

Giornalino della Fondazione Papa Giovanni Paolo II Cupramontana.

7—anno 2022 mese di luglio

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.

Lujo, arzo le gambe e fujo

Luglio, alzo le gambe e fuggo sia perché fa caldo, sia perché il lavoro agricolo incombe.

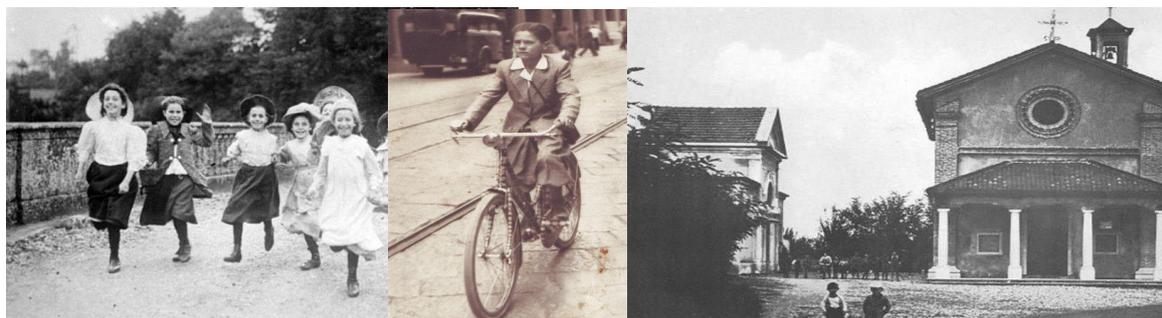
Se nor arde lujo e agosto, dendro lu tinu agro lo mosto

Se a luglio e ad agosto non fa caldo, il mosto nel tino sarà aspro.

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 “Nel tuo paese c’era una sagra o una festa? Cosa ricordi di questo evento?” “Uno, due, tre...venduto!”. Era questa la frase che la nostra amica ricorda quale tratto distintivo della festa del suo paese: la Fiera di Sant’Urbano. Il commercio contraddistingueva l’evento. Maiali, mucche e numerose altre varietà di animali da fattoria erano protagoniste della fiera. Da una parte “u sensale”, il venditore. Dall’altra l’acquirente dell’animale. La succitata frase, corroborata da una stretta di mano che sanciva la fine della trattativa, veniva pronunciata in contemporanea dalle controparti come chiusura del raggiunto accordo di compravendita. Ricorda la nostra amica che una volta, alla fiera, il padre le diede i soldi per acquistargli delle sigarette. Lei, viceversa, furbescamente (forse), comprò delle caramelle per sé. Il richiamo di quelle coloratissime bancarelle di ogni dolciume ricche, dalla liquirizia attorcigliate, alle caramelle vermiglie, fu così forte che lei non resistette. Purtroppo quando si presentò al cospetto del genitore “lui mi diede un sonoro schiaffo!”. Un’altra cara amica, ricorda la Festa della Madonna, 8 e 9 settembre. Anche questo evento era caratterizzato dal commercio di animali da fattoria. “Venivano da fuori paese in sella al cavallo. Noi bambini ci divertivamo ad indicare dove potevano parcheggiare!” sonora risata soddisfatta. “Mi ricordo che alla festa c’erano delle squisite cresciole di pane fritto. Mai mangiate di più buone”. “Me ricordo il corpus domini. Noi bambini gettavamo petali di fiori a far da strada alla processione”.

La protagonista assoluta è però la Sagra dell'Uva, tipico evento nella vita di qualunque cuprense. "Me ricordo, che quanno ero monella, so montata su u carru. Stacevamo, io e mi sorella, dentro 'na grossa bottiglia. De cartapasta era fatta. Ad un dato momento, io ho sparato e mi sorella è uscita dalla bottiglia. Era vestita co un vestiti de tulle bianco, era bellissima. Parìa na bambola!". "Sapisci te quanti no fatti io de carri, na decina tutti! N'anno ce so pure montatu sopra. Facìo a parte de uno che gioca a briscola. Quanto emo riso!". "Io a a festa dell'Uva non me divertio, perché c'aveamo a bottega e me toccava a gi a fadigà pe jutà a mamma. A a festa dell'Uva venneamo un sacco de sigarette, mutevé mutevé!" Qualcun altro ricorda con lucidatà i dolci che segnarono la loro partecipazione alla festa paesana "C'era i roccetti, ciambelle dolci co i semi de anice. Era boni un bel po!". "C'era la beccarola, noialtri così la chiamavamo. Era quella che vendeva le 'ncartocciate de becche, lupini e a fava brustolita". Domando se a quei tempi c'erano anche le giostre che esaltavano il senso della festa. "Come no!" Risponde quasi risentita una nostra amica. "C'era che scì! C'era il calci in culo, il tiro a segno". "Da noialtri c'erano l'autoscontro". Resto basito e dubbioso "E come funzionavano? Non penso che, come quelli odierni, andassero a corrente elettrica" . "Al paese mio erano a pedali", decido di prendere per buono il ricordo. "Alla sagra dell'uva c'era quelli coi i gettoni. Co, non me ricordo quante lire, giravi pe 2-3 minuti". Incalzano sprazzi di memoria "Era vietato urtarsi di fronte, ma ignoravamo il divieto e ci si accaniva specialmente verso auto occupate da belle ragazze che a volte non riuscivano a guidare assediate e sballottate come erano, da giovanotti in caccia di emozioni (all'epoca non era facile come oggi avere avventure col gentil sesso....)". Gli occhi brillano accesi dal dolce ricordo. "Mi fratello c'ha ancora la cicatrice sul mento di quando ce salito a 5 anni". "Mio padre mi ci portava, da piccola, che paura ed eccitazione insieme!".

CONSIGLI DI SALUTE: I RIMEDI DELLA NONNA



Questa non è una vera e propria ricetta, bensì un modo naturale che le nonne usavano per calmare la tosse dei bambini: la polentina di semi di lino. Contro la bronchite e per combattere il catarro la “pappetta della nonna” detta anche polentina di semi di lino costituisce uno dei modi più antichi per porvi rimedio. Come si preparava la polentina? Si usavano due pugni di semi di lino si facevano cuocere in un poco d’acqua, finché assumevano la consistenza di una polentina. Il preparato veniva allargato, con uno spessore di almeno un centimetro, su un fazzoletto, ripiegato in due, e portato (ancora caldo) sul petto. Bisognava tenerlo sul petto per almeno 20 minuti.

UNA CANZONE, UN RICORDO, UN’EMOZIONE



La canzone del mese è Vecchio Scarpone. I ricordi legati a questo brano sono un riflesso della passione per questa canzone da parte dei genitori di alcuni nostri amici. “A babbo je piacià tanto e quanno a potìa sentì c’a faccia scoltà. Sennò spesso a cantava. A cantaa cosci tante vo’ che l’emo ’mparata pure nuà (io e fratimu). Qualche vo’ a cantavamo tutti insieme. Era momenti belli!” In realtà la canzone nasconde una mal celata tristezza, un ode ai tempi della giovinezza passati segnati dal conflitto bellico mondiale.

LA RICETTA DI NONNA ANITA



CARCIOFI RIPIENI

Ingredienti

Carciofi

Latte

Farina

Burro

Prosciutto cotto

Emmental

Uovo

Besciamella

Preparazione

Pulire i carciofi, scartando le foglie esterne più dure. Metterli a bagno in acqua e limone. Farli bollire con acqua e limone fino a quando non sono bianchi. Fare un preparato di besciamella, prosciutto cotto a dadini, emmental ed un rosso d'uovo. Con le mani aprire i carciofi nella parte superiore e riempirli con il preparato fatto. Infornare i carciofi, posizionati in piedi fino a quando nella parte superiore non si è formata una crosta d'orata (10-15 minuti)

BUON APPETITO!