

Giornalino della Fondazione Papa Giovanni Paolo II Cupramontana.

5—anno 2024 mese di marzo

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.

Quando marzo c'ha pochi venerdì poca fava e niente vi'.

Quando il mese di marzo ha pochi venerdì la fava è poca e non c'è vino.

Se Marzu non marzegghia c'è Aprile che reppareggia!

Se marzo non è pazerello, ci pensa aprile.

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 com'erano le pentole di una volta? Di che materiale erano fatte? Come dovevano essere pulite? In quale periodo dell'anno venivano lucidate?" "Ricordo che mia madre aveva una pentola di rame, con la pancia e con due manici per afferrarla". Incuriosito, domando subito di che materiale fossero fatti i manici, "Scottavano?", insito. "Era fatti de ferro. Te bruciaa sci i toccai co e ma, mica no!". Gli occhi trasmettono saggezza e raccomandazione. "Nuà c'avemmo u caldaru, de rame. Ce cocemmo a pulenta". Tra gli astanti, quasi all'unisono, riecheggiano le parole "anche noi ce l'avevamo il caldaio!". Si guardano gli uni con gli altri, compiaciuti nell'aver avuto qualcosa in comune. "Mamma c'avìa 'na pentola de coccio do' ce cocia i fagioli"; un'altra amica, "ce venìa tanto più bòni i fagioli cotti co' a pentola de coccio". "Perché venivano più buoni?". Domando io. "Perché se cocia mejo, rmanìa più morbidi ma non s'e spappava", con tono da chef navigato. "Poi c'erano le pentole smaltate". "Cioè?", chiedo per stimolare il racconto. "Je se dicea così perché c'avevano uno smalto bianco dentro"; aggiunge un'altra signora "dentro erano smaltate, fuori erano di colore rosso". Ancora, "dopo un po' che si usavano diventavano tutte nere sotto. Se poi si scheggiavano ed era meglio non cucinarci più". Poi, c'era la pentola per friggere "era de ferro a pentola pe frige. C'è venìa più bono, mejo o fritto li a pentola de ferro". "Si friggeva con l'olio?" domando, intuendo già la risposta. "Maccquè, dopremmo o distrutto!". "Sai quan'era più bono frige co o ditrutto che co l'olio!". Mano agitata a cucchiaino quale rinforzo alla propria, oserei dire,

Per pulire le diverse pentole, veniva preparato un miscuglio a base di sale e aceto che poi veniva appena appena scaldato “pe pulle usemmo ‘na straccia che l’avò non c’era e spugne come adè”. Una vecchia maglietta, strappata in pezzi più piccoli e la spugna fai da te era pronta all’uso. Vale la pena ricordare che “le forchette erano fatte di rame. Per pulirle bene, farle venire lucide, si usava la sabbia del campo”. “Pe pulì e pentole usemmo pure a cennere de u camì. Puliscia be’ sa!”. L’esclamazione finale è, probabilmente, una risposta alla mia espressione facciale carica di scetticismo. “La cenere se usava anche per pulire i panni, i lenzoli, le tovaglie”. Questo lo sapevo già. Aggiunge la nostra amica “c’aveva un profumo bonoooo!”. “E di cosa profumava un capo lavato con la cenere?” chiedo dubbioso. La signora sposta indietro il busto, appoggiandosi alla carrozzina, sorpresa dalla mia domanda. Per un istante ci pensa, con gli occhi rivolti verso l’alto. Poi mi risponde “de pulito. Ne sapeva de pulito” con voce soave e calorosa. “Mia madre usava l’acqua della pasta per lavare i piatti”. Oggi la chiameremmo economia circolare. Infine, mi viene specificato “si pulivano le stoviglie, rendendole quanto più possibile lucide, prima di Pasqua. Non solo, anche i mobili venivano spolverati, i letti si rifacevano con la coperte più belle. Si dava una rpulita a tutta casa perché doveva passare il prete per la benedizione pasquale”.

CONSIGLI DI SALUTE: I RIMEDI DELLA NONNA



Le virtù dell’olio d’oliva sono note da secoli, sia come alimento, sia come rimedio naturale per una grande varietà di situazioni. Le nostre nonne e bisnonne lo usavano regolarmente nella cura della pelle dei bambini e dei grandi. Nel periodo dell’allattamento, in caso di ragadi, le nostre nonne erano solite applicare sul capezzolo dell’olio d’oliva. Oggi sappiamo che il principio era giusto, perché la forte capacità emolliente e lenitiva dell’olio d’oliva è riconosciuta anche dalla scienza.

UNA CANZONE, UN RICORDO, UN'EMOZIONE



La canzone di questo mese è... *Riderà*. E' un brano del 1966 cantato da Little Tony (nome d'arte di Antonio Ciacci). Brano musicale composto da Ralph Bernet e Danyel Gérard ebbe grande successo con il titolo "*Fais la rire*". Il brano viene presentato da Little Tony al Cantagiro del 1966, con testo italiano di Mogol: la canzone non vinse quell'edizione ma vendette un milione di copie. In nostri amici anziani, molti di loro, ricordano con simpatia Little Tony perché nel loro immaginario rappresentava "l'americano" del tempo.

LA RICETTA DI NONNA ANITA

MOZZARELLA IN CARROZZA



Ingredienti

- Mozzarelle
- Pane raffermo
- Uova
- Farina
- Latte
- Sale
- Olio di oliva o di arachidi per friggere

Preparazione

Scolare bene le mozzarelle, asciugarle con carta assorbente e ricavarne otto fette regolari di circa 1 centimetro di spessore. Dopodiché ricavare dal pane sedici fette della stessa altezza, privarle della crosta eliminandola dai bordi e ritagliarle in modo che abbiano più o meno la stessa forma della mozzarella. A questo punto mettere una fetta di mozzarella tra due fette di pane. Infarinare leggermente i tramezzini insistendo particolarmente nella parte tagliata. Man mano che ciascuno di essi sarà pronto, accomodarlo sopra un largo piatto da portata dentro il quale formare un unico strato. Ad operazione terminata, sbattere le uova con cinque cucchiari di latte e un pizzico di sale, dunque versare sui tramezzini. Girarli delicatamente un paio di volte da entrambi i lati, dopodiché lasciarli riposare fino a quando avranno assorbito tutto l'uovo sbattuto. Nel frattempo mettere sul fuoco una padella con olio. Quando questo sarà molto caldo (dovrà raggiungere una temperatura di 180°), friggere due o tre tramezzini per volta, girarli e lasciarli cuocere complessivamente per 4-5 minuti fino a quando saranno ben dorati. A cottura raggiunta, scolari, passarli su un doppio foglio di carta da cucina (carta assorbente) e servirli caldi.

Buon appetito!

