

MARISA DI DESIDERO

IL BINOMIO AMBIENTE-INDUSTRIA COME FATTORE DI SVILUPPO LOCALE IL CASO DI FARA SAN MARTINO

La lavorazione della pasta si è svolta in Italia e in quasi tutti i paesi d'Europa come attività artigianale fino alla metà del secolo scorso, quando l'introduzione delle macchine e della forza motrice l'ha trasformata in una vera e propria industria, favorendo la formazione di imprese più o meno grandi.

Poiché, in Italia, la pasta è una componente fondamentale dell'alimentazione umana, l'industria che la produce può contare su un mercato vastissimo, rappresentato dall'intera popolazione; per questo gli stabilimenti si trovano in tutte le regioni italiane. Tuttavia, vi sono delle aree di concentrazione in cui le imprese lavorano per un mercato più vasto della zona che le circonda.

Sebbene l'industria delle paste alimentari sia distribuita in funzione del mercato di consumo, tuttavia per spiegare l'ubicazione di alcuni impianti, vanno prese in considerazione cause diverse, geografico-economiche o anche storiche, dal momento che la tradizione, insieme con gli attuali orientamenti dietetici, può svolgere un ruolo importante.

I pastifici si concentrano di solito in piccoli centri già esistenti e occupati da modeste imprese artigianali; molto raramente, come invece avviene per altre industrie (metallurgiche, chimiche, ecc.), hanno preceduto l'insorgenza del centro urbano.

Dei 600 pastifici distribuiti sul territorio nazionale alcuni decenni fa, ne rimangono solo un centinaio, quasi tutti di piccole dimensioni e con mercati regionali.

E' sembrato opportuno prendere in considerazione l'industria delle paste alimentari a Fara San Martino, in provincia di Chieti, piccolo centro abitato ai piedi della Maiella, sede di alcune tra le più note marche nazionali ed internazionali in questo settore.

L'ambiente. – Fara San Martino è posta sul versante orientale della Maiella, tra i fiumi Verde e Aventino, affluente del Sangro, a 440 m s.m., al termine del vallone di Fara che si estende per circa 14 km, dopo aver superato un dislivello di oltre 2000 m, e che raramente si allarga per più di un metro. Esso risulta diviso in tre parti principali: dall'ingresso fino alla cosiddetta Bocca dei Valloni, viene denominato di «Santo Spirito»; la parte centrale è detta di «Macchia Lunga» per la presenza di un'estesa faggeta; e nella parte più a monte, a circa 2000 m s.m., si snoda la «Val

Cannella» che finisce in un ampio circo glaciale, crivellato di doline e di inghiottitoi, in cui si origina il complesso sistema idrografico delle sorgenti del fiume Verde, le cui acque svolgono da sempre un ruolo determinante per la vita economica di Fara San Martino.

Il territorio, in gran parte montuoso, si estende per 43,7 km². Questa parte della Maiella non ha subito fratture conservando il suo aspetto tondeggiante in quanto l'erosione ha disperso l'involuppo eocenico, mettendo a nudo stratificazioni rocciose di ere geologiche precedenti. Il territorio si presenta, però, particolarmente accidentato, tagliato da incisioni profonde anche 1000 m che si restringono in basso formando strette gole.

Tutta la parte orientale del massiccio è formata da terreni mesozoici, essenzialmente calcarei, costituiti da formazioni giurassiche e cretache affioranti nella zona di Fara, che restano in parte coperte da formazioni terziarie, più precisamente, eoceniche. Le rocce argillose, scistose e marnose formano, a volte, strati di *flysch*, che spesso presentano particolari inclinazioni dovute a forze possenti le quali, dopo l'emersione della Maiella, hanno provocato uno spostamento dell'intero massiccio in senso orizzontale determinando una distorsione negli strati.

Sotto il profilo geolitologico il territorio è costituito per il 10,3% da argille grigio-azzurre del Pliocene, per il 2% da conglomerati, per l'1,1% da argille varicolori, per l'85,2% da calcari, per l'1,4% da detriti. Le argille grigio-azzurre del Pliocene, sia per la differente composizione granulometrica e sia per i giunti e le faglie, sono scarsamente comprimibili e impermeabili per cui hanno un'elevata resistenza meccanica. Invece le argille varicolori si possono dividere in scaglie sottilissime e sono soggette a rovinose frane. Infatti, con la disgregazione delle superfici argillose per effetto degli agenti atmosferici, che determinano su tutto il pendio uno stato di alterazione, si ha una plasticizzazione della massa detritica che si pone in movimento dando luogo a rovinose frane (1).

Al dissesto idrogeologico concorrono anche le frequenti scosse sismiche che, con il rilassamento dei pendii, provocano un deterioramento delle caratteristiche di resistenza dei terreni per cui Fara San Martino si trova in una zona ad alto rischio (2). I terremoti sono per la maggior parte di origine tettonica, con ipocentri molto superficiali (non oltre la profondità di 20 m).

Data la prevalente natura calcarea del territorio, frequenti sono i fenomeni carsici (doline e inghiottitoi) da cui ha preso origine un intricato sistema fluviale sotterraneo con conseguente formazione di copiose sorgenti che rappresentano una fonte di ricchezza per molti centri abitati.

Verso la fine del Vallone di Santo Spirito, là dove questo si allarga con declivi più dolci e dove la linea di contatto tra i calcari della Maiella e la formazione argillosa eocenica sottostante raggiunge le quote minori, dal suo letto formato da un potente ammasso di detriti calcarei sgorgano le abbondanti polle delle sorgenti del Verde, tipico breve fiume carsico. E' il principale affluente di sinistra dell'Aventino (che a sua volta è il maggiore tributario del Sangro) e si origina dal nucleo centrale della Maiella, scorrendo in uno di quei valloni che si diramano a raggiera, incidendo profondamente i fianchi del massiccio (fig. 1).

Dall'origine il corso del fiume Verde si sviluppa per 14 km; il suo bacino si

(1) La più imponente si è avuta agli inizi del secolo attuale.

(2) Il 3 novembre 1706 il «terremoto della Maiella» procurò danni rilevanti a tutti i centri abitati della zona. Si ricordano anche i sismi del 1871, del 1884 e dei primi anni del '900.

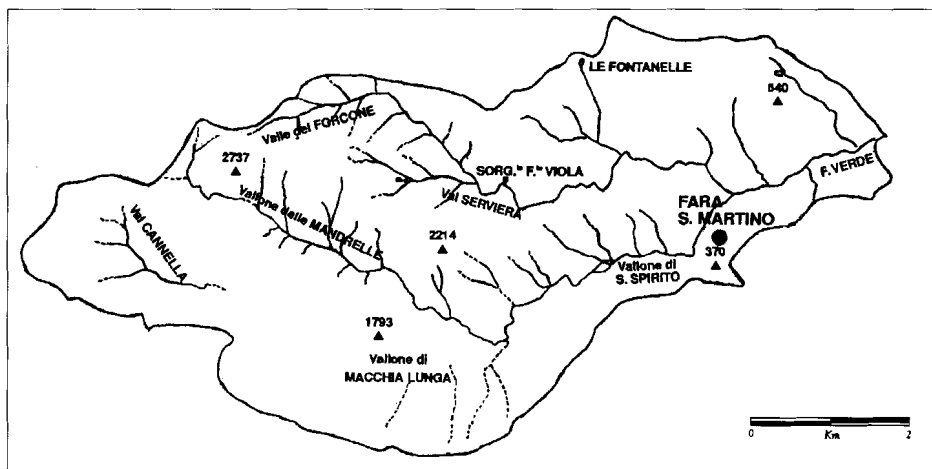


FIG. 1 – FARA SAN MARTINO: RETICOLO IDROGRAFICO.

estende per 43 km², con un'altezza media di 1800 m. Le sue tre sorgenti, situate a 415 m s.m., danno più di 2000 l/s. Le acque scorrono turbinate e raggiungono l'Aventino apportandovi il maggiore contributo. La portata massima raggiunge gli 11,9 m³/s, con una media di 2,96 m³/s. Le sue acque sono limpide, si mantengono intorno a una temperatura di 9 °C e vengono utilizzate da alcune centrali elettriche.

Le condizioni climatiche sono nell'insieme piuttosto continentali. La vicina presenza della Maiella, con i suoi quasi 3000 m, e la relativa distanza dall'Adriatico provocano una certa variabilità meteorologica (tabb. 1 e 2, fig. 2).

In assenza di una stazione termometrica, le temperature sono state calcolate sui valori rilevati a Guardagrele (centro posto anch'esso alle falde della Maiella, a 570 m s.m., distante poco più di 15 km da Fara San Martino), tenendo conto della differenza di altitudine (3). L'escursione termica annua arriva a sfiorare i 20 °C e l'indice di aridità di de Martonne (4) è di 27,5 per cui il clima è sub-continentale/sub-umido. Nel mese più freddo (febbraio) la temperatura media è di 5,8 °C, nel mese più caldo (luglio) è di 24,1 °C. Le piogge, rilevate, invece, nella stazione pluviometrica di Fara San Martino, si concentrano prevalentemente nel mese di novembre (99 mm), ma sono abbastanza ben distribuite in tutti i mesi dell'anno e raggiungono una quantità media annua di poco superiore ai 700 millimetri.

La zona orientale del Monte Amaro e i valloni di Macchia Lunga e di Santo Spirito sono molto interessanti anche dal punto di vista biologico in quanto aree d'incastro di specie animali e vegetali di diverse provenienze. Specie alpine o addirittura

(3) Infatti, alle temperature effettive è stata aggiunta la cifra di 0,78 derivante dalla proporzione $0,6 : 100 = X : 130$.

$$(4) \quad A = \frac{P}{T + 10} + \frac{12 p}{t + 10} : 2 \quad A = \frac{707}{14,2+10} + \frac{12 \times 36}{6,1+10} : 2 = 27,5$$

dove: P= precipitazioni annue; T= temperatura media annua; t= temperatura del mese più arido; p= precipitazioni del mese più arido.

TAB. 1

PRECIPITAZIONI MEDIE MENSILI (1981-90) A FARA SAN MARTINO (in mm).

anno	gen.	feb.	mar.	apr.	mag.	giu.	lug.	ago.	set.	ott.	nov.	dic.	anno
1981	68	69	15	18	37	81	34	56	108	47	23	44	600
1982	22	44	75	23	8	50	72	48	82	82	47	61	614
1983	16	52	35	9	16	128	14	83	12	53	51	71	540
1984	26	123	29	75	32	26	7	84	24	70	61	107	664
1985	32	9	34	48	26	14	23	7	17	57	138	4	409
1986	40	139	105	50	86	148	77	31	55	104	146	40	1021
1987	72	64	107	23	51	27	23	17	51	51	179	33	698
1988	69	57	60	61	132	78	24	24	109	56	35	68	733
1989	11	32	35	94	62	66	137	58	157	77	146	19	894
1990	2	22	25	59	90	7	86	33	39	58	161	244	906
<i>Medie</i>	<i>36</i>	<i>61</i>	<i>52</i>	<i>46</i>	<i>54</i>	<i>63</i>	<i>50</i>	<i>44</i>	<i>65</i>	<i>65</i>	<i>99</i>	<i>69</i>	<i>707</i>

TAB. 2

TEMPERATURE MEDIE MENSILI (1981-90) A FARA SAN MARTINO (in °C).
(calcolate in base ai valori rilevati a Guardiagrele)

anno	gen.	feb.	mar.	apr.	mag.	giu.	lug.	ago.	set.	ott.	nov.	dic.	anno
1981	2,7	4,6	10,9	12,8	16,2	19,4	20,6	21,5	20,0	17,9	10,4	9,3	13,8
1982	7,5	5,7	7,6	11,0	17,3	23,8	25,1	23,7	22,2	15,7	11,6	8,7	14,9
1983	8,3	3,0	8,8	13,7	18,0	18,7	25,0	21,6	19,6	14,7	8,5	6,2	13,8
1984	6,3	3,4	6,0	9,7	14,0	19,8	23,9	21,3	19,5	15,5	12,2	7,8	13,2
1985	3,3	5,9	7,8	12,5	17,1	20,7	24,9	24,1	21,5	15,4	10,4	9,2	14,4
1986	6,0	4,3	7,7	13,9	19,4	16,6	21,6	24,8	19,0	5,7	9,8	6,8	13,8
1987	6,2	7,6	7,9	13,7	15,7	20,6	25,5	24,1	23,8	17,2	11,4	8,9	15,2
1988	6,8	6,9	4,9	9,8	13,1	19,3	26,7	26,3	22,1	19,6	10,0	7,9	14,4
1989	8,6	6,6	10,3	13,0	14,2	19,1	22,8	23,0	18,8	10,3	8,2	7,7	13,5
1990	6,0	10,4	12,7	12,3	18,8	22,2	25,0	24,4	20,1	17,3	12,1	4,3	15,4
<i>Medie</i>	<i>6,1</i>	<i>5,8</i>	<i>8,4</i>	<i>12,2</i>	<i>16,3</i>	<i>20,0</i>	<i>24,1</i>	<i>23,4</i>	<i>20,6</i>	<i>15,9</i>	<i>10,4</i>	<i>7,6</i>	<i>14,2</i>

Elaborazione su dati del Min. LL. PP. Serv. Idrografico.

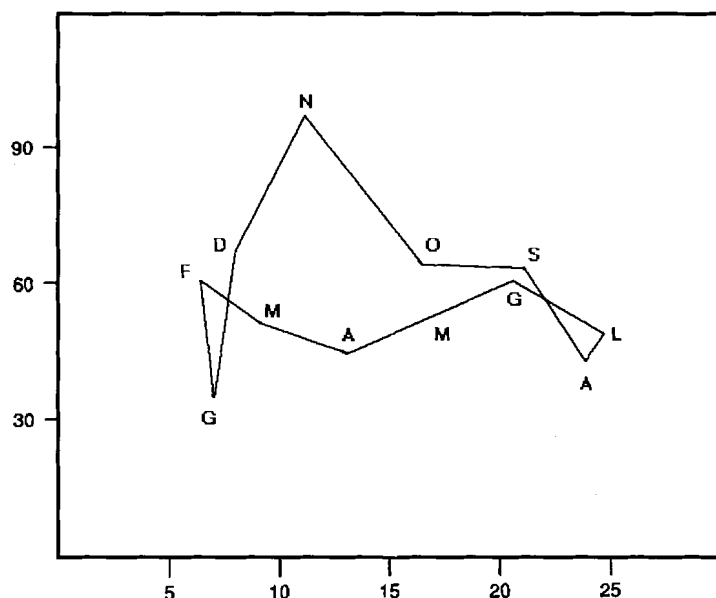


FIG. 2 - CLIMOGRAMMA DI FARA SAN MARTINO (440 m s.m.).

Fonte: Elaborazione su dati Ministero LL. PP., Servizio idrografico.

ra antiche vivono sugli altipiani maggiori a clima assai rigido; specie mediterranee si spingono anche a notevole quota nelle zone più riparate; specie balcaniche sono molto diffuse (5). Tra le piante tipiche della bassa montagna (faggio, carpino, acero opalo e di monte, sorbo), qui troviamo anche la betulla, sconosciuta nel restante ambito della Maiella, e il pino nero laricio di Fara San Martino che presenta caratteri diversi dagli altri pini, avendo aghi addensati verso le estremità dei rami, a ciuffo, con fibre legnose dritte molto resinose.

Considerando la ricchezza vegetale e animale della zona, gli abitanti del comune di Fara San Martino hanno chiesto la costituzione di una riserva naturale orientata (istituita il 2 febbraio 1983 sotto la gestione del Ministero dell'Agricoltura) che si estende per una superficie di 4202 ettari.

Storia e urbanistica. — Già in età preistorica si hanno prove dell'esistenza di insediamenti umani in questa e nelle zone limitrofe: in alcune grotte, infatti, sono evidenti le prime espressioni artistiche rappresentate da pitture rupestri risalenti all'età dei metalli. Inoltre, il cranio del cosiddetto «Uomo della Maiella», ritrovato a Fonte Rossi (distante pochi chilometri da Fara San Martino), è la testimonianza che già nel Paleolitico inferiore-medio l'uomo aveva costruito qui dei villaggi.

Nell'età del bronzo il territorio di Fara San Martino, sia per la presenza di pascoli e di un ricco corso d'acqua, sia per la sua posizione in zona impervia, dove miglio-

(5) Ciò potrebbe suffragare l'ipotesi che tale zona fosse in passato collegata ai Balcani tramite una catena montuosa che univa il Gargano alla Dalmazia, di cui le isole Tremiti rappresenterebbero gli ultimi resti.

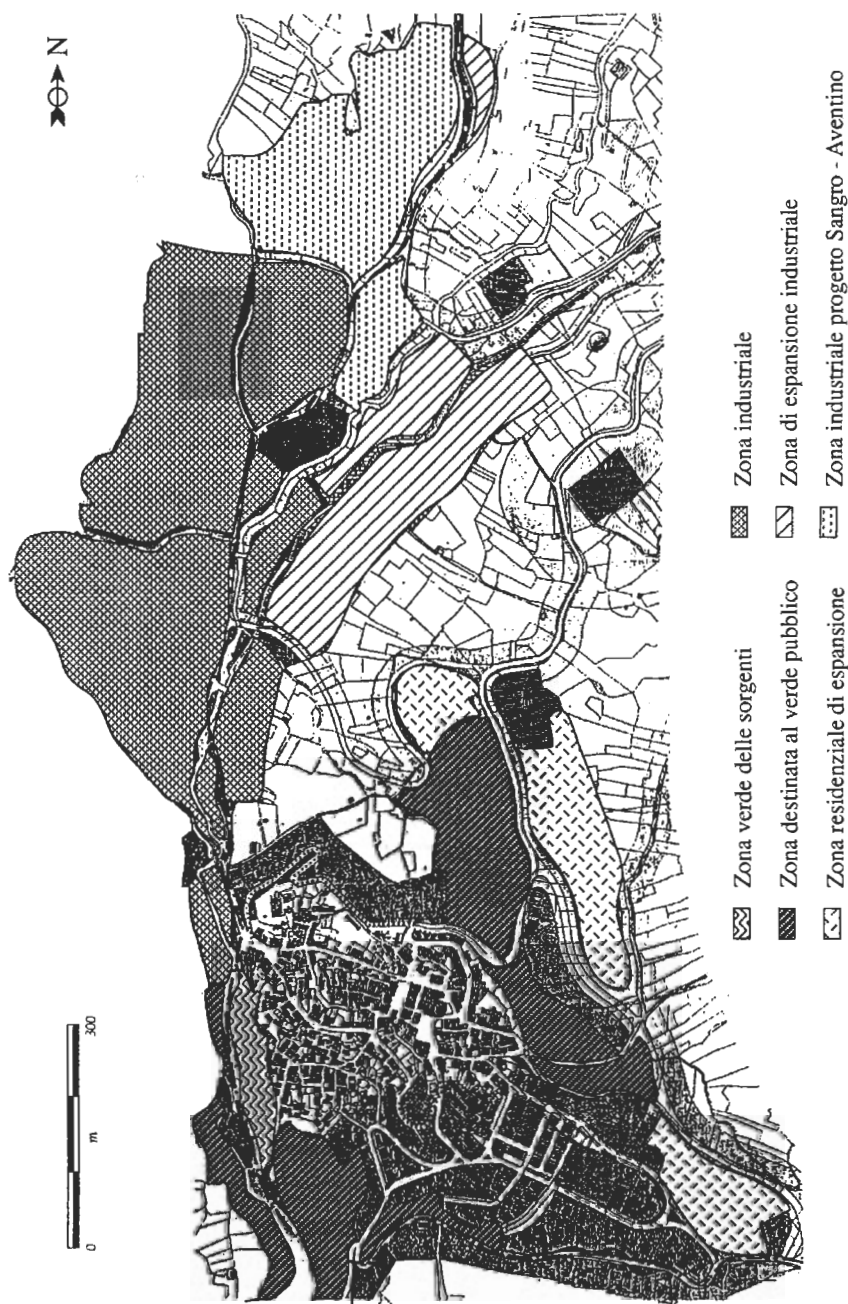


FIG. 3 - PIANO REGOLATORE GENERALE DEL COMUNE DI FARA SAN MARTINO.

re è la difesa da eventuali aggressioni, doveva offrire un notevole richiamo per la civiltà appenninica e, quindi, per le genti italiche che vi si stabilirono.

La popolazione più importante che si stanziò nei pressi di Fara San Martino fu quella dei Caraceni, una tribù sannita poco numerosa i cui insediamenti principali furono *Chuviaie* (presso Piano Laroma) e *Iuvanum* (presso Torricella Peligna); quest'ultimo in poco tempo dominò tutto il territorio.

In epoca romana esisteva un nucleo abitato nelle vicinanze del Verde, posto su un rialzo del terreno denominato «Terra Vecchia». Esso ebbe grande fioritura nel I sec. d.C., ma decadde nel V, quando un terremoto rase completamente al suolo molti centri abitati.

Il nucleo «Terra Vecchia» fu ricostruito nei primi anni del '500 conservando l'assetto abitativo romano: due strade principali che s'incrociano ortogonalmente, e altre, secondarie, parallele alle prime due. Il tutto fu racchiuso da una cinta muraria (prendendo così il nome di «Castello» o «Rocca» di San Martino) guardata da alcune torri.

Con l'occupazione longobarda, fra il 569 e il 774, nacque il nome di «Fara» (6). Per distinguerla da altre «Fare» fu chiamata «Faricciola» (citata in un documento del 1116), «Farzola», «Rocca», «Castello»; infine prevalse il toponimo Fara San Martino, dal monastero di San Martino in Valle situato nella zona (7).

Nel 1451 questo territorio passò alle dipendenze del Capitolo Vaticano di Roma.

I secoli XVI e XVII sono caratterizzati da un forte incremento della pastorizia: gran parte dei centri situati sull'Appennino vengono raggiunti da «tratturi» e ha inizio, così, la loro «ricchezza» economica (8).

Il 27 marzo del 1706 il territorio entra a far parte del Regio Patronato del Regno di Napoli.

Nel secolo scorso si origina un processo evolutivo legato allo sviluppo di diverse attività artigianali, come mulini e lanifici; successivamente le due guerre mondiali portano alla distruzione di quasi il 90% degli edifici sede delle attività artigianali.

Oggi delle antiche mura e di alcune torri resta soltanto una porta (porta «della Terra» o «del Sole» o «da Capo») che si trova proprio nella Piazza del Municipio. Le vecchie case hanno ancora il tipico aspetto delle costruzioni diffuse in tutto l'Abruzzo montano (9).

Le nuove abitazioni si sono disposte seguendo il Piano Regolatore Generale del 1965 (fig. 3). In esso, per quanto riguarda le attività artigianali e industriali, vengono distinte due zone: l'una, per le industrie leggere (comprendente attualmente due

(6) «Fara» è un nome di origine longobarda con il quale si designava ogni corpo di spedizione, «expeditio», o «Fahrtverband» (viaggiare), in cui si divideva il popolo durante le migrazioni. Pertanto il termine «fara» coincideva con il gruppo parentale in senso lato di *stirps*, comprendente tutti i discendenti di progenitori comuni (come la *gens* latina). Quando le migrazioni delle «fare» non ebbero più solo scopi militari, ma anche economici, esse si trasformarono in «unità di insediamento» e la parola indicò, nello stesso tempo, il luogo di residenza del nucleo e l'unità territoriale spettantegli (GIUSTINIANI L., *Dizionario geografico ragionato del Regno di Napoli*, Napoli, 1802, t. IV).

(7) Un documento del 1044 dice che tale territorio, feudo di Credindeo (probabilmente dei conti di Borrello, di origine franca), venne ceduto con terre, vigneti «cum omnibus quae pertinent ad dictum castrum» al monastero di San Martino in Valle.

(8) In questo periodo, Fara San Martino ricevette 1000 ducati dall'industria dei panni e ben 5000 dalla pastorizia (da un manoscritto del 1600 conservato presso la Biblioteca Provinciale di Chieti).

(9) Rappresentano lo sviluppo e l'adattamento ad un terreno, in debole pendenza, del ti-

pastifici e camicerie) situata lungo la strada comunale «del Convento»; l'altra, riservata alle varie attività artigianali, situata lungo la strada provinciale «Valle Foro II». Non mancano arce destinate a possibili insediamenti industriali, secondo il Progetto Sangro-Aventino; nonché zone molto ampie destinate a verde pubblico e privato.

Crescita demografica. – Come tutti i centri abitati della montagna abruzzese, anche Fara San Martino ha subito un calo nel numero di abitanti dovuto alla diminuzione degli addetti alle attività agricole e silvo-pastorali. Inoltre, lo smembramento delle grandi proprietà, il disboscamento e la scarsità di fonti di guadagno accessorie hanno determinato un flusso migratorio non solo verso i più grossi centri della provincia di Chieti (61% nell'intervallo 1971-81) ma anche verso altre parti del territorio nazionale (27%) e all'estero (12%).

Rispetto agli inizi del secolo, però, il numero degli emigrati è notevolmente diminuito a causa del processo autonomo di industrializzazione che ha creato nuovi e proficui spazi lavorativi, annullando le «sacche» di povertà che spingevano all'emigrazione, e a causa delle minori opportunità occupazionali offerte dalle zone che tradizionalmente attiravano forze e lavoro dall'esterno. Anche se si tiene conto della diminuzione del tasso di natalità, verificatosi nei primi anni di questo secolo per la notevole emorragia migratoria che aveva interessato essenzialmente le classi in età giovane e feconda, determinando una sensibile contrazione del saldo naturale della popolazione (aumentata poi negli ultimi anni per cause socio-economiche generali), si può dire che a Fara San Martino non solo non si è registrato un calo significativo, ma anzi che esso si è quasi fermato definitivamente (tab. 3, figg. 4 e 5).

TAB. 3

DATI DEMOGRAFICI DEL COMUNE DI FARA SAN MARTINO (440 m s.m.).

Periodo	Popolazione media	Tasso di natalità medio ‰	Tasso di mortalità medio ‰
1951-'55	2272	22	13
1956-'60	2304	16	10
1961-'65	2077	12	9
1966-'70	1994	13	10
1971-'75	1823	14	13
1976-'80	1854	12	11
1981-'85	1799	14	10
1986-'90	1808	9	11

po elementare di casa con porta di ingresso unica e due soli vani: abitazione a piano rialzato e la stalla sotto. Le lastre, che coprivano gli antichi tetti, sono state sostituite da tegole curve di terracotta, e solo in qualche caso restano lungo l'orlo di essi a presidio e difesa dal vento. Altre abitazioni tipiche, scomparse insieme con le attività che ad esse erano connesse, sono le case dei «carbonai» e dei «taglialegna» la cui permanenza sui monti è ridotta al minimo a causa dell'impiego dei mezzi meccanici.

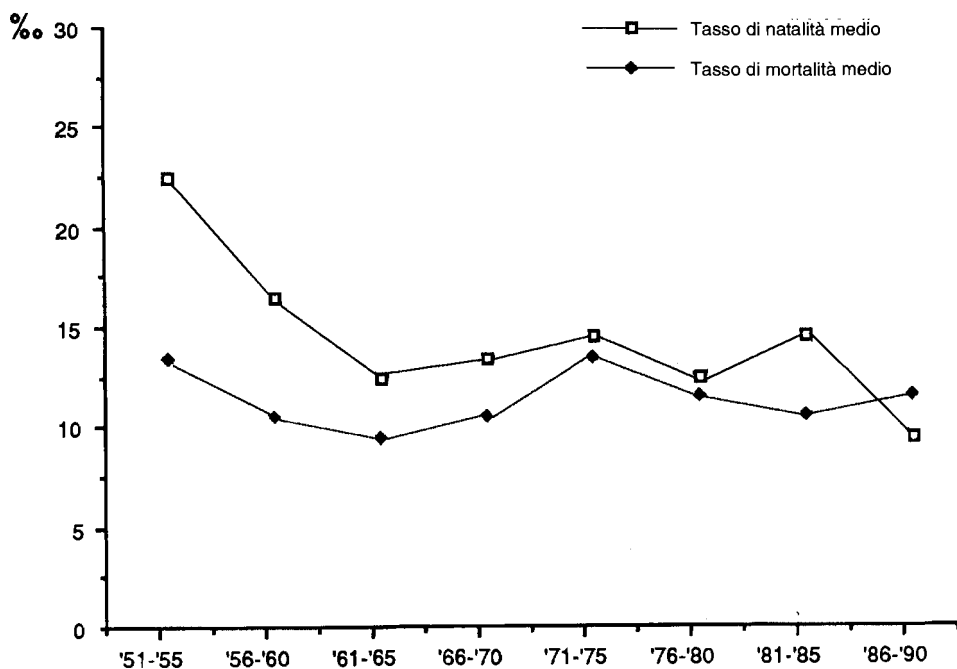


FIG. 4 - ANDAMENTO DEI TASSI DI NATALITÀ E DI MORTALITÀ DEL COMUNE DI FARA SAN MARTINO.

Fonte: Elaborazione su dati dell'ISTAT.

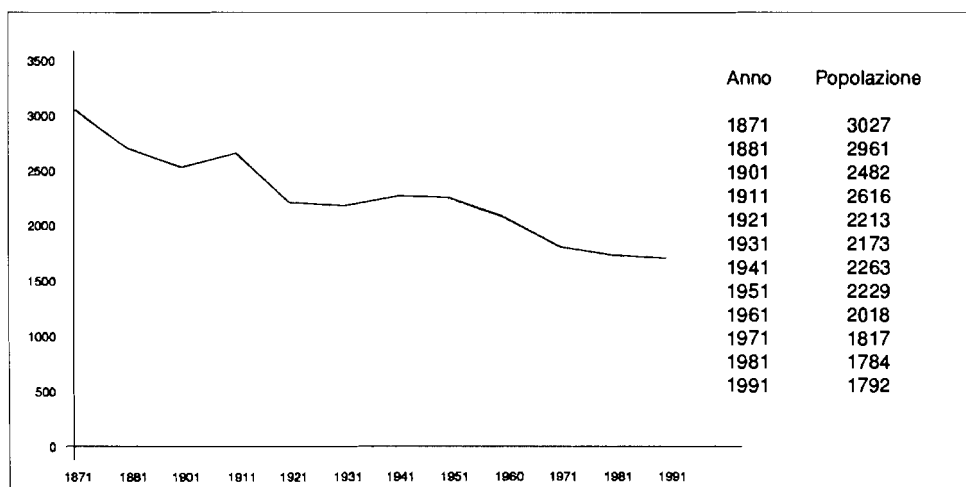


FIG. 5 - DINAMICA DEMOGRAFICA DEL COMUNE DI FARA SAN MARTINO.

Fonte: Elaborazione su dati dell'ISTAT.

Alla fine del XVIII secolo, infatti, gli abitanti erano circa 2000; arrivarono a un massimo nel 1871 con 3027 unità; quindi, tra il 1901 e il 1921, si ebbe un decremento, mentre in quest'ultimo ventennio si è raggiunta una situazione stazionaria con una perdita di appena 25 unità (1817 ab. nel 1971, 1792 nel 1991).

Le attività economiche. – La natura del terreno – arido, impervio, poco fertile – ha offerto scarse possibilità ad uno sviluppo agricolo capace di garantire raccolti sufficienti e proporzionati al grande impegno lavorativo richiesto. Inizialmente, le attività dovettero essere rivolte allo sfruttamento dei boschi limitrofi e soprattutto all'allevamento ovino che raggiunse particolare rilevanza nel XIX secolo (nel 1810 il numero degli ovini superava i 4000 capi). Da questo allevamento, probabilmente, nel medioevo vennero sviluppandosi l'arte della lana e altre attività collaterali che portarono una certa prosperità nel piccolo centro montano. Già nel 1700 a Fara si contavano parecchie «botteghe» artigianali (che producevano circa 500 «pezze» all'anno); i loro manufatti nel secolo scorso avevano raggiunto una larga diffusione in tutte le regioni meridionali.

Sicché l'agricoltura è sempre stata un'attività marginale: si coltivavano in prevalenza l'olivo (fino a circa 500 m s.m.), la vite e soprattutto grano e granturco (quest'ultimo introdotto verso la metà del secolo XVIII, incontrando subito il favore degli agricoltori per il suo breve ciclo vegetativo). Il terreno veniva lavorato con varietà di contratti: colonia parziaria, mezzadria, fitto in denaro, fitto in generi, fitto misto a colonia parziaria. In genere la mezzadria durava due anni e, secondo la fertilità del terreno, il proprietario esigeva non meno di un quinto del prodotto. Il generale miglioramento delle tecniche agricole (meccanizzazione, irrigazione, sementi selezionate) consente un certo sostegno alle tradizionali colture (olivo, vite, cereali) sempre a carattere familiare (fig. 6).

Dal 1951 ad oggi gli attivi nell'agricoltura sono scesi dal 28% al 5%, mentre si nota un notevole incremento nel numero degli addetti all'industria che dal 35% nel 1951 passano al 60% nel 1981. Infatti lo sviluppo industriale dal dopoguerra ad oggi è stato decisivo per innescare un processo di miglioramento socio-economico della popolazione, sviluppo reso possibile dalla capacità insita nell'artigianato locale, tradizionalmente abituato a sostituire un settore agricolo da sempre scarsamente produttivo.

Inoltre, la presenza del fiume Verde, con le sue acque limpide, filtrate e depurate dalla roccia calcarea che attraversa, ha determinato, nel secolo scorso, il sorgere, come già accennato, di piccoli stabilimenti, prima per la lavorazione della lana e, subito dopo, per la fabbricazione delle paste alimentari.

Intorno al 1870 Nicola De Cecco, già titolare di una piccola industria laniera, cominciò a produrre, seppure artigianalmente, una certa quantità di paste alimentari che faceva asciugare al sole, ritirandole al coperto alle prime ombre della sera che, nella valle di Fara, arriva presto per la posizione sulle pendici orientali del grande massiccio appenninico.

Con l'aumentata richiesta di pasta si sentì sempre più l'esigenza di costruire un vero stabilimento, perfezionando il prodotto e producendone maggiori quantitativi con l'aiuto dei torchi, prima a vite, poi idraulici, e sostituendo all'essiccazione all'aria aperta quella artificiale «ad aria calda» escogitata dal figlio Filippo De Cecco e realizzata per la prima volta in Italia nel 1875 nell'opificio stesso. Inizialmente si dovettero superare numerosi ostacoli, primo fra tutti la completa mancanza di comunicazioni fra il borgo, sede dell'industria, e tutte le altre zone, siano esse piazze

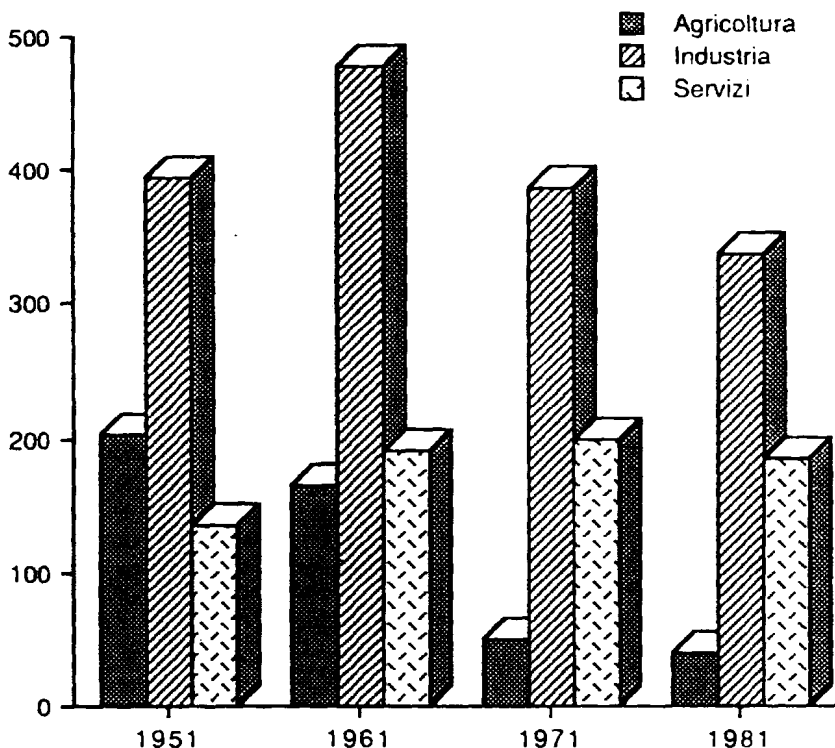


FIG. 6 - POPOLAZIONE RESIDENTE ATTIVA PER RAMO DI ATTIVITÀ NEL COMUNE DI FARA SAN MARTINO.

di smercio o di acquisto della materia prima. Molti operai vennero via via assorbiti dall'attività che richiedeva produttori, trasformatori, venditori, trasportatori del prodotto verso i mercati, dapprima vicini e poi sempre più lontani.

Già verso la fine del secolo scorso (10) era iniziata l'esportazione della pasta verso gli Stati Uniti, ma solo intorno al 1920 il mercato della pasta De Cecco divenne veramente interregionale, a cominciare dal vicino Lazio, da Roma, dove vivevano molti abruzzesi affezionati ai prodotti della loro terra di origine. Si producevano, allora, circa 300 q di pasta al giorno con un elevato numero di addetti, alla fine degli anni '30 un centinaio. Durante la seconda guerra mondiale la fabbrica fu completamente distrutta e ricostruita completamente nel 1948. Il grano veniva importato soprattutto dalla Puglia, dall'Ucraina e dall'Argentina.

Oggi la fabbrica, che si estende su una superficie di circa 110.000 m², di cui 40.000 adibiti alla produzione, e occupa 268 persone con una produzione di 5000 q di pasta al giorno ed un fatturato annuo di 205 miliardi di lire (di cui 45 miliardi di fatturato estero), collocandosi, così, al secondo posto tra i produttori nazionali. Il

(10) Nel 1898, in occasione della fiera di Filadelfia, la De Cecco venne premiata con alcune medaglie riportate, oggi, sul marchio di fabbrica.

maggior numero di dipendenti del settore vive sul luogo (162), molti provengono da altri comuni della provincia di Chieti, in particolare Casoli (19), Civitella (14), Lama dei Peligni (12); ma non mancano maestranze di altre province: Pescara (7), Milano (3), Perugia (3), Bari (2), Firenze (2), Napoli (2), Roma (2). Il grano impiegato proviene da Abruzzo, Puglia, Maremma e Stati Uniti e viene acquistato già prima di essere seminato.

Le esportazioni si dirigono verso paesi dell'Europa occidentale e, in particolare, verso la Germania, la Gran Bretagna, la Spagna, ma arrivano anche oltre Atlantico (Stati Uniti, Messico, Venezuela, Brasile), in Asia (Cina, Singapore, Giappone), in Africa (Repubblica Sudafricana, Uganda) ed in Australia.

L'industria De Cecco tende a espandersi in altri settori, come la produzione di olio d'oliva (già in commercio) e quella di pane. Inoltre, è allo studio un progetto per la costituzione di una filiale negli Stati Uniti.

La presenza di una industria di tali dimensioni ha determinato il sorgere di altre piccole imprese di lavorazione che daranno sicuramente un impulso a tutta l'economia locale: infatti è nata una società di servizi che gestisce l'elaborazione dei dati aziendali non solo della De Cecco, ma anche di altre aziende; inoltre, un'industria impacchettatrice e una cooperativa di facchinaggio per il carico e lo scarico delle materie prime e dei prodotti completano il quadro globale della De Cecco. E' previsto l'impianto di uno stabilimento per la produzione di acqua minerale: per questo sono stati compiuti studi geologici intorno alle sorgenti del Verde, le cui acque saranno analizzate con indagini periodiche per vedere quali proprietà assumono durante le diverse stagioni.

Accanto all'industria De Cecco sorge oggi un altro pastificio dislocato in due grandi stabilimenti di proprietà della finanziaria «Sangralimenti» che ha unificato il «pastificio Del Verde» con il «pastificio Caporale». Il primo, fondato nel 1970 da quattro soci, ha inglobato il secondo, una piccola azienda con quindici dipendenti dedicata alla produzione di pasta fresca.

Ora la nuova «Del Verde», sorge ai piedi della Maiella, accanto alle sorgenti del fiume omonimo. La scelta della sua localizzazione è stata piuttosto costosa in quanto, trattandosi di un territorio franoso e soggetto a frequenti terremoti, ha richiesto elevate spese di impianto, sia perché è stato necessario sbancare 6.000.000 di m³ di terra, sia perché la costruzione ha dovuto seguire strettamente le moderne tecniche antisismiche. L'impianto è situato all'interno del territorio del parco naturale della Maiella, per cui ha dovuto rispettare rigidamente le leggi contro l'inquinamento: le sue ciminiere sono dotate di filtri e tutta l'acqua di scarico della fabbrica viene accuratamente depurata.

Ma la vicinanza alle sorgenti del Verde è stato il criterio fondamentale seguito nella scelta della localizzazione dello stabilimento perché le acque oligominerali sono tra le migliori e, soprattutto, è importante la temperatura sempre costante di 8-9 °C.

Il grano viene acquistato per l'80% in Puglia e per il 20% in Canada. Il prodotto, che comprende una varietà di circa 130 formati di pasta, è venduto su tutto il territorio nazionale e la parte esportata viene acquistata per il 20% dal Canada, per il 54% dagli USA, per il 9% dal Giappone e per il 7% dai Paesi della CEE. La capacità produttiva dell'industria è di 2700 q giornalieri.

La manodopera, che nel complesso raggiunge le 200 unità, è formata per il 60% da operai del luogo ai quali se ne aggiungono altri provenienti dai comuni limitrofi (Civitella Messer Raimondo, Lama dei Peligni, Palena, Palombaro), un po' come avviene per la De Cecco.

La «Del Verde» non produce soltanto paste alimentari, ma commercializza anche altri prodotti come riso, oli, pomodori in scatola ed è interessata pure alla produzione di acque minerali.

Nei pressi di queste due grandi industrie sorge un altro piccolo stabilimento per la produzione di pasta, fondato nel 1987 da Giuseppe Cocco, costruito su un'area abbandonata dall'attività agricola. I macchinari usati nella fabbrica sono stati recuperati alla fine della guerra, tra le macerie, e successivamente restaurati: si tratta di rulli di legno e trafilé di bronzo che garantiscono, quindi, una lavorazione «antica». Le tecniche usate e la materia prima, particolarmente curate, permettono di ottenere un prodotto che viene venduto a negozi specializzati sparsi soprattutto sul territorio nazionale e soltanto una piccola parte di esso arriva negli Stati Uniti. Importante, inoltre, è il processo di essiccazione per mezzo di «celle statiche» che impiegano dalle 24 alle 48 ore (11) per asciugare la pasta a una temperatura mantenuta sempre sotto i 50 °C, permettendo al prodotto di mantenere integro il sapore del grano.

Per quanto riguarda le materie prime è sempre di grande importanza la presenza dell'acqua del fiume Verde con le sue particolarità chimiche e fisiche, ma anche il tipo di farina usata è alla base dell'ottima riuscita della pasta. La semola, infatti, ricavata da grano Amber (particolarmente ricco di glutine) importato dal Canada, arriva racchiusa in sacchi da 50 kg, due volte la settimana: in questo modo viene garantita la freschezza e il prodotto può essere facilmente controllato. L'azienda occupa, tra impiegati e operai, dieci persone e i «mastri» pastai sono particolarmente specializzati in una lavorazione artigianale, eseguita con cura, al fine di ottenere un prodotto qualitativamente diverso. La produzione giornaliera arriva a 20 quintali.

Questa piccola azienda, che produce in termini più vicini alla capacità artigianale che industriale, dato il basso impiego di manodopera e la limitata produttività, riesce a conservare un mercato di tutto rispetto grazie alla pregevole qualità delle paste alimentari, all'originalità della fattura, alla tradizionale natura dei macchinari utilizzati. In sostanza si può dire che il successo di tale prodotto è dovuto proprio alla sicura richiesta di un acquirente attento a quanto di meglio possa offrire l'industria alimentare, senza sottovalutare naturalmente il risparmio derivato alla ditta dalla distribuzione diretta con cui riesce a fare a meno di intermediari.

Conclusioni. – Le industrie della pasta in particolare e le altre forme produttive sorte in questa zona non hanno provocato la nascita di un indotto notevole; hanno però spinto la popolazione a cercare forme di organizzazione più rispondenti alle esigenze che sorgevano via via nel tempo e a reperire possibilità di impiego presso piccole e grandi aziende nell'intento di conquistare una sicurezza economica che non ha alterato l'ambiente geografico né il quadro sociale tradizionale.

Quanto detto è comprovato dalla scelta operata dalle grandi fabbriche che hanno sempre lasciato vaste aree destinate a ospitare un ricco patrimonio naturalistico.

La popolazione, fra l'altro, sentendosi sicura sotto il profilo economico, è stata più libera nel rifiutare lo sfruttamento integrale della montagna, dimostrando un encomiabile rispetto per l'ambiente che ci è pervenuto pressoché inalterato, nella flora, nella fauna e nel paesaggio.

(11) I moderni essiccatoi impiegano sei ore per completare il processo.

BIBLIOGRAFIA

- BARBIERI G. e ALMAGIÀ R., *L'Italia*, Torino, UTET, 1971.
- BLACHE J., *L'homme et la montagne*, Parigi, Gallimard, 1933.
- CAMERA DI COMMERCIO, INDUSTRIA E AGRICOLTURA DI CHIETI, *L'economia della provincia di Chieti. Struttura, aspetti, problemi*, Chieti, 1959.
- CENCINI C., DEMATTEIS G. e MENEGATTI B. (a cura di), *L'Italia emergente. Indagini geo-demografica sullo sviluppo periferico*, Milano, F. Angeli, 1986.
- COMITATO NAZIONALE PER LA GEOGRAFIA DEL CNR-INEA, *Lo spopolamento montano in Italia. Indagine geografico- economico-agraria*, Roma, 1938.
- COMUNITÀ MONTANA «MAIELLETTA», *Piano di sviluppo socio- economico e territoriale*, Chieti, 1980.
- COSTANTINI B., *I terremoti d'Abruzzo*, in «Riv. Abruzzese», Teramo, 1915, pp. 281-295.
- DE CECCO G., *Fara S. Martino e la sua Maiella*, Chieti, Solfanelli, 1984.
- DE GASPERI G.B., *Osservazioni geologiche e geofisiche nel gruppo della Maiella*, in «Riv. Abruzzese», Teramo, 1913, pp. 1-10.
- DE LUCA N. (a cura di), *Chieti e la sua provincia*, Teramo, Edizioni Graf. Ital., 1990.
- DEMANGEOT J., *Géomorphologie des Abruzzes Adriatiques*, Parigi, CNRS, 1965.
- DE VECCHIS G., *La montagna italiana tra degrado e sviluppo. Il ruolo delle comunità montane*, Roma, Pubbl. Cattedra di Geografia della Lib. Univ. «Maria SS. Assunta», 1988.
- DE VECCHIS G., *La montagna italiana*, Roma, Kappa, 1992.
- FONDI M., *Abruzzo e Molise*, Torino, UTET, 1970.
- GENTILESCHI M.L., *Le forme crionivali sulla Maiella*, in «Boll. Soc. Geogr. Ital.», Roma, 1967, pp. 325-350.
- GIUSTINIANI L., *Dizionario geografico ragionato del Regno di Napoli*, t. IV, Napoli, 1802.
- GRIBAUDI D., *Italia geoeconomica*, Torino, UTET, 1969.
- GRUMELLI A., *Problemi socio-economici della montagna abruzzese*, Roma, UNCEM (Comarti Grafica), 1961.
- LANDINI P. e MONACO T., *Localizzazione industriale e sentieri di sviluppo locale. L'Abruzzo adriatico negli anni Ottanta*, Quad. Ist. Sc. Econ., Univ. «G. D'Annunzio», Pescara, 1993.
- LLOYD P.E. e DICKEN P., *Spazio e localizzazione. Un'interpretazione geografica dell'economia*, Milano, F. Angeli, 1987.
- MINISTERO DEI LAVORI PUBBLICI, *Le sorgenti italiane*, IX, *Abruzzo*, Roma, Ist. Poligr. dello Stato, 1964.
- ORTOLANI M., *Il Subappennino abruzzese*, in «Riv. Geogr. Ital.», Firenze, 1960, pp. 13-30.
- ORTOLANI M., *La casa rurale negli Abruzzi*, Firenze, Olschki, 1961.
- PERSI P., *La Val Badia: una società rurale in declino*, in «Boll. Soc. Geogr. Ital.»,

Roma, 1975, pp. 257-286.

PINNA M., *Aspetti geografici dell'industria dei mobili nel Valdarno inferiore*, in «Riv. Geogr. Ital.», Firenze, 1960, pp. 31-54.

ROGER J., *Une nouvelle approche d'un espace fragile, la montagne*, in «Rev. de Géogr. Alpine», Grenoble, 1984, pp. 311-321.

RUGGERI M., *La Maiella*, in *Guida d'Italia. Natura. ambiente, paesaggio*, Milano, TCI, 1991, pp. 235-255.

SICCA L., *L'industria alimentare in Italia*, Bologna, Il Mulino, 1970.

VALÉRIE M., *Voyages en Italie. Naples et ses environs. Romagne et Abruzzes*, Bruxelles, Hauman, 1842.

VALUSSI G. (a cura di), *L'Italia geoeconomica*, Torino, UTET, 1987.

THE PAIR ENVIRONMENT-INDUSTRY AS ELEMENT OF LOCAL DEVELOPMENT. THE CASE OF FARA SAN MARTINO. – Fara San Martino is a small town (less than 2000 inhabitants) situated at the slopes of Maiella, between the rivers Verde and Aventino.

The river Verde with its abundant and steady flow, with its clear waters, filtered by calcareous rocks, favoured the rise of small mills then transformed into industries for pasta known on national and international level.

Although the development of this industry did not create a remarkable induced economic activity, it allowed the growth of small factories which absorbed not only local manpower but also that of the close towns. So that, while the mountains of Abruzzi depopulated and declined, Fara San Martino not only stopped its demographic decline, but has also registered a vivacious socio-economic development.

Università «G. D'Annunzio» di Chieti, Istituto di Geografia.