

*Giornalino della Fondazione Papa Giovanni Paolo II Cupramontana.*

*3—anno 2022 mese di febbraio*

*pubblicato sul sito ente [www.casariposocupra.it](http://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.

***“Candelora, Candelora dell’inverno semo fora; se ce nengue e se ce pioe ce ne sta quarantanove; se c’è sole o solicello ce ne sta trenta di invernlicello”.***

In questo detto prevale la “Legge della persistenza”

***“Febbraro curtu e tristu”.***

“Febbraio corto e “tristo” cioè “cattivo”, e questo proprio a causa del fatto che molto spesso esso è un mese freddo e nevoso

#### **S O M M A R I O :**

<b>AFORISMA DEL MESE</b>	<b>1</b>
<b>QUESTA È LA NOSTRA STORIA...</b>	<b>2</b>
<b>CONSIGLI DI SALUTE: I RIMEDI DELLA NONNA</b>	<b>3</b>
<b>UNA CANZONE, UN RICORDO, UN'EMOZIONE</b>	<b>4</b>
<b>LA RICETTA DI NONNA ANITA</b>	<b>4</b>
<b>POESIA</b>	<b>6</b>
<b>INFORMAZIONI</b>	

## 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 “Pensando alla vostra infanzia, raccontatemi cosa facevate durante i pomeriggi?”

Tutti coloro che andavano a scuola hanno indicato come passatempo principale pomeridiano fare i compiti. I compiti da fare a casa erano di 2 tipi: italiano o matematica. Per ciò che riguarda l'italiano si trattava di scrivere dei “pensierini”. Altro non erano che degli scritti a tema libero. Gli argomenti che venivano raccontati si riferivano, nella maggioranza dei casi, ad accadimenti interni alla propria famiglia, ai genitori o fratelli e sorelle. Relativamente alla matematica i compiti da fare erano la risoluzione di problemi, facendo delle operazioni di divisione, moltiplicazione, sottrazione o addizione. “Qualche tempo fa ho incontrato un ex compagno di scuola che mi ha detto «mamma mia, eri un mostro in matematica!». Ci tengono a sottolineare in molti, che i compiti a casa venivano fatti senza l'aiuto dei genitori. Numerosi sono gli attuali ospiti della casa che hanno frequentato al massimo fino alla terza elementare, quindi i loro genitori con ogni probabilità saranno necessariamente andati a scuola molto meno dei propri figli (sempre che l'abbiano frequentata). “Babbo e mamma non je la facia a jutamme a fa' i compiti perché a scola c'era giti pocu che dovìa fadiga gioppe u campu”. “Me ricordo 'na vo' che mamma me jutava de italiano. Me dicìa, insistenno, che “porta” se scrivià “portta” con due “T”. Poretta!”. Viceversa, capitava spesso che erano i fratelli o le sorelle più grandi ad aiutare i più piccoli a fare i compiti. Racconta orgogliosa una signora “io ero talmente brava in italiano che jutavo mio fratello, che facia le medie, a fare i temi”.

La vita pomeridiana agreste prevedeva anche il dovere di svolgere dei lavoretti, di aiutare la famiglia. Dopo aver portato a termine i doveri scolastici domiciliari “io giò a parà ‘e pecore”. “Quante?” domando. “10 pecore e un paro de torelli niri”. “Animali vostri?” ri-chiedo. “No, non era i nostri, era del vicinato. Io je guardao l’animali e loro ce facià gè li a terra de loro a rcoje a legna”. Oltre al badare agli animali, altri lavoretti erano soliti venire svolti dagli infanti: raccogliere le ghiande, andare a prendere le uova nel pollaio. Una signora condivide un ricordo “quanno ero piccola rcojevo i fiori, viole, margherite e le portavo alla farmacia che me regalava 2-3 caramelle all’orzo”. Altro impegno familiare era quello di accudire i fratelli e le sorelle minori. Un altro aspetto che andava curato nei pomeriggi (in particolare nel mese di maggio) era andare quotidianamente alla benedizione. Insieme agli amichetti si doveva andare in chiesa e recitare il santo rosario. Dulcis in fundo, di pomeriggio si giocava. Dal saltare con le corde (“due girava una saltaa”, “e corde era quelle de e bestie”) a campana, da “filello”, ovvero fare una sorta di ragnatela con uno spago infilando l’intreccio di una corda con le dita. Alcuni ricordano il gioco chiamato “piastrelle”. Una specie di gioco delle bocce, ma utilizzando dei sassi. I maschietti giocavano a calcio con una palla fatta di pezze cucite, riempita di segatura. Era un grande divertimento giocare insieme agli altri bambini, ma non mancavano le liti “se facià a cagnara. Quanno se giocava e a due o tre c’era qualcò che non je già be, se faci subito a cagnara”.

## CONSIGLI DI SALUTE: I RIMEDI DELLA NONNA



Immaneabile nella cucina nostrana, l'aglio è una delle piante dalle virtù riconosciute da millenni. E' un potente battericida naturale. Raccontano i nostri avi della casa, che quando i bambini avevano i vermi si usava curarli con un preparato di aglio pestato e acqua. Andava assunto a stomaco vuoto ogni giorno, per una settimana.

## UNA CANZONE, UN RICORDO, UN'EMOZIONE



La canzone che è stata fonte di ricordi e densa di emozioni è “Fiorin Fiorello” (1939 V. Mascheroni—P. Mendes). A lungo ritenuta emblema della canzone disimpegnata, è sicuramente una delle canzoni italiane più popolari di sempre. Il ricordo di questa canzone ha un sapore squisitamente sentimentale per la ospite che l’ha riportata alla memoria e ne ha voluto condividere con tutti gli altri presenti il suo legame affettivo. Difatti la canzone Fiorin Fiorello, veniva cantata da un giovine per il quale la nostra amica nutriva una simpatia particolare: “mi piace la canzone Fiorin Fiorello perché la cantava sempre un ragazzo che mi piaceva” semplice e meraviglioso.

## LA RICETTA DI NONNA ANITA

### CICERCHIATA

#### Ingredienti

5 uova (solo i tuorli),  
2 cucchiari di zucchero,  
1 limone grattugiato,  
Mezzo bicchiere di olio di semi,  
Mezzo bicchiere di mistrà,  
1 vanillina,  
Una dose di lievito  
500 g di farina



## **Preparazione**

Dividere gli albumi dai tuorli. Montare i tuorli aggiungendo limone e zucchero.

Montare gli albumi ed unire i due composti.

A questo preparato aggiungere gli altri ingredienti. Ultimo dei quali il lievito. Fare dei rotolini, lessarli (immergerli nell'acqua bollente, appena riaffiorano, scolarli e appoggiarli su di un canovaccio).

Dopo che si sono asciugati, tagliare i rotolini in forme simili agli gnocchi. Friggere in olio di semi.

Condire i singoli pezzetti con zucchero caramellato e miele ed ammassarli in modo che si attacchino l'un con l'altro.