Giornalino della Fondazione Papa Giovanni Paolo II Cupramontana.

2—anno 2021 mese di settembre

pubblicato sul sito ente www.casariposocupra.it

NUOVA ESPERIENZA CULTURALE/ RICREATIVA DELLA FONDAZIONE

L'ALMANACCO

Settembre è il 9° mese dell'anno e segna l'ultima fase della stagione estiva introducendo quella autunnale.

Con i suoi 30 giorni inaugura una fase di cambiamento che risente anche del clima ballerino in cui si alternano giornate miti e giornate piovose. Nonostante la natura cominci a palesare i primi segni del lungo sonno invernale, mutando i propri colori, ci sono aspetti di grande vitalità legati soprattutto alla piena maturazione dell'uva, che dà vita alla tradizionale vendemmia e alla raccolta dei funghi. Nell'immaginario collettivo l'arrivo di settembre coincide con la fine della pausa estiva e con la conseguente ripresa delle normali attività scolastiche e lavorative.

Sotto il profilo astronomico, è il mese dell'equinozio d'autunno: un fenomeno che si verifica il 22 o il 23 settembre e che vede il Sole in posizione perpendicolare rispetto alla linea dell'equatore, dando in questo modo uguale durata al giorno e alla notte. Con esso ha inizio la stagione autunnale.

SOMMARIO:

ALMANACCO	1
SAPORI E RICORDI DEL MESE	2
LA FESTA DI SAN BARTOLOMEO	3
LA RICETTA DI NONNA ANITA	4
POESIA	6
IINFORMAZIONI	8

CURIOSITA'
2 settembre: Finisce la Seconda guerra mondiale
7 settembre: Primo televisore elettronico della storia
10 settembre: In onda il primo tg italiano
11 settembre: Attentato alle Torri gemelle
20 settembre: La Breccia di Porta Pia
21 settembre: Inaugurata la prima autostrada del mondo
25 settembre: Nascono gli U2

SAPORI E RICORDI DEL MESE

QUALE FRUTTO E VERDURA VI RICORDA DI PIU' IL MESE DI SETTEMBRE?

Principalmente richiamati alla memoria di settembre sono stati l'uva, i fichi e le noci. La cosa che ricordano più caramente i nostri anziani, normalissima ai loro tempi, era il gusto intenso, la bontà non solo della frutta in sé, ma della frutta associata al pane. Mi dicono convintamente in molti che "pa' e fichi era bono mutuè". Era nomale arrivare almeno alla soglia della sazietà unendo insieme il pane alla frutta "non c'era sa a grassìa che c'è oggi", "tante vo' emo magnato a polenta a pranzo, cena e colaziò".

QUAL E' LA BEVANDA E LA PIETANZA CHE PIU' VI RICORDANO SETTEMBRE?

Nel mese di settembre ci si iniziava ad organizzare per il periodo invernale. Si preparava una salsa con vari odori ("ce se mettìa l'orbette, o roso, i peparù, a chi je piacìa, l'oio de casa, o sale, se uno volìa o pepe, l'aju, e cipolle e po' quello che c'avii e che te ne gìa de mettece!") da utilizzare per insaporire le pietanze nei mesi invernali quando la natura era più avara, "e u supermercato non c'era la' vo'!". Si facevano i sottaceti. Venivano preparati in casa i succhi di frutta, che poi grazie a cantine molto fresche potevano durare abbastanza per gustare un ottimo succo alla pera (certo non aveva la densità liquida come la conosciamo noi oggi, rimanevano dei pezzi un po' grossolani, "che quanno bevii, su a bocca qualchi vo' crosciava") anche quando delle pere rimaneva solo il ricordo. Poi, gli squisiti biscotti di mosto "che facìa mamma": mosto, anice, uva passa e noci; "che quille de ade' mica ne sa de gnié".

Quali paesaggi c'erano nel mese di settembre?

Settembre per molti a livello climatico, viene associato alla primavera, almeno le prime due, massimo, tre settimane. L'aria era mite. Rinfrescava rispetto al caldo d'agosto. Le fatiche fisiche dei lavori di campagna venivano sopportate meglio. Le giornate iniziavano in maniera sempre più evidente ad accorciarsi, ma al tramonto la natura regalava ancora quella luminosità tipica dell'estate, il creato si vestiva di vividi colori che riempivano gli occhi ed estasiavano l'anima. Raccontano i nostri, è come se la natura dopo lo sforzo produttivo dell'estate iniziasse un lento cammino verso il letargo invernale, soddisfatta del lavoro svolto, lieta di aver reso all'uomo il proprio servigio, quale riconoscenza per l'amorevole cura che l'essere umano stesso le aveva dedicato nei mesi precedenti.

Quali lavori si fanno nei campi e negli orti ad settembre?

Cupra Montana, patria del verdicchio! Quindi, per noi autoctoni settembre è sinonimo del lavoro contadino più amato ed importante, la vendemmia!

La cosa che mi ha colpito nel trattare l'argomento della vendemmia con i nostri cari anziani è una precisazione fatta da alcuni di loro tra cui Mario, Anna, Giovanna. La realizzazione del vino inizia molto prima della fase della vendemmia, durante l'anno perché mi fanno notare che "a a vigna gliese volìa be' tuttu l'anno!". Si, perché il vigneto nella famiglia contadina cuprense ha occupato sempre un posto di rilievo. Esso veniva seguito nell'arco di tutte le stagioni con i lavori di potatura, legatura, piegatura dei tralci, zappatura del terreno e della cimatura.

Oltre ad essere un lavoro la vendemmia era da sempre una festa per chi vi partecipava. Era l'occasione per ritrovarsi e stare insieme. I proprietari delle vigne organizzavano grandi pranzi a cui erano invitati tutti i raccoglitori. "Se fadigava, se stacìa insieme e se facìa festa!" ricordano con l'emozione luminescente dai loro occhi. L'emozione dei ricordi è una macchina del tempo virtuale, che permette di abbandonare il proprio corpo segnato dalla vecchiaia, tornando indietro di anni e anni; almeno per qualche istante illudendosi che il tempo non sia trascorso.

La prima delle fasi della vendemmia che veniva effettuata, nel periodo di maturazione dell'uva, è la raccolta dei grappoli. A mano, "se facìa a ma', co' e forbici da potà". Il capo d'uva raccolto veniva messo dentro ad una cesta di vimini "te spezzaa e spalle, de quanto pesava…Mica no!".

Indubbiamente la fatica era tanta, il caldo umido delle giornate settembrine, il lavoro in piedi e le braccia stanche ma per fortuna non mancavano mai momenti di svago con risate, racconti, canti popolari.

Quelli che al tempo erano dei bambini ricordano con particolare piacere la fase della pigiatura dell'uva. Si, perché in qualche modo i bambini e le bambine si sentivano protagonisti, primi attori! La cosa strabiliante per i piccoli era che, cosa rarissima, i bei lavori, una volta tanto venivano assegnati a loro; dovevano entrare in questo contenitore e, con i loro piedini, pigiare i chicchi. Sotto i loro piedi sentivano spaccarsi l'uva che schizzava contro le pareti e potevano sguazzare all'infinito in quel liquido odoroso, senza che nessuno li sgridasse.

Dopo la pigiatura, delle vinacce rimaste c'era una successiva torchiatura, "monteamo su na sediola per giocà co u frisculu". "Quantu era bono u mosto che venìa giò da u frisculu!", ancora i ricordi dell'uno stimolano quelli dell'altro "a me nonno me dicìa… o nì non ne be' tanto de mosto che dopo te manna al bagno!". Poi, la fermentazione, e già per San Martino era pronto il primo vino, il Novello rosso.

La festa di San Bartolomeo

Anita ricorda che nel mese di settembre, agli inizi del mese, veniva festeggiato San Bartolomeo. La celebrazione del giorno festivo avveniva nella chiesetta sita proprio in via San Bartolomeo, oggi purtroppo chiusa a causa del terremoto. Si usavano preparare panini con la porchetta "che con un bicchieru de verdicchio e a morte sua!" e la pizza di formaggio. Era un'occasione per socializzare prima che il tempo peggiorasse e non permettesse più di stare all'aperto. C'era chi suonava l'organetto, chi cantava, chi ballava. Gli elementi comuni erano l'allegria, il divertimento, la spensieratezza.

LA RICETTA DI NONNA ANITA

PESCHE

Ingredienti:

500 gr di farina – 150 gr di zucchero – 100 gr di burro – 2 uova – 1 tazzina di latte – 1 bustina di lievito – Alchermes

Esecuzione:

Mettere la farina a fontana sulla spianatoia. Al centro mettere lo zucchero e rompervi le uova. Iniziare ad impastare aggiungendo il latte ed il burro fuso. Quando l'impasto inizia a prender consistenza aggiungere il lievito. Maneggiare per qualche minuto (poco), poi fare delle palline grosse come una noce. Disporre su una teglia ed infornare a 180/200 gradi per circa mezz'ora.

Appena cotte, con un coltellino, scavare appena per poi farcire con la crema (metà normale, metà al cioccolato).

Bagnare con l'alchermes e spolverizzare di zucchero.

IL DETTO POPOLARE

L'uva fatta e fichi pende (Marcella)

"Settemmre, i grappuli ce ne stà 'n casì" (Giuseppe)

POESIA

Armando recita a memoria tutta la poesia di Gabriele D'Annunzio:

I PASTORI

Settembre, andiamo. E' tempo di migrare.
Ora in terra d'Abruzzi i miei pastori
lascian gli stazzi e vanno verso il mare:
scendono all'Adriatico selvaggio
che verde è come i pascoli dei monti.

Han bevuto profondamente ai fonti
alpestri, che sapor d'acqua natia
rimanga ne' cuori esuli a conforto,
che lungo illuda la lor sete in via.
Rinnovato hanno verga d'avellano.

E vanno pel tratturo antico al piano,
quasi per un erbal fiume silente,
su le vestigia degli antichi padri.
O voce di colui che primamente
conosce il tremolar della marina!

Ora lungh'esso il litoral cammina
La greggia. Senza mutamento è l'aria.
Il sole imbionda sì la viva lana
che quasi dalla sabbia non divaria.
Isciacquìo, calpestìo, dolci romori.

Ah perché non son io co' miei pastori?

SETTEMBRE

Settemmre, u nònu mese,
e pé' noà',
edè u più béllu
che ce pòle stà';
l'ûa nti 'e vigne
nón se po' più tené',
l'acini è pieni,
'a vista fa godé'.
Edè u più béllu, dicio,
e è 'a verità,
ce dà ò verdicchiu
e nón se pò negà'
che 'n mezzo a i bianchi
è u mèjo, e se po' dì',
che ó pesce
sulu lù' t''ó fa gradì'.
È ó vì' d 'e Marche,
ma a Cupra edè u campió'.
'L còre, ce l'hai chi,
gióppe' u stradó',
gióppe' 'a Guzzana,
ma pure pé' delà;
dócche te giri
vidi 'lla realtà'.
Gràppuli bélli,
stacètime a sentì',
io da Bologna
so' rvenutu chi;
'a nostalgia
me facìa penà'.
Cupra è 'na dea.
E io 'a vòjo adorà'.

di Giuseppe Galeazzi