



# LE VIRTÙ DI TERAMO

Una emissione di francobolli a Teramo durata lo spazio di poco tempo riapre una pagina postale del 1944. Quanti ne sono stati usati? Le virtù sono filateliche o gastronomiche?



Collezione Manieri



In alto: rara busta affrancata (collezione Manieri) con diversi valori della serie Imperiale sovrastampata a Teramo formata da 11 valori ordinari, 4 di posta aerea ed un Espresso parzialmente raffigurata in basso. Su quasi tutti i valori sono state eseguite due tirature che hanno permesso operazioni di pulitura delle composizioni. È anche probabile che alcuni caratteri siano stati sostituiti come si può osservare nell'immagine del 20 cent. rosa carminio, raffigurante Cesare: la *e* di Sociale è stata sostituita con una *I* maiuscola.

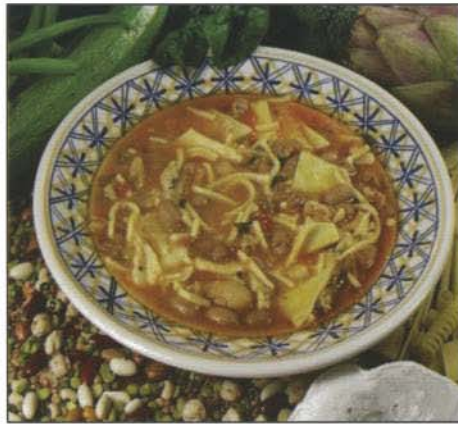
Teramo, la città fra i due fiumi, come la definivano i Romani riferendosi al *Tordino* e al *Vezzola*, martoriata in questi mesi dal freddo e dal terremoto, è ricca di numerose virtù. Non sappiamo se possiamo annoverare le 4 cardinali (*prudenza, giustizia, fortezza, temperanza*) o le 3 teologali (*fede, speranza, carità*); ma sicuramente quelle enogastronomiche e filateliche. Le prime legate alla tradizione e alla cultura del territorio, vedono nelle *Virtù* il piatto rituale del 1° maggio, *Calendimaggio*, culto della terra festeggiato dalle civiltà contadine. Non una zuppa o una minestra come si è portati a credere, ma un piatto unico, formato dai resti dei legumi della stagione invernale e miscelati fra loro. Le seconde, filateliche, note come “*emissione di Teramo*”: la serie di francobolli del *Regno d'Italia* che furono sovrastampati “*Repubblica Sociale Italiana*” dal locale governo repubblicano proprio in quella città. Questa serie di francobolli possiede, con la debita “*collaborazione ad hoc*” del capo della Provincia *Ippoliti*, del commerciante *Maggiore* e di tanti entusiasti collezionisti filatelici, tutti i crismi di una vera emissione, anche se il risultato di questa interessata operatività collaborativa, considerando che il suo uso filatelico è ben superiore all'effettivo uso postale, fa ancor oggi giudicare tutta l'emissione del *29 febbraio 1944* una “creazione per soli collezionisti” e per questo, gli stessi filatelisti la guardano con mera sufficienza. È necessario però considerare che le tanto vituperate corrispondenze filateliche hanno un proprio intrinseco valore, non monetario, ma storico, in quanto danno modo di conoscere e studiare bolli, affrancature ed annullamenti non comuni per quell'epoca. Dopo l'8 settembre, con la fuga di *Vittorio Emanuele III* a *Brindisi* e la liberazione di *Benito Mussolini* dalla segregazione sul *Gran Sasso* il 12 successivo, l'Italia si è trovata divisa in due tronconi indipendenti. Al Nord la nuova repubblica fu annunciata da Mussolini il 18 settembre da *Monaco di Baviera* e proclamata formalmente il 23 al suo rientro in Italia. Il 14 novembre assunse ufficialmente la denominazione di *Repubblica Sociale Italiana*, di fatto sotto l'egida tedesca. Il nuovo governo repubblicano aveva solo compiti amministrativi. Tra i primi atti provvide alla sovrapposizione dei propri simboli su quelli reali e i francobolli non furono da meno subendo la stessa sorte. Prima del Governo, già ci pensarono i gerarchi fascisti, usando delle soprastampe *G.N.R.* (*Guardia Nazionale Repubblicana*) di *Brescia* sui francobolli della serie imperiale. Il Governo repubblicano, a riparazione, fece fare



nuove soprastampe (tiratura di *Verona*), simili, che ha ufficializzato l'emissione di questi soprastampati. Solo il **16 gennaio** fu decretata la nuova serie provvisoria, i fascetti, emessa il **21**. Stranamente, nei due tronconi in cui era divisa l'Italia vigevano le stesse tariffe postali. Parte delle attrezzature del Poligrafico erano state trasferite a *Novara*. Nel caos generale dei primi mesi del 1944 e per agevolare la distribuzione sul territorio repubblicano dei nuovi francobolli provvisori (denominati "*fascetti*"), furono distribuiti nelle principali città del nord (*Firenze, Genova, Torino, Milano, Verona*) le basi fotografiche per la riproduzione dei cliché da utilizzarsi per le operazioni di soprastampa in loco. La produzione romana fu di gran lunga la più abbondante e distribuita in tutte le province a nord di *Roma* ad eccezione di quelle dell'*Abruzzo*. A *Teramo* giunsero con molto ritardo. Probabilmente fu proprio questo il motivo che generò la idea di una soprastampa locale. Il **29 febbraio 1944** il Prefetto *Vincenzo Ippoliti* emana un *Decreto sul Bollettino Ufficiale della Prefettura*: venivano messi fuori validità i bolli con l'effigie reale e si decretava l'uso dei soprastampati locali *Repubblica Sociale Italiana*, imponendo ai rivenditori di dotarsi dei nuovi francobolli entro il **5 marzo** con consegna dei banditi in loro possesso. Inoltre si consentiva ad Enti e privati in possesso dei vecchi bolli la sostituzione gratuita coi nuovi entro il **31 marzo**. L'emissione fu distribuita nei comuni della provincia e valida fino al **9 marzo 1944**, per appena 9 giorni, in quanto arrivò da Roma un funzionario del *Ministero delle Poste e Telegrafi* coi bolli ufficiali (i fascetti). Furono ritirate tutte le giacenze presso la sede delle Poste, ma non quelle lasciate nelle rivendite che continuarono ad essere vendute fino a esaurimento. Il quantitativo ritirato fu incenerito, ma prima del ritiro erano state inviate **200 serie** alla sede *U.P.U.* di Berna per la convalida della emissione. Va da sé che l'uso di questi bolli è stato realmente limitato e si conosce un numero esiguo di invii, dove prevalgono quelli filatelici. Gli invii genuini, sono essenzialmente ridotti ai piccoli valori. L'emissione ha poi avuto due tirature eseguite tra il **16 e 21 febbraio**.

**Nicola Luciano Cipriani**  
**Roberto Monticini**

## LE VIRTU' A TAVOLA



*In un'unica casseruola lessate carote, spinaci, zucchine, bietole, indivia, lattuga. A parte ceci, piselli, lenticchie, fave, lessati a metà cottura. In una casseruola colma d'acqua mettete l'osso di prosciutto e le cotenne, lessate il tutto, scolate l'osso, staccate i residui di carne, scolate le cotenne e tagliatele a quadretti e, alla fine filtrate il brodo di cottura. Preparate il soffritto con una fettina di lardo, mettetelo in tegame, fatevi dorare lo spicchio d'aglio e poi eliminatelo, unite la cipolla tritata col prezzemolo e i pomodori spellati, privati dei semi, cuocete per quindici minuti e ritirate dal fuoco. Nella pentola dove avete conservato il brodo di cottura filtrato aggiungete la carne di maiale e le cotenne, il soffritto, le verdure lessate e scolate. Dopo 10 minuti unite la pasta, i ceci, le fave, le lenticchie e i piselli e portate a cottura. Ritirate dal fuoco, trasferite il minestrone in una zuppiera, servitelo con parmigiano o pecorino.*

*trate il brodo di cottura. Preparate il soffritto con una fettina di lardo, mettetelo in tegame, fatevi dorare lo spicchio d'aglio e poi eliminatelo, unite la cipolla tritata col prezzemolo e i pomodori spellati, privati dei semi, cuocete per quindici minuti e ritirate dal fuoco. Nella pentola dove avete conservato il brodo di cottura filtrato aggiungete la carne di maiale e le cotenne, il soffritto, le verdure lessate e scolate. Dopo 10 minuti unite la pasta, i ceci, le fave, le lenticchie e i piselli e portate a cottura. Ritirate dal fuoco, trasferite il minestrone in una zuppiera, servitelo con parmigiano o pecorino.*

### ... dove la mangio

Ristorante Vecchia Silvi (TE)

Circonvallazione Boreale

Tel. 085.930141 fax 085.9353880

[www.ristorantevecchiasilvi.com](http://www.ristorantevecchiasilvi.com)

*Silvi Alta* è borgo antico della collina teramana, dove lo sguardo spazia dall'*Adriatico* al *Gran Sasso*: in basso è la *Marina*, con l'arenile; nell'entroterra si sale verso cittadine pittoresche come *Loreto Aprutino* e *Penne*. Il ristorante è rustico ed adeguato alla tradizione che vuole rappresentare. I sapori sono intensi: formaggi e salumi, carni d'agnello e selvaggina, carciofi e patate di montagna, vini e dolci di antica storia. Deliziosi e delicatissimi questi raviolini a forma di cuore e dedicati alla mamma. Una vera virtù del primo maggio.



### ... e io l'abbino così

MONTEPULCIANO d'ABRUZZO  
ANFORA 2014

*Dal 2007 in contrada San Giovanni di Atri (Teramo) la cantina di Francesco Cirelli offre all'appassionato e al cultore un'opportunità rara. Oltre alla produzione classica di Trebbiano, Cerasuolo e Montepulciano, c'è da assaggiare il vino prodotto nelle anfore di terracotta di 800 litri, munite di chiusino, ideate per una ossigenazione lenta e costante, realizzata a mano da un artigiano di Impruneta. Sulla destra: bottiglia con etichetta annata 2014 di Montepulciano d'Abruzzo.*

