

Giornalino della Fondazione Papa Giovanni Paolo II Cupramontana.

5—anno 2024 mese di maggio

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.

Maggiu sciuttu, grano per tuttu!

Se a maggio non piove c'è un buon raccolto di grano dappertutto.

Ahi voja a cantà maggiu!

Si dice di una cosa che andrà per le lunghe.

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 faceva il bucato una volta? Quali odori, colori ti vengono in mente pensando a questo?". Per lavare i panni si usava una soluzione ottenuta versando dell'acqua bollente sopra uno strano di cenere bianca, proveniente da legni poveri, come ginestre, rovi, acacie, sopra un telo ampio a trama fitta, o un vecchio lenzuolo rattoppato. Ma prima, si doveva togliere lo sporco e le macchie più ostinate, strofinando i panni con il sapone fatto in casa (si facevano bollire, insieme soda caustica, pece greca, scarti di grasso e ossa animali e si profumava con lavanda, foglie di menta o basilico). Solitamente questa fase si svolgeva sulla sponda del fiume, dove le donne si mettevano in ginocchio, sfregando su di una pietra levigata, o nei lavatoi. "Gievamo giò l'Esinate, co mamma, mi sorella, e zia, co i canestri pieni de panni da lavà. L'acqua era jaccia mutuè! Ce mettemmo a culu puzzò per sfregà mejo o zozzo. Sbattemmo forte i pagni su 'na pietra che stacia li vicino. O fino a quando nn 'rvenìa puliti come nòvi tocca a lavà che sennò mamma ce sgaggiaa!".

Appena concluso questo primo step, diremmo oggi, i panni venivano riposti nelle ceste e riportati verso casa: le canestre venivano trasportate in equilibrio sulla testa, appoggiate su un fazzoletto o un telo di stoffa pesante, arrotolato a mo' di cerchio, che serviva da spessore e stabilizzava il peso. "Dovisci senti quantu pesaa le canestre! Te ciaccava a

To sentisci tuttu su u collu, u pisu se non stacii attento a sta drittu”. Una volta a casa si prendeva una grande *mastella*, fatta di doghe di legno. Sui panni veniva posta la cenere precedentemente setacciata. Intanto si metteva a scaldare l’acqua, presa dal pozzo, nella *caldara*: poggiava su di un treppiede, era munita di una cannellina nella parte inferiore, al centro aveva un tubo con una griglia sotto e dentro vi si mettevano i pezzi di legno che, bruciando, scaldavano l’acqua. Chi non possedeva questo attrezzo specifico, poteva servirsi di un comunissimo caldaio di rame e scaldare via via l’acqua sul camino. “Nuà non ce l’avemmo u callaru co a cannella. Babbu rempià u callaru. Cennìa un focu davanti casa. C’avia ‘nattrezzu pe poggiaacce u callaro, faci scalla l’acqua a cuscì”. L’acqua bollente versata sulla cenere ne scioglieva i componenti, formando una soluzione di bicarbonato di potassio che, penetrando nei panni e unito al sapone, li rendeva bianchi e donava loro un profumo particolare e inimitabile. “Rlucìa de quanto venia bianghi li panni”. Questa affermazione risponde alla domanda sui colori. Chiedo lumi sugli odori “Profuamaa che bono, de fresco, de pulito. Ne sapià un po’ de fiuri, ‘n tantì de erba, de legno”. Precisa una signora “quanno ti mettii dopo lavati se sentia lu profumo de pulitto che te facià sta be’!”

CONSIGLI DI SALUTE: I RIMEDI DELLA NONNA



Un rimedio spesso consigliato dalla nonna, in presenza di un malanno di stagione, era il brodo di pollo, poiché secondo lei poteva alleviare i sintomi del malessere. In effetti moderni studi hanno appurato che esso svolge un'azione antinfiammatoria, stimolando l'attività degli anticorpi, cellule del sistema immunitario responsabili della difesa dell'organismo, inoltre gli aminoacidi contenuti nel brodo di pollo forniscono un buon contributo al sistema immunitario, e i suoi nutrienti lo rendono un alimento assai indicato per le persone debilitate, mentre i liquidi reidratano l'organismo; e ancora il vapore caldo che il brodo sprigiona decongestiona le vie respiratorie.

UNA CANZONE, UN RICORDO, UN'EMOZIONE



La canzone di questo mese è...*Torna a Surriento*. Canzone napoletana, composta nel 1894 da Ernesto De Curtis. Claude Aveling scrisse il testo in inglese della canzone, intitolato *Come Back to Sorrento*, da cui Doc Pomus e Mort Shuman la riadattarono per la versione di Elvis Presley, intitolata *Surrender*. La versione della canzone, ricordata dal nostro amico anziano è quella di Roberto Murolo. Il ricordo della canzone è emerso nel nostro amico, semplicemente perché aveva un caro zio in Campania (si ricorda che stava vicino Napoli) che quelle poche volte che saliva nelle Marche, canticchiava amabilmente questa canzone.

LA RICETTA DI NONNA ANITA

BOCCOLOTTI DEL BATTE



Ingredienti

- Oca
- Carote
- Cipolle
- Chiodi di garofano
- Sedano
- Passata di pomodoro
- Noce moscata
- Bicchiere di vino
- Olio
- Sale e pepe

Preparazione

Versare nella pentola un giro di olio. Mettere al suo interno sedano, carote e le cipolle con i chiodi di garofano. Lasciare andare ed imbiondire. Versare allora i pezzi di oca e di rigaglie. Solo quando la carne sarà ben rosolata, sfumare con il vino. Quando anche il vino sarà evaporato, versare la passata di pomodoro. Salare e pepare a piacere. Speziare con la noce moscata e lasciare sobbollire a fuoco lento per circa 2-3 ore. Il sugo non deve rimanere troppo stretto poiché essendo piuttosto grasso, rischierebbe di rapprendersi e di aggrapparsi con difficoltà alla pasta. Versare il sugo sopra ai maccheroni cotti al dente. Alla fine, aggiungere il pecorino. Girare, ed assaggiare, procedendo se necessario ad aggiustare di sale e pepe secondo i propri gusti.

Buon appetito!

