AbruzzoWeb
Tutte le notizie d'Abruzzo a portata di click

GAGLIANO ATERNO: SABATO 11 INAUGURAZIONE DEL MUSEO DEL GRANO DOPO I RESTAURI POST SISMA

8 Aprile 2026

Civitas Superequani
Associazione culturale

Inaugurazione Museo del grano

Gagliano Aterno







11 Aprile Ore 17:30 via Sotto le Finestre.

Saluti del Sindaco.

Visita guidata con Massimo Santilli.

Al termine brindisi con tutti gli intervenuti.

GAGLIANO ATERNO – Sabato 11 aprile, alle ore 17:30, sarà inaugurato il Museo del Grano, oggetto di un lungo intervento di ristrutturazione e recupero a seguito del sisma del 2009.

Grande soddisfazione è stata espressa dal Sindaco di Gagliano Aterno (L'Aquila), Luca Santilli, per questo importante evento che arricchisce il processo di rinascita materiale e immateriale che ha contraddistinto il paese negli ultimi anni, portandolo a ottenere riconoscimenti nazionali e internazionali.

"I piccoli latifondi della Valle Subequana", si legge in una nota, "sono storicamente legati alle proprietà dei feudatari del Castello di Gagliano, che possedeva le maggiori estensioni di terreno coltivato a grano. Per questo motivo, questa località della media montagna abruzzese è da sempre considerata il granaio dell'intera area. Su queste basi, nel 2002 il Comune, insieme al Centro di Documentazione Etnografica, istituì il Museo del Grano negli spazi di un antico mulino. Unica nel suo genere nel territorio abruzzese, la struttura museale vanta il riconoscimento della Regione Abruzzo".

"Il nuovo allestimento è stato curato dall'Associazione Civitas Superequani, nella persona del presidente Massimo Santilli, con la collaborazione delle ragazze del Servizio Civile e il contributo attivo della comunità locale. I beni in esposizione comprendono gli impianti in legno, metallo e muratura di un antico mulino, originariamente di proprietà di Donato Giangregorio di Castelvecchio Subequo, che lo trasferì a Gagliano nei primi anni del Novecento. L'opificio molitorio, oggetto di un accurato restauro, è oggi perfettamente conservato e arricchito dall'esposizione di arnesi e utensili utilizzati nel ciclo tradizionale di produzione del grano".

"Attraverso reperti della cultura materiale e immagini d'epoca, il visitatore può intraprendere un viaggio nella memoria collettiva, ripercorrendo le principali fasi della coltivazione: dalla semina alla mietitura, dalla trebbiatura alla macinazione, fino alla lavorazione delle farine per la produzione di pane e pasta fatta in casa, elementi fondamentali della società contadina. Il Museo si caratterizza anche come luogo di memoria vivente, in cui il racconto non è affidato soltanto agli oggetti esposti, ma anche agli ambienti stessi, restituiti alla fruizione pubblica senza alterazioni e capaci di testimoniare il lavoro e la fatica dell'uomo".

"Nello spazio fotografico, dedicato alle scene di vita e lavoro nei campi, sarà disponibile per i visitatori un totem touch-screen interattivo che riprodurrà in modo continuativo il documentario "Dal seme alla Solina", realizzato da Attilio Valeri. Sono previste visite didattiche per le scolaresche: durante i laboratori, bambini e ragazzi potranno osservare le tecniche di produzione della pasta tradizionale, grazie al contributo delle donne gaglianesi, impegnate a trasmettere alle nuove generazioni i saperi legati alle varianti locali (le taccòzze, le sagnétte, le vularèlle, i quéjéte, ecc.), nonché la preparazione del pane di grano Solina. Il Museo si inserisce all'interno di un più ampio processo di riattivazione della comunità gaglianese, che negli ultimi anni ha visto l'arrivo di nuovi abitanti e la nascita di nuove attività economiche e sociali, tra cui un forno artigiano di prossima inaugurazione".

È prevista una significativa partecipazione di pubblico, oltre alla presenza di numerose autorità del territorio, tra cui il dirigente dell'Ufficio Ricostruzione del Cratere, Enrico Bianchi.

© 2026 Abruzzo Web Enfasi srl - Quotidiano digitale registrato presso il Tribunale dell'Aquila con decreto n°501 del 2 settembre 2003
Iscrizione al ROC n. 26362 - P.IVA 01812420667
Direttore responsabile Berardo Santilli