di farina di ceci
500 grammi di farina di granturco
due cipolle
peperoni dolci
olio
sale



Preparazione

In una padella mettere l'olio e la cipolla tagliata a fettine, soffriggere e prima di toglierla dal fuoco mettere il peperone. Mettere sul fuoco una pentola antiaderente con 4 litri di acqua un pizzico di sale, appena tiepida, mettere la farina a pioggia e mescolare continuamente per circa un'ora. A metà cottura versare nei piatti e condire con olio, cipolla peperoni e sardine fritte.

Sagre e Manifestazioni da non perdere ...

Romantica, Festival Internazionale dei Fioristi', cuori sotto le stelle", notte bianca caratterizzata da stand eno-gastronomici, balli, musiche dal vivo, sfilate di moda, esposizioni di fiori, piccole rappresentazioni teatrali e mostre di fotografia. I migliori fioristi di tutto il mondo decorano il Centro Storico di Bugnara dando luogo ad uno scenario unico ed irripetibile.

Sagra del Formaggio Pecorino di Bugnara - Evento dedicato al prodotto più tipico di Bugnara. Un prodotto proveniente dai particolari pascoli di Bugnara ricchi di erbe medicinali ed acque purissime.

Sagra del Grano - La storia, le tradizioni agricole ed i profumi dei campi tutti racchiusi in un evento che rievoca l'antico rito della "trebbiatura" con gli strumenti che hanno caratterizzato l'attività rurale del passato. Stand gastronomici con i particolari prodotti locali.

Fiera del Gusto e della Solidarietà - La manifestazione, organizzata in prossimità delle festività natalizie, è finalizzata alla raccolta di fondi per un'associazione benefica che viene scelta di anno in anno. Tutte le associazioni di Bugnara, le scuole e ovviamente il Comune di Bugnara, organizzano stand e mercatini di prodotti tipici e artigianato, creando una catena di solidarietà significativa, da destinare ai meno fortunati. Sono stati già beneficiari in passato Telethon, AIL, Airc, AGBE, AISLA, ADMO.



Dove mangiamo ?

Ristorante Pizzeria Lo Scigno della Fenice - viale della stazione s/c - 67030 BUGNARA (AQ) - Info: +39 347.7751481 +39 348.8439100

Ristorante Leomax 2007 - Bugnara (AQ) - Via Vicenne, 21 - telefono: 0864 46467

Ristorante Pizzeria Tre Archi - Bugnara (AQ) - Localita' Madonna Di Loreto, 1 - telefono: 0864 46463

La Falena Risto-Pub - Vico Antonelli, 12 - Bugnara (AQ) - telefono 086446299

Dove sostare ...

Aree Attrezzate – Punti Sosta – Camping Service :

Al momento non abbiamo notizie sulla presenza, nel borgo, di tali strutture, idonee ad ospitare il turismo itinerante.

Camping/Agricampeggi/Agriturismi nel Borgo e dintorni :

Al momento non abbiamo notizie sulla presenza, nel borgo, di tali strutture.



Info Turistiche ...

COMUNE DI BUGNARA : Piazza Vittorio Clemente 1 - Tel. 086446114 - Fax 086446301

Fonti ...

Borghi d'Italia – Comune di Bugnara – InAbruzzo.it – Agriturismi.it.



