

Giornalino della Fondazione Papa Giovanni Paolo II Cupramontana.

6—anno 2025 mese di dicembre

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.

Dicembre friddu e ventusu, l'annu vien grassusu.

Se dicembre è freddo e ventoso, l'anno nuovo sarà abbondante

Pe' Santa Lucia, lu jurnu allonga pe' la via.

Per Santa Lucia, la giornata sembra già allungarsi.

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...

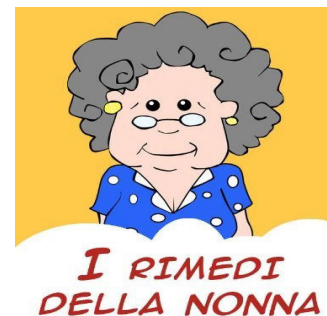


I regali di Gesù Bambino

La domanda che pongo ai nostri amici questo mese è “avete voglia di raccontarmi cosa vi ricordate dei regali di Natale. Cosa si riceveva in campagna?” Gli inverni erano più freddi di quelli odierni. Il vento era gelido e tagliava la faccia come una lama, ma dentro la cucina delle case coloniche dei mezzadri ardeva il fuoco, e il profumo di legna bruciata sapeva già di Natale. “na vo’ i soldi era pochi per daero, sa, mica t’ho dico tanto pe dillo. C’era a miseria!” ricorda quasi con veemenza la nostra cara amica, mentre un'altra con garbo dice “il Natale per i monelli era comunque magia, anche se i “regali” erano più un’idea che realtà”. “Mamma Adele ce dicìa, ogni sera, “non c’è bisogno de spende pe’ fa’ festa: basta ’na candela e ’na speranza.” E nuà munelli ce credemmo.” I bambini scrivevano la “letterina”, non a Babbo Natale ma al Bambin Gesù, come si usava allora. “Se pijava na carta de quaderno, na matita consumata e se scrivià a letterina: me ricordo che mi sorella Ada javìa chiesto ’na bambola de pezza nova, che quella che c’avìa era sdruscìa ormai. Invece mi fratellu Antò javìa chiesto ’na macchinina co’ e rote che gira”. Precisa un passaggio molto interessante una nostra amica “il padre, di solito tipo taciturno, leggeva in silenzio, poi guardava la moglie e sospirava. Non c’erano soldi per comprare”. Ma nelle case contadine, quando non si poteva comprare, si costruiva. “A sera, dopo cena, babbu già de sotto, giò a cantina, con a centilena e chiudìa a porta. Nuà monelli pensemmo che mittìa appostu l’attrezzi”. Invece prendeva uno scarto di legno del carro, lo lisciava con la raspa, trovava quattro rondelle avanzate non si sa da dove e costruiva la macchinina per il piccolo Antonio.

La mamma, con l'aiuto delle figlie più grandicelle, ritagliava un vecchio pezzo di stoffa trovato in un baule, ricamava occhi e bocca con ago e filo, cuciva un grembiolino con una tovaglia lacerata, e così nasceva la bambola di Ada. “A sera del 24 dicembre, co tutta a famiglia se già a messa. A strada era buia, o fiato fumava de quant'era friddu”. La nostra amica accompagna la fine della frase scrollando le spalle come se un alito di freddo l'avesse colpita proprio in quel momento. “Quanno tornemmo a casa mamma parecchiava a tavola: ‘n tozzo de pa, du castagne e ‘n goccio de vi. Pe rende grazia a Gesù”. Prende la parola un nostro amico, solitamente taciturno che però ci tiene a partecipare e così racconta “quannu era mezzanotte, poru babbo se schiarìa a voce e di-cia “gete a vede’ se Gesù Bambino va portato qualchiccò!” Io e mi sorella gie-vamo de corsa verso l'angolo dove ce stacia il presepe: sotto a paglia, ce sta-vano: la bambola di pezza e la macchinina.” I bambini urlavano di gioia. Quella notte, nella piccola casa colonica, i regali non valevano mille lire... ma valevano tutto.

CONSIGLI DI SALUTE: I RIMEDI DELLA NONNA



Aglio e vino rosso

Si sbucciava 1 spicchio d'aglio, si schiacciava leggermente col dorso del coltello, per far uscire il succo (alcuni preferivano tagliarlo a metà per farlo insaporire meglio) lo si metteva dentro un bicchiere o una tazza di vino rosso, poi si copriva e si lasciava riposare tutta la notte (8–12 ore). Le famiglie dicevano che così “l'aglio rilascia la forza nel vino”. La mattina dopo si bevevano due o tre piccoli sorsi, non tutto il bicchiere. L'intruglio si assumeva 1 volta al giorno per 2–3 giorni, quando comparivano i primi sintomi di raffreddore. Si riteneva che l'aglio “scaldasse il petto”, il vino rosso “aprisse e disinfettasse”, insieme fossero un tonico contro il freddo e i malanni d'inverno.

UNA CANZONE, UN RICORDO, UN'EMOZIONE



La canzone di questo mese è....*La vònna de Montecarotto*. Una nostra amica ci ha raccontato che una sua vecchia zia si era trasferita in Ancona dopo sposata. Nelle rare volte che veniva a trovarla gli cantava sempre una sorta di filastrocca cantilenante. Parlava di un'anziana ("vònna") che racconta ai nipoti le storie della guerra e della povertà. Semi-recitata, a metà tra canto e narrazione. Veniva usata come "ninnananna raccontata".

LA RICETTA DI NONNA ANITA



CRESCIA POVERELLA

Ingredienti:

- Farina di grano tenero
- Acqua
- Sale
- Un filo d'olio (solo se disponibile)

Preparazione

Impasto veloce di farina, acqua e sale. Tirare una sfoglia spessa mezzo dito. Cuocere sulla piastra del camino (la "testa" o *coccio*). Può essere mangiata con erbe di campo, cipolle, fagioli o con un po' di strutto.

Buon appetito!

