

## **CASTEL DEL MONTE (AQ)**

Il toponimo Castellum de Montis rende chiaramente l'idea di centro fortificato incastonato tra le montagne.



### **La Storia**

Un'alchimia di forme e colori dà vita a una sorprendente "galleria d'arte plainair" che si snoda lungo le strade del centro storico ravvivando il bianco secolare delle pietre. Il percorso accompagna il visitatore alla scoperta dei nove centri museali di cultura contadina presenti a Castel del Monte. I vivaci toni degli affreschi e le tessere dei mosaici creano meravigliose rappresentazioni sui muri delle case, rievocazioni di antiche tradizioni di vita quotidiana. Una sorta di paese illustrato che racconta se stesso con storie di streghe, di magie, di pastori transumanti e di antichi mestieri, valorizzando attraverso l'arte la vera anima del borgo.

Giovani promesse dell'Accademia di Belle Arti dell'Aquila hanno ideato e realizzato un itinerario artistico emozionante. Attraverso opere fresche e fantasiose questi emergenti interpreti hanno regalato al paese un valore in più per conservare gelosamente l'orgoglio antico della propria storia. Le opere, che è possibile ammirare nell'arco di una giornata, offrono al visitatore un ambiente suggestivo perfettamente integrato con la natura, il patrimonio artistico e il paesaggio umano esistente. Paese dipinto è nato sulla scia dell'omonima iniziativa nazionale che sotto questo marchio associa oltre 200 piccoli comuni che hanno scelto l'arte della decorazione dei muri come interessante elemento di richiamo e originalità. Il progetto, promosso dall'Amministrazione Comunale di Castel del Monte e ideato dalla One Group, società di marketing e comunicazione dell'Aquila, è stato finanziato dalla Regione Abruzzo con i fondi regionali del Docup 2000-2006.

## Riepilogo ...

- XI sec. a.C., sono databili a quest'epoca i più antichi reperti della necropoli italica scoperta nella piana a sud del borgo.
- IV sec. a.C., la conquista romana porta alla costruzione, nella piana posta a mezzogiorno dell'odierno abitato, di un pagus chiamato Città delle Tre Corone forse per via di una triplice fortificazione.
- XI sec., l'antico villaggio, abbandonato per sfuggire alle scorrerie dei barbari, viene sostituito con l'attuale Ricetto, la parte più antica di Castel del Monte che si sviluppa intorno al castello.
- 1223, una bolla pontificia riporta per la prima volta il nome di Castellum de Monte.
- 1298, i conti di Acquaviva prendono possesso del borgo che nel 1474 entrerà a far parte dei domini di Alessandro Sforza per poi passare ai Piccolomini.
- 1501, le truppe aquilane legate alla Spagna penetrano nel borgo e lo saccheggiano perché rimasto fedele alla Francia.
- 1579, i Piccolomini cedono Castel del Monte e le terre circostanti ai Medici, i signori di Firenze, che lo governeranno in modo accorto e illuminato fino al 1743.
- 1743-1861, il territorio passa ai Borboni, re delle Due Sicilie.
- 1861, anche con l'Unità d'Italia, le porte del borgo vengono sbarrate la sera, al suonare dell'Angelus: il motivo, ora, è la paura dei briganti presenti in zona fino agli ultimi decenni del secolo.



## **I caratteristici passaggi ad arco sotto le abitazioni.**

Sospeso tra le vette del Gran Sasso e la valle del Tirino, un miracolo di pietra prende forma sotto i nostri occhi: è Castel del Monte, annunciato dalla possente torre campanaria. La durata dei ricordi, qui, è più dolce che altrove e si materializza, appena entrati nel borgo, in quei mirabili pezzi di architettura popolare che sono gli antichi portali, le finestre, i “vignali” (le scale esterne), gli archi di passaggio. La compattezza dell’abitato, legata a questioni difensive, esige per la forte pendenza del terreno il modello della casa-torre. Le abitazioni, disposte sulle direttrici parallele alle curve di livello (le strade principali) intersecate da vie di collegamento ripide e tortuose, si saldano le une alle altre attraverso archi e volte (gli “sporti”).

La visita al paese antico può iniziare da Porta S. Rocco che un tempo faceva parte della cinta difensiva, ancora visibile. All’ingresso dell’abitato sorge la chiesa di S. Rocco, eretta dopo la peste del 1656 con una facciata “a vela” rettangolare. In via Duca degli Abruzzi si incontra uno dei tre antichi forni in cui i castellani venivano a cuocere il pane. Lungo la salita si trova il Palazzo del Governatore, costruito tra XV e XVI secolo su una superficie che occupava l’intero isolato. Gli smembramenti di proprietà ne rendono oggi ardua la lettura: da notare la struttura impostata su grandi archi, il bellissimo portale del 1559 e le due bifore ornamentali. Anche del vicino Palazzo Colelli, in via del Codacchio, è difficile oggi riconoscere l’antica grandezza, che sopravvive solo nel loggiato, nel torrione e nel ricordo delle cento stanze.

Giunti a Porta di S. Maria, ci si ferma nell’omonima via per guardare il panorama e, in basso, la chiesetta della Madonna delle Grazie, unica sopravvissuta, insieme a quella di S. Donato, delle numerose chiese che sorgevano fuori le mura. Si arriva in breve alla Madonna del Suffragio, risalente alla prima metà del XV secolo e ricca di barocche decorazioni in stucco. Da ammirare, qui, l’altare maggiore alto 12 m, un capolavoro in legno scolpito e dorato che conserva al centro una statua della Vergine vestita come le castellane del tempo. Pregevoli sono anche l’organo dorato del 1508 e il dipinto del fiorentino Bernardino di Lorenzo (1585) in un altare laterale. Splendida, dalla piazza della chiesa, la vista su monti e valli, sul piano di S. Marco e Rocca Calascio. Piazzetta delle Mura, la sola alberata del vecchio borgo, riporta al tempo in cui le donne erano padrone del paese e venivano qui ad asciugare il grano, fare il bucato o chiacchierare, mentre i loro uomini erano lontani per la transumanza.

Proseguendo verso la parte alta, per le vie S. Maria e Clemente, ci si imbatte in una bella sequenza di “sporti”, che sono come delle gallerie che corrono nelle viscere del borgo. Le leggende fiorite sugli sporti si spiegano con il loro fascino arcano, frutto di una sapienza costruttiva che sfruttava le pendenze del terreno e vi modellava le abitazioni, scavalcando la roccia o edificando su di essa.

Oltrepassato un altro forno e il vecchio fondaco, si penetra nel cuore dell’abitato dove sorge la chiesa di S. Caterina, dall’aspetto dimesso. Oltrepassata la Casa Comunale, si entra, in fondo a via Duca degli Abruzzi, nel Ricetto, il villaggio originario, rimasto chiuso su se stesso là dove sorgeva il cortile del castello munito di torre, oggi parte integrante della Chiesa Matrice. Lo stretto passaggio verso il campanile reca uno splendido portale, mentre ad attirare l’attenzione uscendo dalla Porta del Ricetto verso la chiesa, è la muraglia difensiva trasformata in abitazioni. La Chiesa Matrice, dedicata a S. Marco, ha un accesso solo laterale e si presenta all’interno con una profusione di stili e materiali non priva di fascino: altari in legno, in marmo e in pietra, fregi rinascimentali, stucchi barocchi, sculture lignee e angeli di gesso. Colpisce sul fonte battesimale l’organo in legno dorato del XVI secolo. Dopo una sosta alla Taverna Matrice, si conclude la visita a Porta S. Ubaldo. Il piazzale antistante è punto d’incrocio di venti che d’inverno lo liberano dalla neve, per cui il viaggiatore che entra nel borgo da questa porta ha l’impressione di approdare a un rifugio sicuro, mentre chi ne esce si sente spiacevolmente esposto alle intemperie.

Salendo da Castel del Monte verso la montagna, si scoprono gli immensi spazi di Campo Imperatore, che appare, a quota 1600 m, come una prateria senza confini dove lo sguardo si perde in un mare d’erba o di neve.

Interessante, infine, la zona archeologica di Colle S. Marco, con i resti tuttora evidenti di un insediamento (strutture di case, stalle, recinti di orti) risalente all'anno Mille, prima che gli antichi abitanti si rifugiassero nel Ricetto per dar vita all'attuale paese.

## **I prodotti tipici**

Luogo di snodo di antichi tratturi e transumanze, sul versante aquilano del Gran Sasso, Castel del Monte conserva una produzione ovina di qualità, dal pecorino (foto sotto) ottenuto da latte rigorosamente crudo alla ricotta, dal raro "marcetto" - squisita crema piccante di formaggio pecorino fermentato - alla "chiaranese", carne di pecora cotta lentamente in grossi recipienti secondo l'uso dei pastori.

### **Pecorino**

Il latte di pecora è spesso caseificato in purezza e, per la preparazione del formaggio, ogni allevatore mette in pratica una propria tecnica, non rendendo possibile l'identificazione di un tipo standard di pecorino.

In linea generale, tuttavia, il latte è filtrato, riscaldato a 35, 40 gradi per 15, 25 minuti e addizionato con caglio naturale (ottenuto dallo stomaco di agnello o di capretto) o di tipo commerciale. La cagliata è poi rotta fino alle dimensioni di un chicco di mais, "cotta" a 40, 45 gradi per 15 minuti circa (non tutti cuociono la cagliata), trasferita nelle fiscelle e compressa per favorire la fuoriuscita del siero residuo. Dopo la salatura, le forme sono collocate su tavole di legno in ambiente fresco e areato, le casere.

La stagionatura dura da due mesi a un anno, periodo durante il quale le forme vengono regolarmente unte con olio di oliva per evitare un eccessivo disseccamento. Il prodotto finito si presenta in forme a pasta dura di peso variabile da mezzo chilo a due chili e mezzo. La pasta ha colore dal bianco-grigio al giallo e può presentare occhiature di piccole dimensioni. La crosta è liscia o canestrata, cappata con olio di oliva, generalmente dura e di colore giallo, in varie tonalità fino al marrone chiaro. Il sapore è pronunciato e piccante. Il pecorino è buono da taglio e ottimo grattugiato. L'area storica di produzione comprende i comuni di Campotosto, Pizzoli, Castel del Monte, Arsita, Cortino, Corvara, Montebello di Bertona, Amatrice, Accumoli.

### **Pecorino di Farindola**

è un prodotto veramente unico, preparato utilizzando caglio di maiale. Lo si produce in quantità limitatissime in una ristretta area del versante orientale del Gran Sasso, comprendente oltre a Farindola i comuni di Montebello di Bertona, Arsita, Bisenti, Villa Celiera e le frazioni Roccafinadamo di Penne e Vestea di Civitella Casanova. La preparazione del caglio suino ha origini molto antiche e ancora oggi è prerogativa esclusiva delle donne, che tramandano la ricetta di generazione in generazione. Il latte viene munto manualmente da pecore meticce derivanti dall'antica razza autoctona Pagliarola, allevate allo stato brado negli alti pascoli appenninici. Queste pecore producono un quantitativo di latte molto limitato (un litro al giorno per un massimo di 120 giorni annui di lattazione). La cagliata si ottiene con l'aggiunta di caglio suino ed è poi modellata in fiscelle di vimini, che lasciano la tipica impronta canestrata sulla crosta. Le forme sono poste a stagionare in vecchie madie di legno per un periodo che va da un minimo di 40 giorni fino a più di un anno. La superficie delle forme è periodicamente e pazientemente unta con una miscela di olio extravergine di oliva e aceto per evitare un eccessivo essiccamento e l'eventuale formazione di muffe che potrebbero danneggiare la qualità del prodotto

### **Marcetto di Castel del Monte**

Noto dialettalmente come cace fraceche, è un formaggio piccante, cremoso e spalmabile, di color giallo oro, che deve le sue caratteristiche essenzialmente allo sviluppo, all'interno della pasta durante la stagionatura, di larve della mosca casearia (*Phaenicia casei*). Dopo l'asportazione dei "vermi", il formaggio è conservato e commercializzato in barattoli di vetro da 250 grammi.

### **Salsiccia di fegato**

Di questo, che è uno degli insaccati più diffusi in Abruzzo, si produce nell'area del parco una variante caratterizzata dall'affumicatura relativamente lunga. L'impasto, costituito per circa la metà da frattaglie (fegato, cuore, polmoni) e per il resto da ventresca (30%) e carne magra di maiale (20%), è macinato finemente, condito con sale, pepe e peperoncino e insaccato in budella che vengono legate ogni 10, 15 centimetri, assumendo la caratteristica forma a U.

Le salsicce sono poi appese a una canna e messe ad asciugare davanti a un camino per un paio di settimane. Seguono 15, 20 giorni di stagionatura in luogo arieggiato.

### **Mostaccioli, bocconotti, fiadoni & C.**

Nella grande famiglia dei mostaccioli (tipologia di dolcetti diffusi in molte regioni italiane) quelli abruzzesi si distinguono per la glassa di cioccolato che ricopre un impasto di farina, tuorli d'uovo, mandorle, miele e olio extravergine di oliva. Sono invece farciti di confettura di frutta i bocconotti, tipici soprattutto dell'area teramana: nelle ricette più tradizionali si usa marmellata d'uva, ricordo del mosto che un tempo (come per i mostaccioli) ne costituiva la base. Ripieni, ma di frutta, cioccolato e cannella, sono anche i cellitti di pasta frolla che si sfornano a Isola del Gran Sasso, mentre caratteristici di Acquasanta Terme sono gli spumini, piccole meringhe di albume d'uovo, zucchero e mandorle. Sfruttano la ricca produzione casearia del parco i fiadoni, specialità salata di pasta sfoglia farcita con uova e formaggio pecorino e vaccino.



## **I piatti tipici**

Comunità chiusa e per secoli dedita alla pastorizia e all'attività agricola, quella di Castel del Monte ha saputo sviluppare una cucina fantasiosa fondata su ingredienti semplici e poveri come l'economia del paese. Ecco quindi una grande varietà di paste "ammassate" in varie forme - strangolapreti, surge sfunnete, laganelle (foto sotto), ciafrichiglie, taccuzzelle - a base di farina e acqua. Per preparare saporite minestre la pasta viene unita con patate, legumi e verdure; tra queste ultime, i volacri che si raccolgono a primavera in montagna danno vita a un'originale ricetta.

L'imponenza delle montagne d'alta quota ha custodito gelosamente i segreti della tradizione culinaria di Castel del Monte. Una cucina rimasta immutata nel tempo, legata essenzialmente ai prodotti locali della terra e della pastorizia. Numerosi sono i piatti preparati con la pasta fatta in casa, strangolapreti, surge sfunnete, taccuzzelle, ciafrichiglie. Che con patate, legumi o verdure regalano minestre davvero ricche.

Dalla genuinità dell'arte pastorale nascono le freschissime ricotte, il famoso formaggio Canestrato di Castel del Monte, riconosciuto come prodotto IGP per la sua autenticità, il Marcetto, una crema piccante di formaggio fermentato, la chiaranese, carne di pecora cotta lentamente con acqua e aromi secondo l'antica ricetta dei pastori.

E ogni pranzo si chiude in un tripudio di dolci prelibatezze. Gli squisiti mostaccioli, con cacao e mandorle, le crespeglie, le ferratelle o nèule, i nocciaterrati, le cicerecchiole. E poi i dolci delle feste: i calciuniglie, fatti con un impasto di ceci, marmellata e cacao, arricchivano il pranzo del 25 dicembre, e a Pasqua, per i più piccoli, il Cavalluccio o Caveglie e la Tunzella, dalle forme di una bambola prosperosa, simbolo di abbondanza e di buon auspicio per la nuova stagione. Ru Rutortaglie, una sorta di ciambellone, era invece il dono riservato agli adulti.



Le donne castellane sono inoltre abili nella preparazione dei dolci, che vengono offerti quando si ricevono visite: crespeglie, calciuniglie, mustaccioglie, nèule, nocciaterrati, cicerecchiole.

## Sagre e Manifestazioni da non perdere ...

### La Notte delle Streghe

Il borgo medievale di Castel del Monte offre uno splendido scenario artistico e paesaggistico che regala sensazioni davvero uniche. La passeggiata sotto gli sporti, per le vie del centro, trasporta il visitatore in un'atmosfera che sa di antiche credenze e tradizioni. Sospeso a metà tra la realtà e l'immaginazione, lo spirito del borgo, immutato nel tempo, si accende ogni anno, il 17 Agosto, quando si rinnova l'antico "rito de re sette sporte", ovvero la Notte delle Streghe.

È di scena la magia per le strade del paese, con uno spettacolo teatrale itinerante che si svolge lungo le vie del centro storico e che riporta lo spettatore indietro nel tempo tra tradizioni secolari che la cultura popolare ha fatto crescere e rafforzare.

Fin dal mattino il Mercatino delle Streghe, le degustazioni dei prodotti tipici locali, gli spettacoli di intrattenimento, accompagnano migliaia di visitatori fino a notte inoltrata, quando la magia viene rievocata con un viaggio nell'immaginario dentro un repertorio vastissimo di testimonianze della tradizione e di accadimenti miracolosi.

Si tramandano così aspetti e fatti legati al passato del paese che i castellesi hanno pregustato nei racconti delle nonne e che i Quaderni di Francesco Giuliani, poeta e pastore di grande sensibilità, così restituiscono alla storia: "qui un tempo non lontano si credeva alle streghe, e ce ne sono che ci credono ancora. Quando una creatura si ammalava e il medico non ci capiva nulla e non c'era medicina per guarirla, subito si sospettava che le streghe di notte se la succhiavano. E stupidamente si credeva che le streghe entravano nella casa dal buco della chiave o dal tetto. I parenti, gli amici e i vicini, tenevano subito consiglio, e si deliberava che bisognava fare il giro del paese di notte e passare sotto sette sporti. Il giro si faceva verso la mezzanotte quando le vie erano deserte, e la comare del battesimo doveva portare in braccio la creatura seguita da altre donne tutte in silenzio e, se pure si incontrava qualcuno non si doveva fare una parola, con tutto questo credevano di allontanare le streghe e far guarire la creatura. Si faceva anche in altro modo, si vegliava la creatura per otto o dieci notti, nell'ultima notte anche ad ora tarda si prendevano panni della creatura, si andava fuori dal paese dove due strade si incrociavano, e li si mettevano i panni sopra un pezzo di legno, si battevano fortemente e poi si bruciavano. Qualche volta capitava che la creatura si guariva, e si rafforzava la credenza nelle streghe...".



## La Rassegna degli Ovini di Campo Imperatore

Distese di campi che sembrano infinite sotto lo sguardo delle vette più alte del Gran Sasso, greggi di tutte le specie radunate in un'unica piana, festa e fiera, scambi e compravendita di bestiame, mostra degli esemplari più belli, premi e musica. Tutto questo è la Piana di Campo Imperatore il 5 agosto di ogni anno, giornata dedicata alla Rassegna degli Ovini.

È un giorno di grande festa che celebra l'importanza della pastorizia per l'economia locale. Sullo sfondo di un paesaggio indimenticabile, arricchiscono la giornata incontri istituzionali, convegni incentrati sulla pastorizia e dibattiti sul territorio, che trovano spazio tra le degustazioni dei prodotti tipici locali, al profumo degli squisiti arrosticini.

## Arti e Mestieri

Durante le manifestazioni che animano Castel del Monte, rivivono antichi mestieri che appartengono alla memoria di chi giovane non è più. Arti vecchie e nuove, tradizioni e momenti di vita quotidiana, animano le piazzette, tra i vicoli del borgo, per una passeggiata nel centro storico che regala il sapore di un mondo antico che oggi non c'è più.



## Il Presepe Vivente

Uno spettacolo per i più temerari, ricco di fascino e di suggestione, attende chi, sfidando la neve e le intemperie, raggiunge con gli sci o con le ciaspole la Grotta di Valianara a Campo Imperatore. Il Presepe Vivente, rievocazione della prima domenica di gennaio, è un appuntamento fisso che ha come sfondo scenografico uno splendido paesaggio montano innevato.

## Le Ricorrenze Religiose

La spiritualità è forte a Castel del Monte. Gli appuntamenti religiosi richiamano in paese moltissime persone che partecipano alle funzioni. Le ricorrenze più importanti, come la Festa del Patrono S. Donato (6 e 7 agosto) e la processione della Madonna dei Pastori (8 settembre), sono seguite con devozione dai fedeli che rispettano i riti delle antiche usanze. Le processioni si svolgono, generalmente, nel centro del paese e la suggestione della flebile luce delle candele, dei canti e della scenografia del borgo, difficilmente si può descrivere con le parole. Si tratta di ricorrenze particolarmente sentite perché rappresentano per le



persone del posto un modo per mantenere viva la cultura, i riti, i culti e le credenze che rinsaldano il legame forte tra passato, presente e futuro.

## Eventi Sportivi

Castel del Monte non è solo musica, convegni, mostre, spettacoli, ma grande rilevanza rivestono anche le manifestazioni sportive. Nella stagione invernale, gli amanti dello sci d'alpinismo, atleti e appassionati, possono sfidare le vette del monte Camicia. Ma il grande protagonista resta sempre lo sci di fondo, disciplina in cui eccellono i giovani atleti castellani, veri campioni che svettano tra i gradini più alti del podio nelle competizioni di tutta Italia.

Diversi sono gli appuntamenti agonistici riservati allo sci, il 6 gennaio il Trofeo Fonte Vetica e l'ultima domenica di gennaio il Criterium Interappenninico Campo Imperatore. Il momento clou dell'inverno sciistico è rappresentato dalla Marcia Longa di Campo Imperatore, la più grande manifestazione sciistica del centro-sud che si svolge solitamente l'ultima domenica di febbraio.

Nella stagione più calda, invece, si lascia spazio ad altri sport, come la ginnastica o il ciclismo che vede due appuntamenti importanti, la Gran Fondo di Ciclismo e la Gran Fondo di Mountain Bike.

Castel del Monte è anche una delle tappe dell'Ippovia del Parco Nazionale Gran Sasso - Monti della Laga, set naturale già scelto da famosi registi per i loro film. Si tratta di un lungo percorso che permette di conoscere ed apprezzare uno straordinario patrimonio ambientale e culturale, fatto di paesaggi, pascoli, boschi e borghi antichi, attraversando a cavallo vecchie mulattiere e sentieri millenari. Sono gli stessi percorsi da sempre utilizzati da contadini per raggiungere i campi coltivati dalle proprie abitazioni. Circa 300 Km di sentieri sono stati ripristinati dal Parco intorno al massiccio appenninico. Sono stati riattivati i ponti d'acqua, gli abbeveratoi e le fonti che s'incontrano lungo il cammino, i ricoveri per i cavalli, gli ostelli e gli agriturismo.



## Dove mangiamo ?

**Bar - Ristorante "La Loggia"** - Largo Umberto I, 11 - Tel: 0862 938424

**Delizie e Dintorni di Germano Donatella** - Via del Municipio, 7 - Tel: 0862 938375 e 333 3680907

**Ristorante "Parco del Gran Sasso"** - Via Campo Imperatore, 7 - Tel: 0862 938484

**Osteria - Pizzeria del Lupo** - Viale della Vittoria, 20 - Tel: 0862 938112

**Pizzeria - Gastronomia "Il rifugio del Pastore"** - Viale della Vittoria - Tel: 0862 938441

**Ristorante - Bar "Rifugio San Francesco"** - Località Campo Imperatore

**Ristorante - Bar De Carolis** - Località Fonte Vetica - Tel: 0862 938138

**Ristorante "Dal Gattone"** - Via Campo della Fiera, 10 - Tel: 0862 938446

**Ristorante "Il Borgo del Tempo Perso"** - Via Rione Orientale, 9 - Tel: 340 6408321

**Ristoro Mucciante Arrostiticini - Formaggio** - Località Campo Imperatore - Tel: 0862 938357



## Dove sostare ...

**Aree Attrezzate – Punti Sosta – Camping Service :**

Al momento non sono segnalate, in questo Borgo, strutture idonee ad accogliere il turismo itinerante.

**Camping/Agricampeggi/Agriturismi nel Borgo e dintorni :**

**Camping "Colle della croce"** - Tel: 333 7272972

**B&B "Casa Tuccella"** - Via del Fossato, 10 e Via della Pineta, 6 - Tel: 338 4574851

**B&B D'Angelo Stefano** - Viale della Vittoria, 20 - Tel: 0862 938136

**Case Vacanze nel centro storico** - Tel: 333 7272972

**Azienda Zootecnica "Gran Sasso" - Formaggio castellano** - P.le del Lago - Tel: 0862 938107



### **Info Turistiche ...**

**Comune** : tel. 0862 938137.

**Centro Informazioni Turistiche** : tel. 0862 938404.

**Centro Servizi del Parco Nazionale Gran Sasso e Monti della Laga** : tel. 0862 938905.

### **Fonti ...**

Borghi d'Italia – Comune di Castel del Monte (AQ) – Agriturismi.it .



