

Giornalino della Fondazione Papa Giovanni Paolo II Cupramontana.

5—anno 2024 mese di aprile

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.

Quattro aprilanti, quaranta di duranti.

Se piove il 4 di aprile, poverà per i 40 giorni successivi.

Marzu pazerellu, Pasqua co' l'ombrellu!

Se a marzo il tempo è instabile, a Pasqua potrebbe piovare.

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...



MATURITA'

Il nostro viaggio continua facendoci raccontare dai nostri cari anziani ciò che più ricordano della loro maturità. La domanda posta questo mese è stata “Per cucinare alcune pietanze erano meglio le pentole di una volta? Cosa ti piace mangiare?”. La risposta più pertinente è quella che nasce dalla sinergia delle diverse riflessioni sull’argomento cucinare oggi vs cucinare ieri dei nostri amici anziani, ed è la seguente “Forse le pentole di una volta davano un sapore migliore alle pietanze cucinate. Forse, gli ingredienti di una volta erano più sani, genuini, ed avevano una sapore più intenso, più gradevole del cibo odierno. Ma, sicuramente le pentole di oggi danno la possibilità di cucinare in maniere più veloce, senza eccessiva attenzione perché gli ingredienti si attacchino o addirittura brucino. Cucinare oggi è decisamente più comodo e sicuro. Sai quanto scottavano i manici delle pentole di una volta? Se non stavi attento ti bruciavi una mano! Oggi i manici si scaldano (alcuni!), ma non diventano mai incandescenti”. L’ho volutamente trasposta dal dialetto nostrano all’italiano per trasmettere al meglio la saggezza dell’esperienza di vita dei nostri avi. Una signora ha espresso un concetto trasversale estremamente pertinente e pregno di buon senso “per me con l’età, invecchiando, è cambiato anche il modo di sentire i sapori. Adesso mi pare tutto scipito, che non ne so né di me né di te. Languido. Boh! Non gusta più come ‘na volta a magna’. ‘na volta facevi certi piatti di tajatelle che ne sapevi che erano buoni! O sugo era buono! Sentii lo sapore di carne, di pomodoro!! (mano a conchiglia che ruota a mezz’aria in segno di estrema bontà)”. Si accoda al discorso un’altra senescente assistente “però la roba di una volta era più buona. Era tutta roba di casa, dell’orto. L’animale era il nostro. Voli mettere con i quilli che se

Que ne sai que je da' da magnà! Noi je daccemmo o grantu, o fie', robba bona che po quando magnai u puju o u maiale se sentia, eccome se se sentia, tu dico io!". La saggezza continua con la riflessione di un'altra nostra amica "Ma 'na vo se fadigaa mutuè, da matina fino anotte, joppe u campo. Quando gii a magna, e c'era perché non sempre c'era che bastaa pe saziatte, te magnai pure a pigna de a colla! E te piacià mutuè mutuè!" Il capo si muove con veemenza dall'alto in basso e viceversa, come a dire "sì, è come dico io". Chiedere "cosa ti piace mangiare" comporta un'esplosione di pareri diversi, con delle eccezioni. "A me me piace più de tutti e tajatelle de casa" dice "e sa che quelle è bone. Se non è bone e tajatelle de casa ne bonu niè!". Vocìo di fondo dei presenti a confermare l'indiscussa bontà delle tagliatelle casalinghe. "Ah, a me più de tutto me piace a pulenta co o stoccafisso". L'argomento polenta deflagra incontrollato. "Macquè! A pulenta più bona e quella co u maiale, co e costarelle e salsicce; bianga deve esse" "A me, me piacià quando a scellemmo a matina su u camì. Crosciava sotto li denti! C'avìa un profumo!". "Dite quello ce ve pare, me per me a cosa più bona era l'arrosto. U pollo, co e patate che se ce penso fittu me pare de sentillu su a bocca!". "Sci! E perché l'agnello al forno? Non te piace?" Rintuzza il nostro amico. E' veramente sempre un piacere parlare con gli anziani di cibo. E' innegabile che per noi italiani rappresenta uno dei capisaldi della vita.



***I RIMEDI
DELLA NONNA***

CONSIGLI DI SALUTE: I RIMEDI DELLA NONNA

Non dove essere assolutamente piacevole, ma di sciuro era d'aiuto. Il mal di gola era una condizione che veniva anch'essa trattata metodi naturali: i gargarismi con acqua salata, in grado di eliminare gli agenti patogeni e a trattare l'infiammazione

UNA CANZONE, UN RICORDO, UN'EMOZIONE



La canzone di questo mese è...*Vecchio frak*. La canzone di Domenico Modugno racconta la storia di un elegante *uomo in frac* che a mezzanotte passeggia per le vie deserte di una città con aria malinconica e all'alba si è evidentemente suicidato, in quanto l'abito, il cappello ed il fiore che indossava galleggiano da soli nel fiume. I nostri amici anziani la ricordano soprattutto per la piacevole parte in cui il cantante pugliese fischieta. Difatti quando è stata menzionata prima del titolo, dell'autore uno dei nostri amici l'ha intonata fischiettandone il ritornello fischiettato.

LA RICETTA DI NONNA ANITA

CRESCIOLE DOLCI DI POLENTA



Ingredienti

- Polenta avanzata
- Farina 00
- Olio di oliva o di arachidi per friggere

Preparazione

Per la ricetta delle cresciole marchigiane, sbriciolare la polenta già pronta avanzata e impastarla con la farina 00 fino a ottenere una palla. Dividere la palla in porzioni di 60 g ottenendo circa 8 palline.

Stendere le palline su un piano infarinato cercando di ricavarne un disco, il più sottile possibile, di circa 15 cm di diametro.

Scaldare abbondante olio di arachide a 170 °C, immergervi un disco alla volta e farlo dorare cuocendolo per 2-3 minuti per lato. Scolare i dischi su carta da cucina e cospargerli subito di zucchero. Servire le cresciole calde.

Buon appetito!

