

Giornalino della Fondazione Papa Giovanni Paolo II Cupramontana.

6—anno 2025 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.

Quando 'l ciel d'aprile ride, la campagna se sfide

Quando ad aprile c'è bel tempo, la campagna si riempie di fiori.

D'aprile ogni giorno 'n fil

Richiama la variabilità del tempo e del mutare della natura.

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...

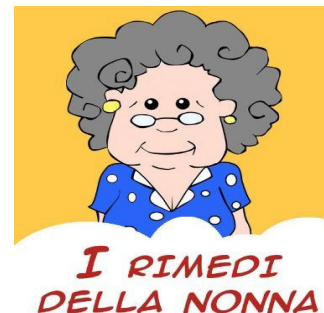


IL PARTO NEGLI ANNI '50

La domanda che pongo ai nostri amici questo mese è “Com’era il parto ai tempi vostri?”. Considerato il grado di partecipazione gradimento dell’argomento “il parto ai vostri tempi” continuiamo ad approfondire l’argomento. Il parto era vissuto come un evento naturale, non medicalizzato. Le donne erano forti, abituate alla fatica e alla vita dei campi. Spesso continuavano a lavorare fino a pochi giorni prima del parto. “Io so nata alla fine de giugno. Mamma era gita a mete u giorno prima de sgravà. Que come adè. Mi figlia quannu a partoritu a lassato perde de fadiga 3 mesi prima eppo s’è ricoverata ‘na settimana prima de fallu!” Scuote la testa la nostra a mica per enfatizzare la profonda differenza nell’affrontare gli eventi naturali della vita tra le donne del passato e quelle contemporanee. Durante il travaglio c’erano con loro madre, sorelle, vicine: le donne del vicinato facevano cerchio, pregavano, davano conforto, “quanno a partorito zia me c’ha portato pure a me, ero ‘na munellotta que c’avìo? 7 –8 anni. Stacevamo li a cucina a aspettà che o facesse. Eravamo ‘n branco! Ce stacemo io, i cugini mia, nonno, babbu, zio e tutti quelle de a famiglia de Coratella, che era i vicinati l’avò. Tutti a ‘rcomannasse a Cristo che fosse gitu tutto ve”. Mani giunte davanti al viso a mimare la gestualità d’allora della frotta di persone in trepidante attesa del lieto evento. Il bambino veniva lavato con acqua calda e fasciato stretto (per “raddrizzare le gambine”). “A mi fratello, l’avò se usava fa luscì, nonna je lavò e gamme co o vì perché dicià che rinforzava. Te dacià a forza i capitu te?!” Le prime settimane si vivevano nella quiete: pochi rumori, luci basse, molte cure. Il nome veniva scelto secondo la tradizione: spesso quello del nonno o della nonna, o di un santo del calendario.

“Allora: io me chiamo come nonna Maria che era a madre de babbu; mi fratello se chiama Pietro come u padre de babbu. Mi sorella più piccola se chiama Aldesina come se chiamava a nonna de mamma che poretta l’avìa cresciuta che a madre j’era morta prestu e a nonnesa se l’avìa pijata co essa e l’ha cresciuta insieme co i figli che c’avìa”. Ho sempre visto come un po’ di inquietudine chiamarsi come un defunto, ma evidentemente l’onore del ricordo a quei tempi era un valore forte. Nelle case contadine c’erano anche molte usanze popolari “se mettìa un ferro de cavallo sotto a u materasso contro u malocchiu.” Domando a quale scopo tale azione. “Ano so, ma la pora Anna de Stortò a u figlio no je ce l’avìa missu e je creciutu mezzu struppiau, cioppicava, poru monellu”. Un mix di credenze religiose e animismo forgiava le vite dei nostri amati nonni. “Te ricordi, Mari, che non se dovìa fa vedè u munello per qualche giorno”. Chiedo il perché di quest’ultima usanza “eh...boh!! O sai te!! ?? Dicìa che non se dovìa fa vedè, quannesò se portava male, tantevò pel’invidia de a gente.....booohhh”. E così che molti nostri amici sono arrivati ad oggi qualcuno addirittura ben oltre i 90 anni.

CONSIGLI DI SALUTE: I RIMEDI DELLA NONNA



Vino cotto con zucchero come ricostituente

In tempi in cui le vitamine non si compravano in farmacia, un classico rimedio contro il raffreddore o la debolezza era un bicchierino di vino cotto, scaldato con zucchero.

Come si faceva: si scaldava a bagnomaria, poi veniva sorseggiato caldo prima di andare a letto.

Perché: il vino cotto era energizzante e “riscaldava il sangue” nelle serate fredde.

UNA CANZONE, UN RICORDO, UN'EMOZIONE



La canzone di questo mese è... *...Come prima* cantata da Tony Dallara. Quando il rock'n'roll stava già scompigliando l'America, in Italia nasceva un nuovo suono, un po' più moderno, un po' più "grintoso" rispetto alle melodie morbide e leggere degli anni '50. Tony Dallara fu tra i primi a portare questo stile nelle nostre canzoni. La canzone racconta di una persona che, dopo un distacco o un periodo difficile, torna ad amare con ancora più forza e passione di prima. Per una nostra amica questo brano rappresenta un vissuto che ricalca il senso della canzone. L'ha voluta ricordare, con gli occhi velati di malinconia e gioia.

LA RICETTA DI NONNA ANITA

STOCCAFISSO ALL'ANCONETANA



Ingredienti:

- 800 g di stoccafisso (ammollato)
- 600 g di patate (meglio a pasta gialla)
- 1 cipolla grande e 1 spicchio d'aglio
- 300 g di pomodori pelati (o passata rustica)
- Prezzemolo, capperi, sale e pepe olio evo q.b.
- 1 bicchiere di vino bianco secco
- 100 g di olive nere (taggiasche o locali, denocciolate)
- 30 g di acciughe sotto sale (dissalate e diliscate)

Preparazione

Lo stoccafisso va ammollato per 3-4 giorni, cambiando spesso l'acqua, poi tagliato a pezzi. Lessarlo in acqua bollente per 5 minuti e scolarlo. In una casseruola capiente mettere abbondante olio extravergine, la cipolla affettata sottilissima, l'aglio schiacciato, il prezzemolo tritato e le acciughe. Far soffriggere dolcemente finché le acciughe si sciolgono. Aggiungere lo stoccafisso, sfumare con il vino bianco e lasciar evaporare. Aggiungere i pomodori, le patate tagliate a cubetti, olive, capperi. Coprire con un po' d'acqua calda (non troppo) e cuocere a fuoco bassissimo, con coperchio, per almeno 2 ore, mescolando ogni tanto. Quando il sugo è ristretto e le patate morbide, spegnere e lasciare riposare qualche minuto. Servire con pane casereccio tostato.

Buon appetito!

