

Giornalino della Fondazione Papa Giovanni Paolo II Cupramontana.

6—anno 2025 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.

Se piove a maggio, pane e formaggiu.

Se piove a maggio ci sarà abbondanza di pane e formaggio, perché la pioggia favorisce raccolti e pascoli.

Maggiu ventoso fa l'anno fruttusu.

Maggio ventoso porta un anno ricco di frutti, perché il vento favorisce l'impollinazione.

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...

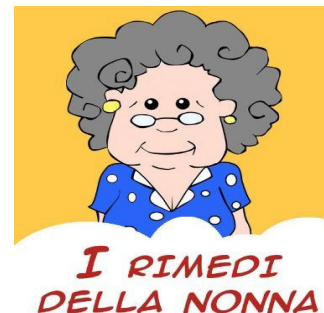


Maggio, il mese Mariano

La domanda che pongo ai nostri amici questo mese è “Maggio è il mese dedicato alla Madonna, cosa si faceva una volta per celebrare la devozione a Maria?”. Sappiamo molto bene che il tempo nel passato dei nostri amici anziani veniva scandito dai cicli della made terra (e delle stagioni) e dalle ricorrenze religiose. Tra quelle non di primissimo piano, ma molto sentita c’era quella, nel mese di maggio, dedicata al culto della Madonna. Rompe il ghiaccio una nostra intraprendente amica “Maggiju, de 'na vò, era tutta 'n'antra cosa. Quanno rigava, parìa che a gente se r'cordava che oltre o fadigà a terra, guardà e bestie e gì gioppe i campi, ce stacia pure qualchicco de più granne” si aiuta allargando le braccia a rinforzare la parola “granne”. Sorridendo una nostra amica sorniona aggiunge poeticamente “era u mese Marianu, a fede a sentisci nell’aria, come l’odore de l’erba tagliata e de i fiori novi”. Questi primi interventi fotografano in maniera molto realistica il sentimento della fede nel passato, il senso di credere a qualcosa di maestosamente più grande delle proprie vite, con devozione e senza dubbi. Altre testimonianze zampillano dalle canute menti “a sera, dopo cena, a gente no stacia a guardà a televisiò — che manco c’era! — ma se mettìa a giacchetta bona, rdunava i monelli e tutti insieme già li a figuretta de a Madonna”. Completa l’iter del racconto con giudiziosa solennità di parole e vocalizzi “ce rdunemmo tutti lì, eppo’ 'n silenzio, se dicìa u rosariu”. Chiarisce chi non aveva edicole votive dedicate alla Madonna vicino casa “nuà, che stacemmo in campagna, ce rdunemmo 'nti 'na casa de 'n vicinatu; se mettìa e seggiole a tunnu e se 'picciava na candela 'davanti a un quadrittu con a Madonna e dicemmo u rosariu”. Litanìa che da una parte voleva evidenziare a Maria che era stato fatto il volere di Dio e dall’altro domandavano aiuto e supporto per il futuro prossimo.

“U rosariu non era o pregà: era pe stà assieme, pe’ dasse conforto, era 'n modo pe' sperà che venisse mejo e Dio non peggio!” Le donne più anziane, con voce fina ma sicura, guidavano le decine. I più giovani provavano a rispondere, qualche volta sghignazzavano quando sbagliavano. “Me ricordo che pora mamma mettìa su a finestra de casa ‘na candela ‘ccesa, l’avò se usava a luscì. Qualchidù mettìa fori de a finè ‘na striscia de stoffa. Era bellu mutuè quanno passascì oppe e vie co’ tutte e finestra lunate. Te facià ‘n so que de bello, se sentìa a devoziò pe’ Maria”. E’ veramente toccante sentire il racconto di un sentimento così forte, puro e semplice figlio un una commistione di cuori devoti, simboli di una società ancora lontana dalla contemporanea complessità malata. “E a domenica, tutti a messa! Le donne se mettìa ‘n fazzoletto su a testa, e portaa i fiori de campo: ginestre, rose, margherite. Se offrià a a Madonna come se fosse 'na regina”. Il mese culminava spesso il 31 maggio, giorno della Visitazione della Beata Vergine Maria, con una processione solenne, detta “*processione mariana*”, seguita da canti mariani, fiaccole, bambini vestiti di bianco e tanta gente del paese.

CONSIGLI DI SALUTE: I RIMEDI DELLA NONNA



Albume d'uovo per le ustioni leggere

in caso di ustioni leggere da stufa, camino, ferro da stiro, acqua bollente, o scottature da sole. Si raffreddava subito la parte ustionata sotto acqua fredda corrente. Si prendeva un uovo fresco, si rompeva con cura e si separava l'albume dal tuorlo, versando solo la parte trasparente in una scodella pulita. Con un cucchiaino o direttamente con le dita ben pulite, si spalmava l'albume sull'ustione. Si lasciava riposare all'aria, senza coprire, per far sì che l'albume formasse una pellicola gelatinosa e protettiva. Si riapplicava ogni 2–3 ore, oppure quando la pelle cominciava a tirare o il film si seccava troppo.

UNA CANZONE, UN RICORDO, UN'EMOZIONE



La canzone di questo mese è... *Mamma mia dammi cento lire*, particolarmente diffusa nel maceratese. È una canzone popolare marchigiana narrativa (quasi una ballata), che racconta la storia triste di una ragazza che vuole emigrare, chiedendo soldi alla madre. Nata probabilmente nel tardo '800, negli anni '50-'60 era ancora cantata nelle veglie contadine, nei mercati e nelle sagre, tramandata oralmente da generazioni. Molti dei nostri amici l'hanno ricordata proprio perché cantata nei casolari di Cupramontana dove si usava radunarsi per far festa e soprattutto ballare.

LA RICETTA DI NONNA ANITA

PANCOTTO



Ingredienti:

- 250 g di pane raffermo vecchio anche di 3-4 giorni)
- 1 spicchio di aglio
- Olio extravergine d'oliva
- Acqua o brodo (vegetale o di carne, secondo disponibilità)
- Un pizzico di sale
- Erbe aromatiche: rosmarino, salvia, oppure menta selvatica

Preparazione

Tagliare il pane a fette o a pezzi grossolani e metterlo in una scodella o una zuppiera. In una pentola, scaldare l'acqua o il brodo con un filo d'olio, l'aglio schiacciato e le erbe aromatiche. Lasciare sobbollire 10 minuti per insaporire. Versare il liquido caldo sul pane finché non è ben ammollato ma non del tutto disfatto (la consistenza deve essere morbida, ma con qualche pezzo ancora intero). Mescolare delicatamente. Se si vuole, si può aggiungere pecorino grattugiato o un filo d'olio a crudo. Servire caldo, in una ciotola di terracotta, con un altro giro d'olio sopra. Varianti: può essere arricchito con ciccioli o lardo o salsiccia o con un uovo sbattuto.

Buon appetito!

