



Opublikowane na: Mława (mlawa.pl)

Autor: root@npc.pl

Moscufo (Włochy)

Publikowane od

18.02.2010 00:00:00

Publikowane do

18.03.2010 00:00:00



Moscufo, Prowincja Abruzzo, Region: Pescara, powierzchnia 20 km², ludność 3 163 osób

Historia

Miasto Moscufo istnieje na mapie Włoch jako miasto od XVIII wieku. Majątek MOSCUSI po raz pierwszy pojawia się w źródłach pisanych zakonu benedyktynów z Monte Cassino w roku 846.

Posiadłość miała wielu właścicieli – od zakonu Świętego Klementego po Uniwersytet Chieti. W 1549 roku majątek przeszedł na własność małżeństwa Carafa di Nocera, które sprzedało ją pod koniec XVI wieku rodzinie Piccolomini. Następnie posiadłość należała kolejno do rodziny Foglia di Trani, Rodu książęcego z Miasta San Angelo, w rękach których pozostawała do końca obowiązywania prawa feudalnego.

W 1811 roku Moscufo zostało włączone do okręgu Loretto, dystrykt Penne prowincji Abruzzo Ulteriore. Moscufo stało się następnie częścią prowincji Teramo, a od 2 stycznia 1927 do nowo utworzonej prowincji Pescara.

Miasto położone jest na wzgórzu górującym nad doliną Val di Tavo. Moscufo jest centrum rolniczym, znanym przede wszystkim z produkcji wyśmienitej oliwy. Tradycja ta sięga starożytności. Pamiętać bowiem należy, że pierwsze ślady miejskiego osadnictwa były obecne za czasów panowania ludu Itaków. Pozostałości epoki prerzymskiej i rzymskiej zostały odnalezione w niektórych częściach miasta a na wzgórzu S.Giorgio znajdowało się miasto, o którym wiemy ze źródeł punickich. Stąd wiemy, że okolice Moscufo znane były ze wspaniałych gajów oliwnych i pastwisk.

Moscufo położone jest w górzystej części kraju, gdzie właściwie nie istnieją równiny. Najwyższe szczyty wznoszą się na wysokość 3000 metrów. Bardzo specyficzny jest klimat

Znane i lubiane:

- Wina należące do najwyższej klasy DOCG, czyli czerwone wino Montepulciano d'Abruzzo Colline Teramane pochodzące z prowincji Teramo.
- Wina posiadające certyfikat gwarancji pochodzenia DOC, wśród win czerwonych znajduje się Montepulciano d'Abruzzo, natomiast białych Trebbiano d'Abruzzo.
- Wina regionalne IGT m.in. Alto Tirino, Colli Aprutini, Colli del Sangro.

Tradycje winiarskie mają bardzo długą historię i sięgają czasów etruskich. To stąd wywodzą się znane na całym świecie szczepy Montepulciano i Trebbiano.

Spaghetti alla Chitarra dell`Abruzzo. Pierwotny spaghetti, nieco szerszy, o przekroju kwadratowym, idealny do każdego rodzaju sosu.

Mława w Moscufo

Klucze do miasta Moscufo odebrał Burmistrz Sławomir Kowalewski z rąk Burmistrza Alberico Ambrosini tuż po podpisaniu umowy partnerskiej. Od 22 listopada 2009 r. Mława ma miasto bliźniacze – Moscufo położone we włoskiej Abruzji.

W podniosłej atmosferze Burmistrzowie Alberico Ambrosini oraz Sławomir Kowalewski podpisali umowę partnerską między Mławą a Moscufo. W dokumencie tym zapisano:

„My, burmistrzowie oraz ich przedstawiciele,

Wybrani jako przedstawiciele naszych miast. Pewni, że przedstawiamy szczere życzenia naszym społeczności lokalnych; Świadomi, że zachodnia cywilizacja znalazła początek w naszych starożytnych państwach – miastach, oraz, że duch wolności po raz pierwszy został odnotowany

w wolności zdobytej przez nich;

Zważywszy, że historia wciąż toczy swoje koło, to jednak świat będzie naprawdę ludzki jedynie, gdy ludzie będą żyć swobodnie w wolnych miastach;

Podejmujemy, w tym dniu, uroczyste zobowiązanie:

- Utrzymania stałych więzi między naszymi gminami, w celu promowania szerokiej wymiany między naszymi mieszkańcami w celu wspierania, poprzez zwiększenie wzajemnego zrozumienia, prawdziwego ducha europejskiego braterstwa;

- Połączyć nasze starania w celu, zwiększenia sukcesu dla pokoju i dobrobytu europejskiej jedności."

Z Moscufo miasto Mława podpisała umowę o współpracy (staliśmy się miastami bliźniaczymi). Burmistrz Sławomir Kowalewski oraz wszyscy uczestnicy projektu są przekonani, że oba Miasta mogą wiele skorzystać rozwijając przyjaźń i współpracę na każdej płaszczyźnie.











Do pobrania

[Deklaracja 426.42 KB](#)

Adres źródłowy: <https://mlawa.pl/artykul/moscufo-wlochy>