

Giornalino della Fondazione Papa Giovanni Paolo II Cupramontana.

4—anno 2023 mese di gennaio

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.

Il freddo di gennaio empie il granaio

C'è bisogno che a gennaio faccia per avere un terreno che produca molto.

Tempo chiaro e dolce a Capodanno, assicura bel tempo tutto l'anno

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
POESIA	6
INFORMAZIONI	

QUESTA E' LA NOSTRA STORIA...



INFANZIA

Il nostro viaggio continua facendoci raccontare dai nostri cari anziani ciò che più ricordano della loro giovinezza. La domanda posta questo mese è stata “Ricorda gli anni dell’emigrazione dalla terra natia? Ha parenti o conoscenti emigrati? Dove? Siete ancora in contatto con loro?”

“La persona che è emigrata all’estero la conosco benissimo...So io!”, così la nostra cara amica esordisce nel ricordare i suoi 24 anni vissuti in Svizzera. “Semo stati a Zurigo. Lassù m’è nate pure 2 figlie”. Partirono insieme alla nostra anziana ed il marito anche il fratello di lui e la moglie. “Lassù ancora c’ho a moje de mi cognato, lu è mortu, e i fiji che sarrìa i nipoti mia”. Chiedo se ancora si sentano “come no 4 – 5 vo’ l’anno, pe’ facce l’auguri de Natale, pe i compleanni, scì scì anco’ ce sentemo”. L’emigrazione odora di ricerca di opportunità migliori, di fortuna, ma è anche di lavoro duro, di sudore, di integrazione forse mai completata fino in fondo. “Appena sposata, c’avevo 20 anni, semo partiti co’ mi marito. M’ha portata a Torino. C’avevamo solo una valigia di cartone mezza vuota!”. Domando perché la scelta di quella specifica meta. “Lui aveva trovato lavoro lassù. Faceva il cameriere”. Nel capoluogo piemontese, la nostra amica, ha trascorso 35 anni della sua vita. Anche lei è diventata madre lontano dalla terra natia, dalla propria famiglia, dagli affetti. “A Torino ho ancora mio figlio, i nipoti ed anche un pronipote. So bisnonna!” Una smorfia che somiglia ad un sorriso, cela l’amarezza per la tanta lontananza di propri cari. “Quando siamo andati in pensione mio marito è voluto ritornare a Cupra” un accenno di rassegnazione vizia la voce narrante. Fa spallucce. La vita prende le direzioni che più gli aggrada, a noi solo apparentemente ci sembra di poter scegliere. I nostri cari anziani sono i protagonisti di storie di emigrazione. “Anche io sono partita appena sposata.

Siamo andati a Roma. Mio marito lavorava in ferrovia laggiù". E di anni ne sono passati parecchi nella capitale: 58. "A Roma sono nate le mie due figlie. Una è rimasta, l'altra è voluta venire qui, nelle Marche, a Cupra". Una breve esperienza, 2 anni, fa parte del bagaglio di vita di un'altra amica. "C'avio 16 anni quando so andata a Roma. So gita a fadigà in campagna, da un fattore. C'avìa 318 ettari de terra. C'era da fadigà, ma almeno se vedìa qualche soldo" riconosce con consapevolezza. "Anche a Cupra se fadigaa li a campagna, ma i soldi non se vedìa. Laggiò qualcosetta se pijava". I racconti proseguono "noaltri semo giti in Germania". "Addirittura!" l'esclamazione mi esce spontanea. "E sci. Lassù ce stacià u cugino de mi maritu che c'avìa promesso de trovacce lavoro". "E com'è andata?" chiedo. "Dopo pocu che eravamo rigati, mi maritu a cominciatu a fa u falegname. Tajava l'alberi (dal tronco ricavava le tavole). Io non fadigavo. Ce semo stati pocu, mancu 'n anno". Un'altra signora ricorda che una sua zia era emigrata in Argentina, ma ogni contatto era svanito da anni. Un signore ricorda che un suo zio, fratello della mamma, emigrò a New York a fare il giardiniere. A fatica, ma con impegno, ricorda anche che un parente dovrebbe essere ancora negli USA, probabilmente un prozio, ma anche lui non ha più avuto contatti.



**I RIMEDI
DELLA NONNA**

CONSIGLI DI SALUTE: I RIMEDI DELLA NONNA

Il giradito? La nonna consigliava di applicare un cataplasma di argilla ! Una tendinite? Anche in questo caso la nonna consiglia il cataplasma di argilla! La pelle secca? Maschera di argilla! L'argilla, ricca di minerali e di oligoelementi, antisettica e antinfiammatoria, allevia le conseguenze delle punture di insetto, lenisce il dolore e lascia la pelle liscia e morbida. L'utilizzo dell'argilla era particolarmente utilizzato nelle campagne cuprensi perché la nostra collina si caratterizza per una significativa presenza di questo minerale.

UNA CANZONE, UN RICORDO, UN'EMOZIONE



Torna, dopo Borgo Antico, un'altra canzone che vede protagonista Claudio Villa: Granada. Granada è una celebre canzone in lingua spagnola scritta nel 1932 dal compositore messicano Agustín Lara. Attenzione perché la canzone è stata interpretata da numerosi cantanti, ma nei ricordi dei nostri anziani Granada viene associata a Claudio Villa. Il perché è sinonimo della immense qualità canore del Reuccio, come veniva chiamato. In particolare l'acuto finale testimoniava la superba capacità di estensione canora del cantante romano. Una potenza, intensità e controllo canoro senza pari all'ora. E' proprio sull'acuto di chiusura che la memoria consegna il ricordo.

LA RICETTA DI NONNA ANITA

CALCIONI DI RISO

Ingredienti

Ossi di maiale,

Un pezzo di bollito di manzo,

Un quarto di gallina,

Sedano, carota, cipolla,

300 gr di riso,

3 uova,

300 gr di farina 00,

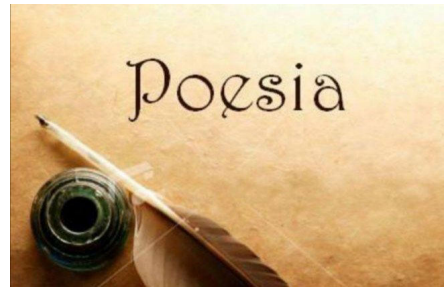
Sale, pepe



Preparazione

Preparare un brodo con sedano, carota, cipolla la carne di manzo e di gallina. Nel frattempo far cuocere le ossa di maiale. Una volta cotte spolparle. Cuocere il riso con il brodo. Incorporare poi la carne tagliata a pezzetti, aggiustare di sale e pepe. Aggiungere il parmigiano. Preparare una sfoglia tipo tagliatelle, tagliarla a quadrelloni con lati di 10 cm circa. Mettere al centro un paio di cucchiari di preparato di riso e carne. Chiudere la sfoglia con il ripieno a mo' di saccottino. Friggere. Aggiustare di sale.

LA POESIA



Ninna nanna, ninna nanna,
E' la nonna, che ti canta
Questa dolce canzoncina,
Che con amore ti è vicina,
Gli angioletti cantan in coro
Buonanotte mio tesoro!

Anita Pioli 87 anni