

Giornalino della Fondazione Papa Giovanni Paolo II Cupramontana.

7° anno, 2026, 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.

Gennarù asciuttu, granòttu dapertuttu

Gennaio secco porterà abbondanza di grano.

Gennarù, chi nun c'ha u focu se ne na penti

A gennaio chi non ha legna per il fuoco se ne rammarica perché l'inverno è lungo.

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 1° dell'anno

La domanda che pongo ai nostri amici questo mese è “Ricordate cosa accadeva il primo dell’anno?” Oggi, costume comune è andare a dormire addirittura alle prime luci dell’alba. Ci si alza, poi, molto tardi, si passa il resto della giornata intontiti per i bagordi della notte di San Silvestro. “Lavò non era cuscì, sci nonno, babbu, ziu e qualche omo più grossu qualche bicchieru de vî su faccia a notte de l’ultimu dell’anno e brindaa a mezzanotte, ma non già sa a dormi a mattina. A mattina tocca alzasse prestu pe già a fadigà li u campu!”. Ci tiene a raccontare una nostra amica. E ancora “lì casa nostra magnemmo e lenticchie, perché se dicìa che portava be. Lavò non se dicìa che portava i soldi. Qessa è ‘na cosa che e venuta dopo”. Effettivamente, la lenticchia a quei tempi, mangiata la notte tra l’ultimo e il primo dell’anno era un augurio di prosperità tout court. All’alba, il 1° gennaio, la campagna si svegliava con un silenzio particolare: gli uccelli facevano i primi voli nelle vigne ghiacciate, e i cani giravano tra le balle di fieno mentre i contadini preparavano gli attrezzi per il primo giro nei campi. Domando se fosse vera l’usanza per cui si benediva con un ramo di alloro o di ulivo le stalle. Subito prende la parola una amica che ricorda “sci, sci come no! Poru nonno co babbo e ziu pijava ‘n par de rame de alloro, che c’emmo a pianta, dopo già giò a stalla, da e bestie. Po’ faccia u signu de a croce e dicìa o Padrennostro. Gievamo giò tutti, nuà munelli, nonna, mamma e zia, diecemmo e prejere insieme”. Precisa una signora “io me ricordo che ziu rcontava, che lu poru Pe’ de Frontalò non benedì a stalla e ‘n’anno je se malate 2 vacche e po’ je sé morte. Da lavò emo sempre beneditu a stalla tutti i primi dell’annu!”. L’influenza degli accadimenti verosimili, spesso romanzati, di conoscenti e vicinati aveva una fortissima influenza nel comportamenti della gente comune.

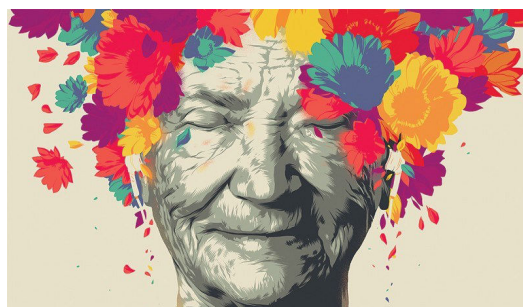
Il tempo non era scandito dal denaro ma dalle stagioni. Le feste e i riti avevano un significato profondo: un modo per esorcizzare le paure, condividere speranze e rafforzare legami sociali. L'inizio dell'anno non era solo un cambio di calendario, ma un vero rito di passaggio collettivo. La sera del 1° gennaio, attorno al grande focolare in cucina, la famiglia si riuniva per ascoltare storie del passato. Racconti di nonni che avevano visto guerre, carestie, ma anche annate di ricche messi. I più giovani, con gli occhi sgranati, ascoltavano e talvolta inventavano storie di lupi e di fate nei boschi vicini. “Nonna raccontava sempre che quando era munella ‘na vo a Natale u padre j’avìa portato i Portogallo che essa non avìa magnatu mai”, chiedo cosa fossero i Portogallo, un nostro amico prontamente mi spiega che altro non erano che i mandarini. Il ricordo che simboleggia l'esorcizzare il nuovo anno nel segno della prosperità viene da una nostra mite amica che con voce gentile racconta “nonno pijava a chiave de casa, facià sta tutti zitti, scotìa a chiave, po dicìa «pe ogni porta che se chiude ce ne sta una che se apre»”.

CONSIGLI DI SALUTE: I RIMEDI DELLA NONNA



Si prendeva una cipolla bianca o dorata. Veniva tagliata a metà o a spicchi, senza cuocerla. Si metteva su un piattino sotto il letto, oppure sul comodino, vicino alla testa del malato (spesso un bambino). La cipolla restava lì tutta la notte e al mattino veniva buttata via. Secondo la credenza contadina: “tirava via il male”, “assorbiva i catarri”, “ripuliva l'aria della stanza”. Se al mattino la cipolla era diventata molle o scura, si diceva che “aveva fatto il suo lavoro”. Si usava per combattere tosse notturna, raffreddore forte, influenze invernali, raffreddori dei bambini (era molto usato sui piccoli perché non prevedeva ingestione) Nella mentalità dell'epoca la cipolla era vista come: antisettico naturale, “pianta forte” che combatte il male, rimedio povero ma sempre disponibile. L'odore intenso era considerato una prova della sua efficacia.

UNA CANZONE, UN RICORDO, UN'EMOZIONE



La canzone di questo mese è... *...C'era un ragazzo che come me amava i Beatles e i Rolling Stone*. La canzone racconta la storia di un giovane normale, appassionato di musica e di libertà, la cui vita viene spezzata dalla guerra. Il protagonista passa dalle serate spensierate con la chitarra al rumore assordante delle armi. Il ritmo inizialmente leggero diventa marziale, accompagnando il cambiamento del suo destino. La canzone denuncia l'assurdità della guerra e della leva obbligatoria. Il riferimento al Vietnam la rende una delle prime canzoni italiane apertamente pacifiste. La musica diventa strumento di protesta. È un simbolo degli anni Sessanta italiani. Uno dei nostri amici ci racconta che aveva uno zio particolarmente sensibile verso l'argomento guerra e Vietnam, che gli faceva ascoltare spesso questo brano.

LA RICETTA DI NONNA ANITA

ZUPPA DI CICERCHIE

Ingredienti

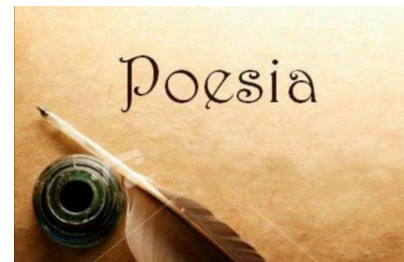
- cicerchie secche
- aglio
- alloro
- olio d'oliva



Preparazione

Dopo lunga ammollatura, le cicerchie vengono cotte lentamente fino a diventare una crema rustica. Consigliato l'accompagnamento con pane bruscato.

Buon appetito!



Spazza camino, spazza camin ha fame e freddo.

Son poverin son venuto da lontano.

Con il piede piccolino,

Ho valcato i monti e il piano per trovarli.

O mio bambino domandavo

Dove sia detto un bimbo come me che e pur figlio di Maria

Sempre eterno Re dei Re

Di Anita Pioli