

Giornalino della Fondazione Papa Giovanni Paolo II Cupramontana.

6—anno 2025 mese di agosto

pubblicato sul sito ente www.casariposocupra.it

**NUOVA ESPERIENZA CULTURALE /
RICREATIVA DELLA FONDAZIONE**

A FORISMA DEL MESE

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.

Chi dorme ad agòstu, dorme pe' còstu .

Chi perde tempo ad agosto, lo paga caro.

Agostu sciutta le fonti.

Agosto asciuga le sorgenti, tanto fa caldo.

SOMMARIO:

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...



Ferragosto!

La domanda che pongo ai nostri amici questo mese è “cosa si faceva a Ferragosto? Si festeggiava? Come?” Nelle campagne marchigiane, la festa di Ferragosto aveva un significato molteplice, che toccava: la spiritualità popolare, il calendario agricolo, il sentimento comunitario. Messe solenni, processioni con le statue della Madonna, fiori e canti mariani aprivano la giornata. Si celebrava la “Madonna dell’Assunta” come protettrice del raccolto. “Io me ricorda che gievamo co’ nonna, co’ mamma e co’ sorema li a chiesetta du Moro a dì e prejere pe a Madonna de mezza’agosto.” Le donne contadine pregavano per la salute dei figli, gli uomini per la pace nei campi. “Io ero contenta perché potio vedè se amiche che sennò e vedio solo a domennica a messa”. “Sci, sci pure io me ricordo. Dopo che se dicìa e prejere, quannu emo finito, stacevamo insieme co l’amiche a giocà e a chiacchierà. Ce facià festa, ce facià pe’ ’na scappata”. Ricordando quei momenti un velo di tenerezza disegna l’espressione del viso della nostra dolce amica. Alcuni portavano in chiesa ceste di frutti della terra come offerta simbolica: fichi, grappoli d’uva, spighe. “Nonna volìa che portemmo qualchiccò. Nuà c’avevamo e piante di fichi, e de mele, e ’rcogliemmo e ce portavamo dietro pe lassalle au prete”. Manifestazione solida della devozione messa in pratica spesso nel passato. Nel calendario contadino marchigiano, Ferragosto era l’unico giorno estivo “obbligatorio” di riposo, anche per chi lavorava senza tregua nei campi. Dopo settimane di mietitura, fienagione e raccolti, l’Assunta segnava una sospensione sacra del lavoro. “Lavo’ se dicìa: “*chi fadiga a Ferragosto, nun campa l’annu appressu*” (chi lavora il 15 agosto, porta sfortuna su sé e sui raccolti). Capirai nonno ce tenìa a sti detti. Per carità! Non volìa che se già a fadigà, mancu a ’rcoje su o fiè li l’ara!”

Una delle tradizioni più vive era la scampagnata di Ferragosto. Famiglie intere, spesso con vicini e amici, si recavano sotto una quercia, un pagliaio, o lungo il fiume, portando cibo preparato la sera prima. "Mamma non se facìa cojonà, che po nonno non volìa che eravamo scarsi de da magna. Pe pranzo ce portemmo: u coniglio in porchetta o pa' de casa, o vi rosso, i fichi freschi, o caffè 'nti na bottiglia e l'amaro de casa che facìa nonno". Il momento di riposo più importante dell'estate veniva festeggiato a dovere. "Nuà gievamo sempre vicino casa giò l'Esinate. Mi fratellu, l'amici, babbu, zio Antò e zio Franco facìa u bagno lil fiume", una sorta di battesimo estivo, spesso in mutande o con camicie usate. Difatti domando "si portavano e poi mettevano il costume?". "Sciii u costume!! Ma queee! Lavò manco o sapemmo que era u costume!!" Quelli più munellotti o facìa co' e mutanne, pure babbu e zio Franco. Invece, zio Antò o facìa co' 'na camicia vecchia e co' e mutanne". Si credeva che il 15 agosto segnasse l'inizio della fine dell'estate: i giorni "girano", l'aria cambia. Si diceva "Per l'Assunta, la campagna è giunta". Ovvero: i raccolti principali sono fatti, ora si pensa all'autunno. "A Cupra se cominciava a pensà a a vendemmia" precisa un nostro amico, contadino di lungo corso.

CONSIGLI DI SALUTE: I RIMEDI DELLA NONNA



Infuso di fiori di sambuco

L'infuso di sambuco era usato nella tradizione popolare marchigiana per: abbassare la febbre, favorire la sudorazione, sfiammare le vie respiratorie, alleviare i primi sintomi influenzali. I fiori si raccoglievano a fine maggio / inizio giugno, con tempo asciutto, lontano dalle strade. Si facevano seccare all'ombra, su un canovaccio, poi si conservavano in barattoli di vetro o sacchetti di carta. L'infuso si assumeva ai primi sintomi influenzali o in presenza di febbre bassa, 2-3 tazze al giorno. Tradizionalmente, si beveva prima di andare a letto, per favorire la sudorazione notturna.

UNA CANZONE, UN RICORDO, UN'EMOZIONE



La canzone di questo mese è... *Riderà* Little Tony. "Riderà", del 1966, è una canzone d'amore malinconica e vendicativa, in cui il protagonista – ferito da una donna che lo ha lasciato – si rivolge a lei dicendo che un giorno si pentirà e riderà... ma tra le lacrime. La canzone fu portata al Festival di Sanremo del 1966, in doppia esecuzione (all'epoca era prassi): una versione di Little Tony e una dei The Flippers. "Riderà" contribuì a consolidare la figura di Little Tony come "l'Elvis italiano", grazie anche al suo look: ciuffo, giacca sgargiante, atteggiamento ribelle ma romantico. Aggiunge una nostra amica "quanto je piacià a mamma!"

LA RICETTA DI NONNA ANITA

TORTA ALL'ACQUA



Ingredienti:

- 300 ml di acqua a temperatura ambiente
- 250 g di farina 00
- 180 g di zucchero (bianco o di canna)
- 80 ml di olio di semi (es. girasole)
- 1 bustina di lievito per dolci (16 g)
- Scorza grattugiata di limone o vanillina (facoltativa)
- Zucchero a velo per decorare (opzionale)

Preparazione

Setacciare la farina con il lievito in una ciotola. Se si usano aromi (scorza di limone o vanillina), aggiungerli alla farina. In un'altra ciotola versare l'acqua, l'olio e lo zucchero. Mescolare bene con una frusta fino a sciogliere lo zucchero. Versare gradualmente la miscela di farina nel composto liquido, mescolando con una frusta o uno sbattitore a bassa velocità. Continuare finché si ottiene un composto liscio e omogeneo, privo di grumi. Foderare la tortiera con carta da forno (oppure spennellare con olio e infarinarla). Versare il composto nella tortiera e livellare. Infornare in forno statico preriscaldato a 180°C per 35-40 minuti. Fare la prova stecchino: deve uscire asciutto. Far raffreddare su una gratella. Spolverare con zucchero a velo prima di servire.

Buon appetito!

