

Giornalino della Fondazione Papa Giovanni Paolo II

Cupramontana

n. 2—anno 2020 mese di novembre

pubblicato sul sito ente www.casariposocupra.it

NUOVA ESPERIENZA CULTURALE /
RICREATIVA DELLA FONDAZIONE

L'ALMANACCO

Novembre è l'11° mese dell'anno, composto da 30 giorni e caratterizzato da un clima freddo e piovoso che anticipa le rigidità dell'inverno.

Fin dagli antichi egizi, è consacrato al **culto dei morti**, usanza ripresa dalla religione cattolica in due ricorrenze: *Ognissanti* che il primo del mese ricorda tutti i santi, martiri e beati del Paradiso, in particolare quelli che non trovano spazio nel calendario;

la *Commemorazione dei Defunti* che cade il 2 novembre.

Una tradizione simile è ripresa nella festività anglosassone di **Halloween** che si richiama a un'antichissima festa celtica.

In natura è tempo di semina, favorita dalle abbondanti piogge, ma anche di **raccolta delle olive**.

Fenomeno astronomico di maggior fascino, sono le **Leonidi**, uno dei più importanti sciami meteorici che si verifica ogni anno verso il 17 novembre. Sono chiamate così perché sembrano provenire da un punto compreso nella costellazione del Leone.

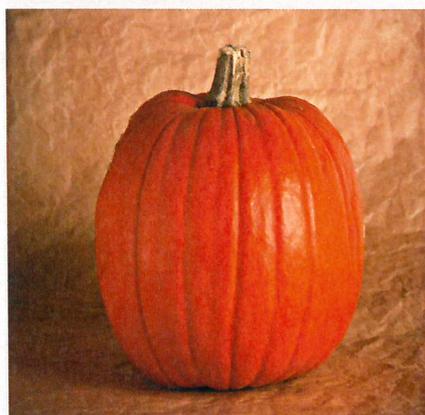
S O M M A R I O :	
ALMANACCO	1
I SAPORI E I RICORDI DI NOVEMBRE	2
LA FESTA DI S. MARTINO	3
San Martino	5
Il crisantemo	6
La ricetta del mese	7
Informazioni Ricordo di Lucia	7/9

Il 4 novembre si festeggia dal 1919 la giornata dell'unità nazionale e delle forze armate, in ricordo dell'entrata in vigore dell'armistizio che decretò la fine della prima guerra mondiale.

Curiosità: il 1° novembre si ricorda la nascita dell'Unione Europea, mentre il 2 novembre si ricorda la caduta del muro di Berlino.

Proverbio del mese: se di novembre non avrai arato, tutto l'anno sarà tribolato

ISAPORI E RICORDI DEL MESE DI NOVEMBRE



QUALE FRUTTO VI RICORDA DI PIU' IL MESE DI NOVEMBRE?

I ricordi di novembre corrono a diversi frutti: ad Anna Federici vengono in mente le mandorle; Giovanna Mollaretti menziona le nespole; Maria David le nocciole, Anna Rosa Cuicchi i cachi, Mario Sturani dice le castagne.” E le arance?”, chiedo io. Non si trovavano da noi! Rispondono Giovanna, Mario e gli altri. Poi aggiungono che solo alcuni, i più fortunati, ne ricevevano uno o due per Natale.

QUAL E' LA PIETANZA E LA BEVANDA CHE PIU' VI RICORDA IL MESE DI NOVEMBRE?

Quando si parla di mangiare e bere la memoria s'accende. Anna Rosa Cuicchi ricorda subito il sapore della polenta, per lo più con sugo di maiale. Giovanna mi spiega che venivano gustate prelibate zuppe di fagioli. Mario Sturani ha voluto citare le gustose olive alla marchigiana che faceva grazie alle sue amate piante d'olivo. Il nostro Mario ha parlato anche di bevande ricordando il vino novello, nonché la peculiare usanza familiare di fare il vin brulé con vino rosso e bianco insieme. Giovanna Mollaretti ha riportato alla memoria una delle tradizioni contadine più diffuse tra i mezzadri, quella dell'Acquaticcio (o Ammezzato). Al solo nominarlo gli astanti hanno fatto in coro “eeeehhhh!!!!”, è come se ne avessero sorseggiato un bicchiere un momento prima. L'Acquaticcio era una bevanda fatta mischiando alla vinaccia che bolliva nella canale l'acqua e il vino nuovo. Il principale utilizzo dell'Acquaticcio era quello di sostituto del vino (così da consumarne meno). Molti ne hanno evidenziato la qualità di essere molto dissetante.

QUALI PAESAGGI CI SONO A NOVEMBRE?

Leondina Massei ha voluto sottolineare come il paesaggio spoglio, in particolare l'albero senza più foglie le abbia sempre suscitato una emozione triste, "l'albero senza le sue foglie è come fosse morto, vederlo mi rattrista". Giovanna Mollaretti, Anna Federici, Lina Zannotti e tanti altri più che al paesaggio in senso stretto hanno voluto ricordare come a novembre i giorni si accorciassero, impedendo loro di godere delle lunghe giornate estive.

QUALI LAVORI SI FANNO NEI CAMPI E NEGLI ORTI A NOVEMBRE?

Nel mese di novembre, nelle nostre campagne, c'era l'usanza di dedicarsi alla semina di alcuni ortaggi; che venivano poi raccolti nella stagione primaverile.

Nei racconti dei nostri cari residenti i più piantati erano l'aglio, la fava, lo spinacio, la verza ed il pisello rampicante. In particolare, la coltura dei piselli ha destato il nostro interesse per la creatività e lo spirito di iniziativa che la caratterizzava.

Tutto iniziava una buona vangatura del terreno che doveva essere sufficientemente profonda. Le zolle venivano poi zappettate. A questo punto si preparavano dei solchi profondi "un dito" (3-4 cm) dove venivano seminati i semi della pianta del pisello. Il "cervello fino" del contadino si manifestava con la necessità di realizzare i sostegni che permettevano al pisello rampicante di crescere.

Per supporto veniva utilizzato un ramo, "na rama", principalmente di gelso, che veniva conficcato nella terra in prossimità del punto in cui era stato piantato il seme del pisello. La natura faceva il resto. Il pisello sviluppava la sua crescita grazie all'aiuto del ramo. Nasceva così dall'incontro tra la magia della natura e l'ingegno del contadino nostrano l'unicità dell'arbusto di piselli (Mollaretti Giovanna, Zannotti Lina, Federici Anna).

Praticamente tutti avevano alberi di olive ed ad novembre facevano la raccolta. Racconta Lina Zannotti " a casa mia si diceva "Santa Caterina si metteva le scale sull'oliva". La tradizione voleva che non si raccogliessero le olive prima del 25 novembre.

LA FESTA DI SAN MARTINO

L' 11 novembre è la festa di San Martino, vescovo di Tours nel IV secolo, uno dei santi più celebri fin dal Medioevo perché a lui sono connessi tanti detti, proverbi, riti, usanze e tradizioni gastronomiche in molti luoghi dell'Europa. In Italia sono molte le città che lo festeggiano.

Nella regione Marche gli eventi che si susseguono in onore di questo Santo so-

presenti da secoli. San Martino fu fin dal primo medioevo il santo più popolare d'Occidente. A lui, e alla sua festività, qui nelle Marche, e non solo, sono collegati l'arrivo del vino nuovo e la partenza del vino vecchio nelle botti. L'usanza vuole che per far posto al vino in arrivo, spremuto nel mese di settembre, si finisca in fretta e goliardia quello dell'anno precedente.

Legate a questo evento c'è anche l'arrivo delle castagne; prodotto gastronomico importantissimo in tutte le cinque provincie presenti.

Un Santo legato alla terra (come fervente servo di Dio, Martino viaggiò in lungo e in largo per convertire i pagani e alimentare il culto cattolico, soprattutto nelle campagne, per le quali il futuro santo ebbe sempre un occhio di riguardo. Proprio la sua vita tra le campagne e i ceti più bassi, il culto di San Martino è strettamente legato a riti e usanze della tradizione contadina), infatti, è stato usato come icona da tanti artisti per rappresentare i lavori in campagna nel mese di novembre. Per la sua festività, d'altronde, ci si augurava che la semina del grano fosse già finita per far sì che all'arrivo del freddo il seme già fosse sotto terra. I marchigiani sono molto affezionati a questa festività. E' come se si festeggiasse l'arrivo del freddo, dei prodotti che cambiano in tavola.



Famosa la poesia del poeta Giosuè Carducci, che ben ci rappresenta

questo periodo

SAN MARTINO

La nebbia agli irti colli
piovigginando sale,
e sotto il maestrale
urla e biancheggia il mar;

ma per le vie del borgo
dal ribollir de' tini
va l'aspro odor de i vini
l'anime a rallegrar.

Gira su' ceppi accesi
lo spiedo scoppiettando:
sta il cacciatore fischiando
su l'uscio a riminar

tra le rossastre nubi
stormi d'uccelli neri,
com'esuli pensieri,
nel vespero migrar.

Giosuè Alessandro Giuseppe Carducci

(Valdicastello 27 luglio 1835-Bologna 16 febbraio 1907)

È stato un poeta, scrittore, critico letterario e accademico italiano.

Fu il primo italiano a vincere il Premio Nobel per la letteratura, nel 1906.

II SANTO DEL MESE



Don Giovanni Ferracci ci racconta chi fu San Martino.

IL SOGNO DI SAN MARTINO

Un sogno che San martino amava ricordare e raccontare, è il sogno del mantello donato a un povero. San Martino era un soldato che faceva una specie di vigile urbano, per mantenere l'ordine nella sua città.

Non era facile questo compito ma San Martino ci

riusciva molto bene anche con la sua amabilità. Un giorno gli capita un povero molto in difficoltà che gli chiede aiuto. Soprattutto perché era molto freddo e non aveva di che coprirsi. All'ora il giovane vigile gli dice di avvicinarsi e gli indica il suo mantello da soldato dicendogli: è un mantello da soldato non te lo posso dare, però qualcosa posso fare. Prende il mantello e lo taglia in due con la sua spada e gliene dà una metà. San Martino non sa se ha fatto bene. La notte seguente mentre dorme fa un sogno e vede il paradiso con tanti angeli in festa, in mezzo ad essi, c'era Gesù che portava mezzo mantello sulle spalle. Era il mantello che aveva donato al povero bisognoso. Quando si sveglia vede il suo mantello accanto a lui intatto. San Martino ricordava questo fatto per dire che ogni cosa anche se piccola, quando è donata con tutto il cuore ha molto valore presso Dio. San Martino, non solo per questo gesto, è stato considerato il santo della carità. Sempre San Martino è stato molto apprezzato anche tra i poeti. Ricordiamo a riguardo la poesia di Giosuè Carducci intitolata: San Martino che è stata riportata nella pagine precedente. San Martino ha avuto molta fortuna anche con i bambini, tanto che è stata fatta una canzone a suo nome che è diventata molto popolare. La sua carità ha continuato a manifestarsi anche quando è diventato vescovo, anzi ha molto contribuito a portare la pace nelle famiglie e nelle città. È stato il primo, non martire, a diventare santo.

Don Giovanni Ferracci



il Fiore del mese

Il Crisantemo. I crisantemi detti anche margherita dei 16 petali sono fiori molto apprezzati in tutto il mondo . In vari Stati vengono regalati in occasioni in cui si celebra la vita. In Italia è invece legato alla commemorazione dei defunti, questo proprio perché in questo periodo il fiore si concede nella sua forma migliore, avendo la capacità di resistere al freddo.

LA LEGGENDA DEL CRISANTEMO *Leggenda giapponese*

C'era una volta un piccolo villaggio, sperduto tra le montagne del Giappone. In una casetta di legno, abitavano una bambina e la sua mamma. Quando arrivò l'autunno, tutti i fiori nel loro giardino appassirono, tranne una margherita. La bimba decise di salvare i suoi petali colorati dall'inverno: la mise in un piccolo vaso e la portò in casa. Con il freddo, però, la mamma della piccola si ammalò gravemente.

La bambina, disperata, raccolse il fiore e lo portò nel bosco, dove abitavano le divinità. Lì incontrò uno spirito errante. La piccola implorò lo spirito di aiutare la sua mamma e per ottenere la sua grazia gli donò la margherita che aveva con sé. Lo spirito le disse: "Il tuo cuore è grande e voglio aiutarti. La tua mamma vivrà tanti anni quanti sono i petali del fiore che mi hai donato". Ma la margherita aveva pochi petali; così, la bambina, prima di consegnare il fiore allo spirito li tagliò in tantissime striscioline, così tante che si faceva fatica a contarle. Grazie al gesto della bambina, la sua mamma visse a lungo insieme. Quel giorno nacque il crisantemo, il fiore dai mille petali.

L'Amministrazione della Fondazione , il personale e gli ospiti, formulano **condoglianze** ai famigliari dei seguenti anziani deceduti fino alla data stampa:

Ciciliani Luigia.

Augura **buon soggiorno** ai nuovi entrati (fino alla data di stampa)

Bonci Lina, Chiucchi Anna Rosa, Tagliaventi Franca.

Augura **buon compleanno** ai nostri ospiti che hanno finito gli anni ad ottobre:



Cappelli Armando, Coccioli M. Teresa, Rossi Giuseppe.

LA RICETTA DI NONNA ANITA PIOLI.

Per questo mese nonna Anita ci regala la ricetta delle **ciambelline al vino**.

Ingredienti:

1 bicchiere di vino (rosso o bianco);

1 bicchiere di zucchero,

1 bicchiere di olio di semi,

1 bicchiere di uvetta sultanina,

3 bicchieri abbondanti di farina,

1 cucchiaino di lievito.

Unire tutti gli ingredienti, formare delle ciambelline, passare nello zucchero semolato e metterle in una teglia imburata o con carta forno e cuocere in forno a 180° per 20 minuti circa.

Comunicazioni di servizio.

Durante il mese di ottobre è iniziato un progetto teso oltre che per la produzione di questo giornalino, a mantenere viva la memoria degli ospiti e favorirne la socializzazione con un attività molto più ampia, affidato al Dott. Latini Maurizio.

Dal giorno 19 ottobre siamo stati costretti a sospendere le visite dei famigliari.

Purtroppo il moltiplicarsi dei casi di persone positive al covid-19 non solo nel territorio della nostra regione, ma anche a Cupramontana (in data 18/10/2020 vi erano 3 positivi e 13 cittadini in quarantena), nonché nei paesi limitrofi, Cingoli, Jesi, ecc., ci ha indotto a prendere questo doloroso provvedimento, teso, in primo luogo, a tutelare i nostri ospiti.

Ci stiamo adoperando per poter di nuovo riattivare gli incontri, presso la stanza a ciò dedicata, previa esecuzione di alcuni lavori che separino in maniera netta la stanza in due zone, evitando così ogni possibile forma di contagio tra i famigliari e\o visitatori e i nostri ospiti.

La Regione Marche sta a sua volta rivedendo le direttive predisposte per le nostre strutture, prevedendo apposite misure che ci consentano di tutelare al meglio gli ospiti e chi ci lavora. A tal proposito si informa che è stato disposto, da parte della Regione, che tutti gli ospiti e il personale siano sottoposti a controlli periodici, ogni 15 giorni, per

accertare che non siano affetti da covid-19. **Durante fine ottobre tutti gli ospiti hanno eseguito i tamponi molecolari riportando esiti negativi alla presenza del covid.**

Informiamo infine che una casa di cura tedesca Munchenstift di Monaco, a cui va i nostri più sentiti ringraziamenti, ci ha regalato 15 letti con movimentazione elettrica anche della rete, che cercheremo di utilizzare per sostituire i letti con rete fissa, così da facilitare il lavoro sia al personale, sia a garantire un livello di confort migliore per i nostri anziani.



staff della casa di cura tedesca al momento del carico

dei letti



scarico letti a Cupramontana

Un particolare ringraziamento va a Gianni Gagliardini e consorte Stefania per l'aiuto fornito in occasione della consegna dei letti, nonché all'operaio comunale Marcello Palmolella.

Un sentito ringraziamento al Sindaco Cerioni Luigi che ci ha consentito di poter utilizzare dei locali comunali quale appoggio momentaneo dei letti arrivati.



Il 30 ottobre 2020 per un improvviso malore è deceduta la nostra cara BARBETTA LUCIA, che per tanti anni ha dato con la sua presenza un prezioso contributo lavorativo all'istituto e ha regalato dei momenti di allegria e compagnia ai nostri anziani. Con l'arrivo del Covid – 19, con grande dispiacere, l'amministrazione della Fondazione ha dovuto prendere misure restrittive e quindi, in via cautelativa, rinunciare purtroppo anche alla sua presenza.

Tutto il personale , gli ospiti , il Presidente e il consiglio d'Amministrazione della Fondazione Papa Giovanni Paolo II la ricordano con affetto e rivolgono sincere condoglianze ai suoi cari.