

Giornalino della Fondazione Papa Giovanni Paolo II Cupramontana.

5—anno 2024 mese di gennaio

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.

Se li gljorni de la merla voli passà, pane, pulenta, porcu e focu a volontà!

Se i giorni della Merla vuoi ben passare, pane, polenta, maiale e fuoco del camino per scaldarti.

Se gennaio non genneggia, febrà mal fa e mal penza

Se gennaio non si comporta da gennaio (cioè fare freddo) febbraio si comporterà male.

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 "Ricordi come si cucinava una volta? A casa tua avevi il focolare? Ricordi cosa si mangiava più spesso?" "na vo' non era mica come adè che c'è a cucina, u furnu. 'na vo ce stacia u focu, se cocia tutto lì". Questa frase rispecchia fedelmente quello che era "il cucinare" nella case della campagna nostrana. "C'era u callaru, che ce se cocia a pulenta, o a verdura. Ce stacia a graticola che ce cocemmo a crescita de pulenta. Qualchivvò a carne, 'na salsiccia, u puju!" La cucina era, nella stragrande maggioranza dei nostri amici, povera. Prodotti dell'orto, i più fortunati potevano godere della bontà del pollo, di tanto in tanto. Il vino, quello buono, veniva risparmiato per la domenica, i giorno di festa o le grandi occasioni. Per "tutti i giorni", cosa bevevano "se bevìa l'acetello o l'acquaticcio". Domando come fossero fatte queste bevande "l'acquaticcio se faccia coi o vi rmasto de i graspi poi ce se mittìa l'acqua. L'acetello invece, era acqua e aceto". Faccio una smorfia, alla descrizione dell'acetello sentendo in bocca il sapore acre del preparato. Tiene a ribadire un aspetto, la nostro amica, notando la mia smorfia "era bono sa l'acetellu. D'estate, quannu faccia callu mutuè, te leaa a sete gioppe u campu!". Il racconto si conclude con un significativo annuente gesto del capo. Un ricordo particolarmente dolce e nostalgico va ai momenti di convivialità nelle feste solenni, nelle cerimonia come battesimi o matrimoni "quando c'erano le feste importanti, tutta la famiglia si riuniva e le donne, nonne, mamme cugine, zie stavano in cucina a preparare da mangiare. Il clima in famiglia era festoso, si godeva del piacere di stare tutti insieme. Oggi, la voglia di stare

famiglia c'è molto meno". Le dinamiche culturali hanno effettivamente inciso molto sul sentire dello stare insieme ai propri cari. "Se facia baldoria! Se magna, se beia, se stera bè!". Una riflesso di luce negli occhi di molti nostri amici anziani fa trapelare la nostalgia del tempo che fu. "A cosa che magna de più era a pulè! Pranzo, cena e colaziò". "Come pranzo, cena e colazione? La polenta a colazione?" chiedo curioso. "Se magna sempre!!!" fragorosa risata di accompagnamento e teste che annuiscono quasi all'unisono. "Quanno facia a pulenta, ne facia mutave, cusci ce rmania pe naltra magnata". Ci tiene a partecipare anche uno degli ultimi ospiti arrivato, coinvolto nel tema polenta "quando mamma faceva la polenta noi figli je dicevamo di far cuocere di più la parte della polenta che era rimasta nel caldaro. S'è brustoliva, sapessi quanto era bona! Crocchiava sotto i denti", mano a cucchiaio che volteggia davanti al signore evidente rinforzo della intensa bontà della polenta abbrustolita nel pentolone sul focolare. "Sì, ma a colazione la polenta come la mangiavate?" insito, animando così la discussione. "Mamma c'ha facia su a graticola. A facia brustolì e ce mettia tantè de sale". "Io e mi fratello ce litigavamo i pezzetti de polenta che rimanevano attaccati alla graticola, era bona 'mbelpe'! Crosciava". Lo sguardo del nostro mi dice di fidarmi, la polenta sbruciacchiata nella graticola sul fuoco era una vera e propria bontà.



UNA CANZONE, UN RICORDO, UN'EMOZIONE



La canzone di questo mese è... *Teresa non sparare*. Brano scritto e cantato da Fred Buscaglione nel 1955. Alcuni dei nostri amici anziani la ricordano in modo particolare per la rottura con le canzoni ai tempi più conosciute ed ascoltate. Il ritmo è indubbiamente più serrato ed alcune amiche ricordano le ragazzine più grandi dimenarsi vorticosamente nel ballare questa canzone. Brano tra i più originali e innovativi di Buscaglione, tratta con grande ironia un argomento drammatico (realmente accaduto) e serio puntando soprattutto sulle melodrammatiche e in certi punti comiche scuse del marito traditore.

LA RICETTA DI NONNA ANITA

CRESCIA SFOGLIA

Ingredienti

- Farina
- Acqua
- Uovo
- Strutto
- Latte
- Sale
- Pepe



Preparazione

Setacciare la farina e metterla in una ciotola. Disporre la farina a fontana. Riporre l'uovo al centro. Aggiungere lo strutto a pezzetti. Versare il latte e aggiungere il sale ed il pepe. Lavorare gli ingredienti con le mani. Versare acqua poco alla volta, continuando ad impastare fino ad ottenere un composto liscio ed omogeneo. Coprire con una pellicola trasparente e lasciar riposare per 30 minuti a temperatura ambiente. Trascorso il tempo, dividere l'impasto in 6-8 pezzetti da 100/130 gr ciascuno. Con un mattarello, schiacciare le palline e poi stenderle a una foglia sottile. Cospargere ogni foglia di strutto. Arrotolare la sfoglia su se stessa. Girarla fino a formare una girella facendo attenzione a sigillare la parte finale schiacciandola leggermente con le dita. Coprire le girelle con una pellicola trasparente e lasciar riposare per 30 minuti. Trascorso il tempo, appiattire la girella con le mani e con un mattarello stenderla fino a formare un disco sottile ed uniforme. Scaldare una padella antiaderente, quando sarà calda adagiare la sfoglia. Far scaldare qualche minuto fino a quando non si formeranno delle bolle in superficie sulla sfoglia. Cuocere anche l'altro lato girando delicatamente la sfoglia. Si consiglia di farcire con salumi, formaggi, erbe cotte.

Buon appetito!

LA
POESIA

