Giornalino della Fondazione Papa Giovanni Paolo II Cupramontana.
2—anno 2021 mese di giugno e luglio
pubblicato sul sito ente www.casariposocupra.it

NUOVA ESPERIENZA CULTURALE/ RICREATIVA DELLA FONDAZIONE

L'ALMANACCO

Giugno è il 6° mese dell'anno è visto come il mese della rinascita, della fertilità e della luce.

Segna il passaggio dalla primavera alla stagione estiva, il giorno 21, del solstizio d'estate.

Come suggerisce il proverbio contadino «Giugno la falce in pugno», per la natura segna un periodo di grande fioritura: dalla mietitura dei campi di grano al taglio dell'erba nei prati, alla frutta che in molte specie raggiunge la giusta maturazione ed è pronta per essere raccolta; senza dimenticare i tanti fiori che sbocciano e rendono i giardini più colorati in questa fase dell'anno.

Luglio è il 7° mese dell'anno. Segna il periodo dell'anno di maggiore floridezza della natura: è da sempre considerato il mese di massima fioritura e di abbondante raccolta dei frutti della terra.

SOMMARIO:

ALMANACCO	1
SAPORI E RICORDI DEL MESE	2
IL COPRUS DOMINI	6
"GI A BALLÀ!"	7
LA RICETTA DI NONNA ANITA	7
POESIA	8
IINFORMAZIONI	9

CURIOSITA'
2 giugno: La Festa della Repubblica; L'Italia diventa una Repubblica
2 luglio: Marconi brevetta la radio
4 luglio: Nascono gli Stati Uniti d'America
7 luglio: Collodi pubblica le prime storie di Pinocchio
8 luglio: Pertini, Presidente della Repubblica
15 giugno: Fondazione della Croce Rossa Italiana
28 luglio: Scoppia la Grande Guerra

SAPORI E RICORDI DEL MESE

QUALE FRUTTO E VERDURA VI RICORDA DI PIU' I MESI DI GIUNGO E LUGLIO?

E' restrittivo indicare un solo frutto o verdura in memoria dei mesi di giugno e luglio del passato. C'era una vera e proprie esplosione di moltissime varietà vegetali. Armando, Irma, Assunta e molti altri ricordano la piacevolezza del sapore e la ricchezza del gusto del cocomero, "a cucummera era bona mutuè mutuè!!". Certo non sarà stata fresca di frigo (anche se alcuni avevavo l'accortezza di tenerlo per qualche tempo in cantina) come quella d'oggi, e stando ai racconti, non era neanche la variabile più importante quella del refrigerio che noi ben conosciamo. Il vero godimento, stava nell'assaporare quella dolcezza così intensa, appagante e tipicamente estiva. Con quel rosso così vivido da far venire l'acquolina in bocca al solo vedere.

Localmente, numerosi erano coloro che avevano le piante delle pesche a casa propria. "Pesche noci?", domando io, provocatoriamente. Sobbalzano in molti! "ma que pesche noci, l'avò c'era e pesche bianche , quelle sci che era bone!". La bianca da fuori assomiglia in tutto e per tutto alla gialla. La buccia è vellutata e profumatissima, mentre l'interno è decisamente più pallido e di consistenza filamentosa. A giugno si trovano le varietà più precoci: il suo momento clou è infatti tra luglio e settembre.

Anna Rosa, Alvaro, Franca ed altri preferivano le albicocche o le più comuni pesche gialle. "E il melone, lo mangiavate?". Si, in molti lo mangiavano, ma l'essere parente stretto della zucca lo fa scendere dal podio dei frutti estivi più caramente ricordati.

Quali frutti vi ricorda di piùi mesi di giungo e luglio?

E' restrittivo indicare un solo frutto in memoria dei mesi di giugno e luglio del passato. C'era una vera e proprie esplosione delle varietà di frutta. Armando, Irma, Assunta e molti altri ricordano la piacevolezza del sapore e la ricchezza del gusto del cocomero, "l'anguria era bona mutuè mutuè!!". Certo non sarà stata fresca di frigo come quella d'oggi, e stando ai racconti, non era neanche la variabile più importante quella del refrigerio che noi ben conosciamo. Il vero godimento, stava nell'assaporare quella dolcezza così intensa, appagante e tipicamente estiva. Con quel rosso così vivido da far venire l'acquolina in bocca al solo vedere. Localmente, numerosi erano coloro che avevano le piante delle pesche a casa propria. "Pesce noci?", domando io provocatoriamente. Sobbalzano in molti! "ma que pesche noci, l'avò c'era e pesche bianche , quelle sci che era bone!". La bianca da fuori assomiglia in tutto e per tutto alla gialla. La buccia è vellutata e profumatissima, mentre l'interno è decisamente più pallido e di consistenza filamentosa. A giugno si trovano le varietà più precoci: il suo momento clou è infatti tra luglio e settembre. Anna Rosa, Alvaro, Franca ed altri preferivano le albicocche o le più comuni pesche gialle. "E il melone, lo mangiavate?". Si, in molti lo mangiavano, ma l'essere parente stretto della zucca lo fa scendere dal podio dei frutti più caramente ricordati.

Qual è la bevanda e la pietanza che più vi ricordano giungo e luglio?

L'oca e il vino buono. Indiscutibilmente erano questi due alimenti estivi che caratterizzavano il mangiare indissolubilmente legato alla trebbiatura del grano, lavoro contadino caratterizzante del mese di giugno. "A vergara stennia" le tovaglie a quadrettoni rossi all'ombra di qualche gelso "se magnaa sotto u moro", affinché i mietitori potessero mangiare i "maccarù" con l'oca. In realtà la quasi totalità dei contadini autoctoni della nostra residenza raccontano che mangiavano le tagliatelle fatte in casa con il sugo d'oca. L'animale più sacrificato di questi eventi è infatti da sempre l'oca, carne considerata plebea, mentre i "padroni", seduti a tavola, mangiavano animali da cortile. Ciliegina sulla torta, l'immancabile "oca arrostu", il piatto per eccellenza della trebbiatura. Mentre rievocavano questi ricordi, non vedevo davanti a me le persone di oggi, anziane piene di acciacchi e fragilità, ma grazie al trasporto del vissuto trasmesso delle loro soavi voci, riuscivo a vedere quello che erano a quei tempi; giovani, sudati, accaldati, pieni di forza e di vitalità, ebbri di soddisfazione per il duro lavoro svolto e per la graditissima ricompensa culinaria. Naturale compagno della "magnata" con l'oca arrosto era il verdicchio, "quello bono, sa, no l'acquaticcio o l'acetello! Se beia o vi' de' a festa!"

QUALI PAESAGGI C'ERANO A FEBBRAIO?

A giungo e luglio la campagna era piena di vita, colma di colori, profumi e luminosità. Di frutti sulle piante, di verde inteso sparso ovunque, di natura che raggiunge il suo apice. I campi, pieni di grano prima, spogli poi come a raccontare il naturale corso della vita di campagna. Quello che veniva in particolar modo amato da tutti da Anita, a Franca, a Mario era la compagnia del sole, le lunghe giornate, "anche se quanno facìa callu se tribbolava mutuè a fadigà", dalla mattina presto alla sera tardi, come se la vita prendesse il sopravvento sull'oscurità, distinguo dei mesi invernali. Si lavorava con maggiori stenti quando la calura imperversava, ma si era felici, più allegri e motivati perché si sapeva che la sera si sarebbe fatto festa, tra balli e canti. "Dove?" chiedo "se gìa giò da Bocci o lì u Cantinò".

QUALI LAVORI SI FANNO NEI CAMPI E NEGLI ORTI A GIUGNO E LUGLIO?

"Biondeggiavano le spighe di grano nella campagna inondata dal sole." Cita con soddisfazione Armando. Il primo ricordo è una considerazione su come diversi anziani abbiano vissuto la raccolta del grano nel corso della loro vita. Quando erano bambini, prima che apparissero le più moderne mieti legatrici o le attuali mietitrebbiatrici, veniva fatta tutta a mano, con la "falce fenara" e nei pendii più scoscesi, con la "falcetta". S'iniziava di buon mattino, quando il sole di fine giugno ancora non era alto. Gli uomini, divisi in più squadre, si allineavano all'inizio del campo e procedevano appaiati, dietro venivano le donne con il compito di legare "e cove", i covoni di grano, dopo aver messo più steli di grano insieme. La fatica, il caldo, consigliavano di tanto in tanto il giusto riposo sotto l'ombra di qualche albero "sotto na cerqua o sotto u moro". Raccontano Anita, Maria, Mario e molti altri, che spesso per sentire meno la fatica ed anche per dare quasi un ritmo al lavoro, i mietitori usavano intonare delle canzoni "a batoccu". Un gruppo cantava un altro rispondeva, e così un alone di allegria alleggeriva l'intensa fatica. L'avvento della falciatrice meccanica, dotata di barra portalame o pettine, usata per falciare l'erba e adattata per mietere il frumento limitava di molto il lavoro manuale. Il mezzo veniva trainato dalle mucche, "e vacche" dai nomi più romantici, "Cimarè", "Palomma", 'Nnammurà", che procedevano con andatura costante, né troppo lentamente, né troppo veloci. Il macchinario lasciava cadere sul terreno, ad intervalli regolari, le cove sciolte. Le chiamavano "e pecorelle", domando "perché questo nome?" "Parìa pecore", perché a guardarle da lontano somigliavano quasi a un piccolo gregge di pecore disseminate per la campagna.

L'introduzione del trattore impiegato come traino della falciatrice, accelerava di molto le operazioni. Il lavoro d'altri uomini, ma più delle donne che venivano dietro alla falciatrice, consisteva nel legare i covoni ed ammassarli assieme, per farne "i cavallitti", mucchi di covoni di grano incrociati sei per sei su quattro file, più uno a formare il pennone, con le spighe di grano rivolte verso il basso; con questa conformazione, in caso di pioggia, l'acqua scivolava via senza danneggiare il raccolto. I covoni venivano portati sull'aia, a formare "u barcò", la bica di grano ammassato, pronto per la trebbiatura. Era allora un andirivieni continuo di "birocci" e "biroccette" che facevano la spola tra l'aia della casa colonica e la campagna. Protagoniste del traino le solite amatissime mucche, "'Nnammurà", "Cimare", "Garbatì". Nell'aia, "u barcò" veniva su come per incanto. Al termine del lavoro, veniva issata sul pennone più alto della bica, una croce. La sua preparazione era quasi un rito. Si prendevano due canne, si pulivano, si legavano assieme a formare una croce, all'estremità veniva infilzata una palma benedetta d'olivo con tre chicchi di sale. Aveva il potere di allontanare la grandine. Poi ci fu l'avvento della trebbiatrice. Il lavoro fisico del contadino diminuì in maniera ancor più significativa, anche se "da fa ce ne stacìa ancò mutuè!". I macchinisti mettevano diverse ore per "impostare" la trebbiatrice. Le quattro ruote venivano quasi interrate e bloccate con grossi ceppi. Il trattore veniva sistemato a debita distanza dalla trebbia, una grossa cinghia legava l'albero motore posto dietro alla trattrice al volano della macchina, attraverso altre cinghie, bielle, volani, il movimento veniva trasmesso ad altre parti della trebbiatrice. I covoni di grano venivano lanciati dai contadini sistemati su "u barcò" a quelli sopra la macchina, questi li scaraventavano di nuovo all'interno del mezzo. Il grano fuoriusciva nella parte anteriore della macchina. Qui vigilavano attenti "noà, nonno o babbo, u mezzadro" e "u fattore"; ognuno controllava l'altro. Il grano veniva raccolto nei sacchi di iuta o di canapa. Era una gara tra gli uomini più robusti a portarlo in spalla, un quintale alla volta, su per le scale fino alla soffitta della casa colonica. Sui pagliai della pula e della paglia si alternavano le "i vicinati", i contadini venuti dalle vicine case coloniche secondo l'antica usanza del solidarietà contadina. L'aia era gremita di persone che si avvicendavano su "u barcò" e "u pagliàru". Nei giorni della trebbiatura era un andirivieni continuo di bisognosi, tra questi, il frate addetto all'elemosina. Si avvicinava nei pressi della pesa. Aveva in consegna dal contadino diverse sessole (recipiente di legno usato come unità di misura) di grano, più di quanto era nelle sue possibilità. Era consuetudine assai diffusa nelle nostre campagne donare a piene mani quello che la natura dava. Generosità, umiltà e parsimonia erano i valori legati alla vita dei campi.

IL CORPUS DOMINI

Sessanta giorni dopo la Pasqua, le vie cuprensi si colorano dando vita a delle vere e proprie opere d'arte. È un momento magico dove la sacralità, la fede, l'arte e la natura si uniscono per formare delle pitture con fiori, foglie e materiali naturali lungo le vie del centro storico: l'Infiorata del Corpus Domini. Corpus Domini, un rito che affonda le sue radici nella tradizione popolare, tramandato da generazioni. La scatola della memoria dei nostri anziani si apre lasciando uscire piacevoli vissuti legati all'infiorata. Quando erano bambini, prima della fine del secondo conflitto bellico, si usava fare una infiorata molto semplice con petali che venivano sparsi a terra dai bambini per indicare la strada al passaggio del Santissimo Sacramento. Nel secondo dopoguerra si è passati alla realizzazione di veri e propri quadri floreali, per diverse vie del paese. Dapprima comparvero semplici forme geometriche, poi delle creazioni artistiche molto più complesse, veri e propri quadri. Molti dei nostri cari anziano hanno partecipato fattivamente alla realizzazione dell'infiorata, con il ruolo dei raccoglitori di petali, la maggior parte. Alcuni hanno contribuito a spargere i petali, un due o tre di loro, addirittura prima della introduzione dei disegni. I petali e i fiori che caratterizzavano l'infiorata erano il giallo della ginestra, il rosso della lupinella, il bianco del giglio e il verde dell'erba. La raccolta solo due, massimo tre, giorni prima della processione, per motivi di conservazione; i fiori se raccolti troppo tempo prima avrebbero perso la loro brillantezza e vividezza. Il giorno della rito religioso, alle prime luci dell'alba, verso le 5, del mattino ci si ritrovava in piazza per iniziare la posa dei petali, tutto doveva essere pronto per il passaggio del Santissimo Crocifisso, portato dal Sacerdote, l'unico "autorizzato" a calpestare l'infiorata.

"GI A BALLA!"

Fino all'abrogazione avvenuta nel 1977, il 29 giungo era un giorno festivo in onore dei Santissimi Pietro e Paolo. Ricordano i nostri che non si andava a lavorare (molti solo solo mezza giornata), ma si doveva andare a messa. Qualcuno sottolinea come la sera prima della festa si organizzavano delle serate di ballo. Il ballare, il suonare, il divertirsi, lo stare insieme caratterizzavano i mesi di giungo e luglio. C'era un'energia diversa, più intensa degli altri mesi dell'anno. C'era voglia di far festa e stare in compagnia. Quando i nostri recenti avi erano giovani, non c'erano, nelle nostre zone, delle vere e proprie balere. Ci si adattava all'interno delle case, per lo più coloniche, che avevano stanze grandi dove si organizzava la serata danzante. "Se gìa giò da Bocci, o a Sant'Isidoro a ballà". Il ballo rappresentava un momento che possiamo definire, proiettandoci negli anni del dopoguerra, intimo con l'altro sesso. Ballando si poteva toccare portandolo a sé il partner, "io strignìo, strignìo!" mi confessa con sguardo furbesco e compiaciuto uno dei nostri nonni. Nascevano simpatie, c'erano giochi di sguardi, inviti al ballo, corteggiamenti rudimentali se confrontati con l'oggi dove ci si conosce sui social. Sicuramente, era molto più profonda la voglia di stare in compagni, di conoscere l'altro, dello stare insieme. Per molti "gi a ballà", rappresentava una sorta di premio per le intese fatiche fisiche dei mesi di giungo e luglio, "vedìo solo a vanga e a pala" rimembra Giuseppe. Tranne che al ballo e alla messa, le occasioni di incontro, le possibilità di socializzazione, erano praticamente nulle. Difatti "batte o grà", aveva un valore comunitario molto forte, erano giorni in cui si stava insieme con persone diverse dalla cerchia familiare, "i vicinati". Lo scambio di messaggi Whatsapp era il canto " a batoccu"!

LA RICETTA DI NONNA ANITA

AMARETTI AL COCCO

Amaretti

Nutella o mascarpone q.b.

Caffè o alchermes q.b.

Farina di cocco q.b.

Preparazione: Prendere due amaretti. Su uno spalmare la nutella o il mascarpone a seconda della preferenza personale. Chiudere con l'altro amaretto, andando così a formare una pallina oblunga. Immergere la pallina realizzata nel caffè raffreddato o nell'archermes, a seconda delle preferenze. Successivamente infarinare nella farina di cocco. Mettere in frigo per qualche ora.

LA POESIA

"A San Pie' pijo la falce e meto"

"A San Giova' pija la falce e va a spuntà"

Da Anita

Dalla direzione

Riprende oggi la pubblicazione del giornalino, dopo alcuni mesi. Purtroppo il covid 19 è entrato anche in questa residenza. Rivolgiamo un ricordo affettuoso agli ospiti che non sono riusciti a superare questo momento e le più sentite condoglianze ai loro famigliari. Un ringraziamento particolare va al personale che con grande spirito di sacrificio ha assicurato l'assistenza ai nostri anziani coprendo anche doppi turni e assumendosi il rischio di essere a loro volta contagiati.