

*Giornalino della Fondazione Papa Giovanni Paolo II Cupramontana.*

*5—anno 2024 mese di dicembre*

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

***Dicembre, mèse de nebbia e de giòlo, porta co' sé 'l Natal e 'l Capodanno.***

Questo proverbio descrive le tipiche condizioni atmosferiche del mese di dicembre nelle Marche, con la nebbia e il gelo.

***Se a dicèmbre neva, l'ann che vene sarà ricco de frutta.***

Se dicembre è freddo e nevoso, l'anno che arriva porterà una buona raccolta di frutta.

#### **SOMMARIO:**

|   |          |
|---|----------|
| <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...



### IL CENONE DELL'ULTIMO DELL'ANNO

La domanda che pongo ai nostri amici questo mese è “Com’era il vostro ultimo dell’anno? Cosa si faceva il giorno di San Silvestro negli anni ’60?”. “Ah, u cenò dell’ultimu dell’anno! Quillu sci che facià festa!” risponde subito una nostra amica, che accompagna le parole ad ampi gesti del capo per annuire sulla bontà dell’evento. Era più di un semplice pasto: era il momento in cui tutto si fermava, la famiglia, gli amici, i parenti, tutti intorno a quella tavola imbandita come se fosse un banchetto per i signori. La preparazione cominciava già giorni prima. ‘Mamma, che non stacià mai ferma, preparava tutto bembè a comicià dai cappelletti co’ u’ brodo de cappo’”. Che solo a nominarli senti come se il cuore ti si scalda. “Dopo facià i contorni e patate arrostu, l’erbe strascinate e po’ e lenticchie, che dicià che portaa i soldi”. Domando “le lenticchie con il cotechino?”. “Hmm, lì casa nostra u cotechì l’avò non ce se mittìa. Se per coè ‘na salciccia. Sennò mancu quella!”. E per finire, “se babbu ja facià a trovallu l’agnellu se magnava a u cenò dell’ultimo dell’anno”. “E se non riusciva a trovarlo?”, chiedo incuriosito. “O ‘mazzava un puju o ‘na pape-ra. Qualchicco de bono ce stacià sa..... non te ne pijà te no!”. “Da bere, c’era niente? Sennò ve se ‘mponnìa!” domando agli astanti, ridacchiando di sottocchi. “O vù, ce stacià. Quillu mejo, quillu bonu!” ribadisce soddisfatto un altro amico. Gli fa eco una vocina, aggiungendo “scorrià a fiumi!”, fragorosa risata generale.

Il verdicchio, caposaldo della cupramontanità, biglietto per la felicità, la convivialità, la gioia dello stare insieme. “Se brindaa, po se cominciava a ride, po a cantà a squarciagola”, ci racconta una nostra amica come se l’evento fosse accaduto l’anno prima. La serata andava avanti così fino a tardi, fino a quando, finalmente, non arrivava quel momento magico: la mezzanotte. “Ah, e le risate!” dice una nostra amica, seguita da tanti altri. Quelle non potevano mai mancare. C’era sempre qualcuno che raccontava una barzelletta, chi che cantava una canzone popolare e chi si metteva a ballare pure in mezzo alla sala. E non importava se la casa fosse piccola o grande, l’importante era che, con quella risata, quella voce, quella gioia, si sentiva che l’anno che stava per arrivare sarebbe stato qualcosa di speciale. E dopo? Beh, poi c’era il piatto di lenticchie, che non mancavano mai, perché se non c’erano quelle, “portava malle”, mi spiega con fare saggio un canuto amico. E così si finiva, tra una risata e un brindisi, fino a quando il sonno non vinceva su tutti, e il capodanno veniva custodito nei ricordi fino all’anno successivo.

## CONSIGLI DI SALUTE: I RIMEDI DELLA NONNA



Per chi soffriva di mal di testa, *l'arnica* montana rappresentava la cura ideale. I prati marchigiani, soprattutto quelli di montagna, erano costellati di questa pianta, che veniva utilizzata per preparare infusi o, più comunemente, per fare impacchi. L’arnica, dalle riconosciute proprietà antinfiammatorie, veniva applicata sulle tempie con un panno caldo, portando immediato sollievo a chi soffriva di cefalee, spesso dovute a stanchezza o a sbalzi di temperatura.

## UNA CANZONE, UN RICORDO, UN'EMOZIONE



La canzone di questo mese è... *Ciao ciao bambina*, una canzone che rimase nel cuore di tanti, firmata da Domenico Modugno nel 1954. Era un periodo di grandi cambiamenti, con la gente che tornava a sorridere dopo la guerra, e la musica, con quelle melodie dolci e a volte malinconiche, dava un po' di speranza e di serenità. *Ciao ciao bambina* racconta una storia d'amore, di addio, di cuore spezzato. Quanti la cantavano, e quante volte, mentre la radio suonava, ci si guardava negli occhi con un po' di nostalgia per chi se n'era andato o per chi non c'era più.

## LA RICETTA DI NONNA ANITA

### BACCALA' ALLA MARCHIGIANA



#### Ingredienti

- Baccalà
- Aglio
- Farina
- Prezzemolo
- Pomodori maturi
- Olio
- Sale
- Pepe

### **Preparazione**

Far soffriggere gli spicchi d'aglio tritati nell'olio, aggiungere i pomodori tagliati a pezzetti, sale e pepe e cuocere per circa 20 minuti. Nel frattempo tagliare a pezzetti il baccalà, lavarlo, asciugarlo, infarinarlo e friggerlo in olio bollente, quindi scolaro su carta assorbente e disponirlo in un piatto da portata. Quando la salsa è pronta spolverizzala con il prezzemolo tritato e versala sul baccalà.

Buon appetito!

