

Giornalino della Fondazione Papa Giovanni Paolo II Cupramontana.

6—anno 2022 mese di giugno

pubblicato sul sito ente www.casariposocupra.it

**NUOVA ESPERIENZA CULTURALE /
RICREATIVA DELLA FONDAZIONE**

A F O R I S M A D E L M E S E

Gli aforismi marchigiani custodiscono un grande tesoro, invisibile ma assolutamente indispensabile: quello del buon senso e della sapienza. Essi provengono da un passato remoto che racconta i tempi antichi più di quanto riescano a fare i libri di storia. In mancanza della trasmissione ai posteri con la scrittura, la formula più efficace era quella del proverbio: una frase corta, spesso in rima o con assonanze, facile da ricordare e legata, il più possibile, alla lingua e alla realtà del luogo.

Giugno la falce in pugno

Giugno è il mese della mietitura del grano, che una volta si faceva a mano impugnando appunto una falce.

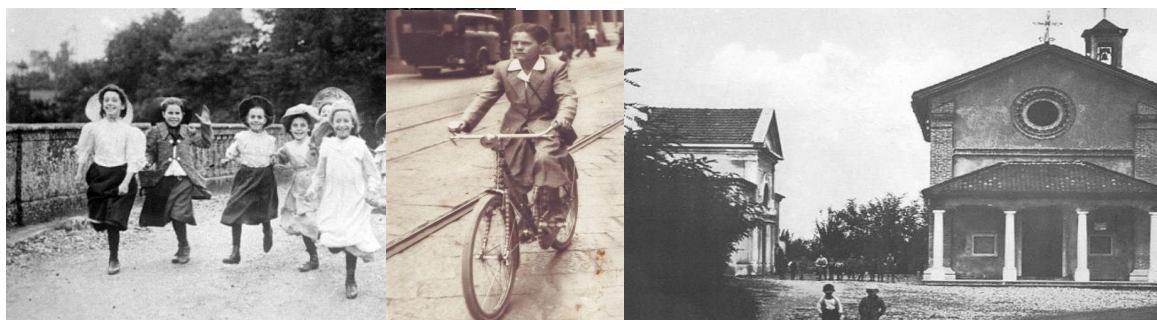
San Giovanni prendi la falce ed inizia a spuntare

Per il giorno di san Giovanni si iniziava a mietere il grano, sempre con la falce in mano.

S O M M A R I O :

AFORISMA DEL MESE	1
QUESTA È LA NOSTRA STORIA...	2
CONSIGLI DI SALUTE: I RIMEDI DELLA NONNA	3
UNA CANZONE, UN RICORDO, UN'EMOZIONE	4
LA RICETTA DI NONNA ANITA	4

QUESTA E' LA NOSTRA STORIA...



INFANZIA

Il nostro viaggio inizia facendoci raccontare dai nostri cari anziani ciò che più ricordano della loro infanzia. La domanda posta questo mese è stata “Pensate al giorno della vostra prima comunione. Cosa vi è rimasto più impresso? Avete festeggiato quel giorno? Com’era il vostro vestito? “U mia, era bianco, d’organza e c’avìa tutti fiorellini taccati”. “Fu u primu vestito novu!”. “Me ricordo che a madrina me regalò 150 lire”. Repentinamente, la nostra anziana amica fa riemergere un ricordo di quasi ottanta anni fa in un attimo, raccontandolo come fosse accaduto l’altro ieri. “C’avìo e scarpe nove, bianche. Me stacià piccole. Dentro a chiesa, de quanto me facià male i piedi, che e scarpe me strignìa mutuè, so svenuta!”. Gli occhi senescenti palesano furtivo il dolore d’allora riaffiorato col ricordo. “Io ho fatto la comunione da sola” afferma orgogliosa un’altra signora. “Come “da sola”? Cosa intendi?”. “Il prete era mio cugino e mia ha comunicato lui”. “Il mio vestito era meraviglioso, bianco come la neve, me lo aveva fatto mia zia che era sarta”. Mi precisano che a quei tempi si usava fare la prima comunione e la cresima insieme, nello stesso momento (almeno così era a Cupramontana ed Apiro). Alcuni narrano come quello della prima comunione fosse stato il loro primo abito comprato: perlopiù, vestitino intero bianco con gonna a campana lunga fin sotto al ginocchio (abito con versione anche in pizzo). Immane, doveva esserci a completamento dell’outfit della comunicanda, il cerchietto rappresentante una coroncina di fiori con un velo bianco che candidamente scendeva sulle spalle.

Tuttavia, la miseria si affacciava in alcune famiglie nonostante la sacralità del giorno di festa. “A me il vestito me lo aveva dato mio fratello. Era rattoppato sulle ginocchia e sul sedere. No sa come i giovani di oggi per moda, ma perché era rotto e c’era i buchi!”. “E però ‘la volta era così, c’era ‘a miseria!”. Domando ad una cara amica ultranovantenne se ricorda come fosse il suo vestito per il giorno della prima comunione. “Era lungo, co a gonna lunga fino a sotto i ginocchi. Era di colore grigio”. “Come grigio?” chiedo basito, “E perché?” doando incuriosito. “Era grigio perché u potìo rmette naltra volta, u potìo riusà. L’avò non c’era i soldi, c’era a carestia e u vestito bianco se rdoprava più poco. Invece grigio se rmettìa mejo”. Quando si dice “far di necessità virtù!”. La festa si svolgeva per tutti a casa propria. Il totale degli invitati variava da non più di venti fino ad un massimo di cinquanta. C’erano gli zii, i cugini, i nonni, fratelli e sorelle; qualche parente venuto apposta da lontano “mi zio era venuto giù da Roma”). La festa, come da tradizione marchigiana, vedeva protagonista il pranzo, una sorta di esaltazione del pasto domenicale. Si partiva dall’antipasto. “Addirittura!” esclamo per motivare la narrazione. “Si si, come no. In un piatto c’erano dell’affettato, qualche oliva, peperone, diverse verdure condite, del formaggio”. Comune per tutti. Qualche differenza è emersa per quanto concerne il primo piatto: chi le tagliatelle, chi i cappelletti in brodo, chi i passatelli (in brodo o asciutti, che oggi tanto vanno per la maggiore), chi la stracciatella. Il brodo a completamento della portata doveva essere rigorosamente di tacchino. Si proseguiva con pollo arrosto, o papera, oppure il bollito del brodo. Il tipo di dolce accomunò diversi pranzi celebrativi, lo hanno ricordato con sincero godimento esaltandone la stupefacente bontà: la zuppa inglese. “Mamma a facìa bona che non ce se crede!”. I regali erano piacevoli sorprese ricche di significato e anche ricchi di valore! “Zia me regalò na catenina”. “A me zio me aprì un libretto di risparmio in banca con depositate 1000 lire”. La cosa che ricordano con maggior piacere era il gioioso festeggiare insieme ai parenti, sentirsi al centro dell’attenzione, essere protagonista circondato dai propri più cari affetti.

CONSIGLI DI SALUTE: I RIMEDI DELLA NONNA



La tradizione popolare, di origine rurale, conosceva un rimedio efficace per un sintomo molto fastidioso come l'allergia stagionale: le irritazioni agli occhi e le congiuntiviti da polline. Al mattino (per decongestionare dopo il sonno) ed alla sera (per evitare di portare a letto il polline accumulato in giornata), bisognava detergere la zona degli occhi, le palpebre e la fronte con un fazzoletto molto morbido e pulito, imbevuto di un infuso ottenuto da fiori di camomilla e da rami di rosmarino. Si mettevano in acqua bollente per 10 minuti circa, si filtrano molto bene e poi si lascia raffreddare completamente.

UNA CANZONE, UN RICORDO, UN'EMOZIONE



“Papaveri e papere” l’abbiamo tutti almeno una volta nella vita ascoltata. Era il festival di Sanremo del 1952 quando Nilla Pizzi si aggiudicò i primi tre posti in gara (bissando la vittoria dell’anno precedente con Grazie dei fior). Difatti allora un cantante poteva gareggiare con più brani. Prima classificata fu *Vola colomba*, seconda *Papaveri e papere*, terza *Una donna prega*. I nostri cari amici anziani ricordano questa canzone quale accompagnamento canoro cantato ai pargoletti di allora per gioco dagli adulti. Particolarmente vivido il ricordo del gesticolare che accompagnava la canzone e che diletta grandemente l’infante.

LA RICETTA DI NONNA ANITA



LA PANZANELLA

Ingredienti

Pane raffermo

Sale

Olio

Aceto

Pepe

Maggiorana

Preparazione

Ci ricorda Nonna Anita che ai suoi tempi il pane si faceva ogni 10 giorni e quindi questa ricetta nasce dalla necessità di utilizzare il pane vecchio. Tagliare delle fette di pane raffermo. A parte, preparare una salsa di acqua, olio, sale, pepe, aceto e maggiorana. Immergere le fette di pane nel preparato liquido. Scolare le fette. Mettere le fette di pane inzuppate in un piatto e condirle con olio, sale, pepe, maggiorana. A piacere è possibile aggiungere ulteriori ingredienti come pomodoro o alici, o ancora cetrioli o dell'insalata.

BUON APPETITO!