

Giornalino della Fondazione Papa Giovanni Paolo II Cupramontana.

4—anno 2023 mese di giugno

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.

Giugno, sul letto 'n ce poso il grugno.

Giugno, non poso la testa sul letto per i tanti lavori che ci sono da fare nei campi.

San Pietro, pijo la falce e méto.

San Pietro (29 giugno) prendo la falce e mieto.

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...



GIOVINEZZA

Il nostro viaggio continua facendoci raccontare dai nostri cari anziani ciò che più ricordano della loro giovinezza. La domanda posta questo mese è stata “Ricordi quando sei andato al cinema la prima volta? Con Chi? Ricordi il titolo del film e/o il nome di qualche attore?”. Dopo un iniziale sgomento, misto al non agevole percorso mentale indietro nel tempo di circa 70 anni, il ghiaccio viene rotto da una nostrana signora. “C’ero gita co’ babbo e mamma. Se già do’ ade’ c’è e scòle medie. ‘Na vo’ li ce stacia il dopolavoro e ce faccia pure il cinema. D’estate il cinema u faccia all’aperto li u cortile de a scòla. U titulu de u film però non me u ricòrdo, ero piccola c’avìo, que ne so 10-12 anni. Mancu l’attori non me ricordo più. Po magari dopo quanno vo’ su a cammera me vene su a testa, ma ade’ non me vene propriu”. Non è il primo racconto che ci porta a conoscenza di un utilizzo passato delle odierne stanze della scuola media. C’era il dopolavoro, una volta, luogo di socialità ed iniziative a favore della cittadinanza. Difatti, un’altra signora, anche lei cuprense, si accoda al primo intervento. “Anche io u primu film al cinema l’ho vistu li u dopolavoro. Io c’ero gita co’ l’amiche. Anche se babbu non volìa che sgappassi dopo cena. ‘Na vo’ je so ‘rtornata alle una de notte. Me stacia a spetta’ su’ ‘a finestra de casa. M’a dato ‘na sgaggiata che ancora me pare del sentillu!”. Cerco di rifocalizzare l’attenzione sull’argomento principale “ricordi che film andasti a vedere? Che attori c’erano”. La memoria non ha la forza necessaria per partorire un ricordo “noooo! No me ricordo ne u film, ne l’attori. Me ricordo solo che so gità su u dopolavoro a vede’ u film”. Come capita ogni volta che apriamo una finestra sul passato, il percorso delle reminiscenza porta a riscoprire pian piano i vissuti, a molti dei partecipanti. La tortuosità del viaggio nel tempo viene lenita dalla inconsapevole emersione del ricordo custodito.

“Biancaneve e i 7 nani! L’andai a vedere con i compagni di scuola. Avrò avuto 7-8 anni. Nel mio paesino, vicino all’ospedale, nella piazzetta c’era un posto con delle stanza. In una di queste ci facevano il cinema. Fu una esperienza molto bella, perché insolita e straordinaria.” Percependo terreno fertile, incalzo la nostra amica “ricordi una scena che ti è rimasta impressa del film? Era un cartone animato?”. “Si. Ricordo quando il Principe scese da cavallo andò da Biancaneve e la baciò. Non riesco a ricordare se fosse un film a cartone animato. Ho il ricordo sfuocato. Mi vengono in mente questi nanetti e che era in bianco e nero”. Dettagliato! Non ce male per il ricordo di un’esperienza vissuta quasi 70 anni fa! Un’altra amica. “Nel mio paese avevano organizzato il cinema in una stanza dalle suore. Io ci andavo da sola, perché era vicino casa. E poi dalle suore era un posto sicuro”. Ancora una testimonianza “Io ce so gita al cinema. Ma l’avo’, quando ero munella, no. Non ce se già. Nua’ stacevamo in campagna eravamo tante sorelle, se stacia in famiglia e se sgappava pocu”. Tra gli attori ricordati: Amedeo Nazzari, accompagnato dai sospiri delle signore, Alida Valli e Anna Magnani.

CONSIGLI DI SALUTE: I RIMEDI DELLA NONNA



Curare il mal di testa. I nostri nonni per lenire il mal di testa prendevano una patata, la tagliavano a fette, l’avvolgevano in un fazzoletto. Il rimedio doveva essere posto sulla fronte, meglio se il soggetto affetto da mal di testa fosse disteso al buio per un po’ di tempo.

UNA CANZONE, UN RICORDO, UN'EMOZIONE



La canzone di questo mese è...Celentano! Tutte le canzoni di Celentano erano belle, mi dicono in coro. Chiedo un titolo. "Chi non lavora non fa l'amore", indica la maggioranza. San Remo 1970. Adriano Celentano canta insieme a Claudio Mori. Arrivarono primi. I nostri amici anziani, vedevano nella canzone l'esortazione a fare il proprio dovere di lavoratore. Il meritato premio sarebbe poi stato giacere con la propria moglie!

LA RICETTA DI NONNA ANITA

FICHI SCIROPpati

Ingredienti

- 1 kilo di fichi sodi ma maturi
- 350 gr zucchero semolato
- 1 limone non trattato (buccia e succo)
- Cannella in polvere



Preparazione

Togliere la buccia ai fichi facendo attenzione a lasciare i frutti integri e disporli vicini tra loro in una pirofila. Fare un solo strato senza sovrapporli.

Spolverizzare con la cannella (la quantità secondo il gusto personale), aggiungere la buccia grattugiata del limone e lo zucchero. Spremere il limone e con il succo bagnare i fichi.

Coprire la pellicola e lasciare riposare per due ore.

Trascorso il tempo dovuto, trasferire i fichi facendo attenzione a non romperli in una padella larga, in modo da fare un unico strato. Probabilmente serviranno due padelle e versare sopra il liquido che si è formato dalla macerazione (zucchero, succo limone....).

Portare a leggero bollore per circa 30 minuti, con l'accortezza di scuotere spesso la padella per impedire che i fichi si attacchino sul fondo.

Spegnere il fuoco e lasciare riposare coperto per 10 ore in un ambiente fresco.

Il giorno dopo rimettere la pentola sul fuoco e far bollire. Lasciar sobbollire dolcemente per 20 minuti.

Attendere che i fichi siano tiepidi, delicatamente metterli nei vasetti sterilizzati uno accanto all'altro facendo più strati.

Riportare a bollore lo sciroppo rimasto nella pentola e versarlo bollente nei barattoli sino a coprire i fichi; battere delicatamente i barattoli sul piano di lavoro in modo da eliminare le bolle d'aria, se necessario rabboccare.

Buon appetito!