

Giornalino della Fondazione Papa Giovanni Paolo II Cupramontana.

5—anno 2024 mese di novembre

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.

Io so' novembre che pacco le legne, e le pacco pe' quando ce nèngue.

Io sono novembre e spacco la legna per quando nevica.

San Simò, tutte 'e mosche casca gio'!

A San Simone tutte le mosche cadono a terra morte per il freddo.

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 BALLO!

Mentre attendiamo che tutti i partecipanti al gruppo di lavoro arrivino, siamo soliti ascoltare alcune canzoni italiane degli anni '50 grazie all'ausilio della meravigliosa smart tv touch, o meglio Lim, che troneggia nella sala polivalente "Domenico Scuppa". Tra i vari brani musicali ascoltati questa volta il Valzer dell'allegria, cantata da Claudio Villa e la Paloma, cantata dai Girasoli. Come amo fare, prendendo spunto da una situazione coinvolgo e convoglio in un tuffo nella loro vita trascorsa i nostri cari anziani. Quindi, domando alla platea grigia degli astanti "Chi era "ballerina" o "ballerino" di voi?". Proprio come i bambini, tutti insieme iniziano a rispondere "Io!", "Io!", "Io!". Come spesso narrato, è meraviglioso vedere i loro occhi che si spalancano e brillano di una luminosità senza tempo, figlia delle fortissime emozioni dei bei ricordi della vita passata. Incalzo i nostri amici, "i vostri mariti ballavano?". "U mià scì! Era un ballerinooo!". Mano a paletta che rotea nell'aria quale rinforzo positivo alle doti danzanti del compianto marito della nostra dolce amica. "A, u mià no je piacià. M'ha toccatu a lassà gi' de gicce, perché l'u non je piacià e non me ce volìa portà che se stufàa". Qui gli occhi si abbassano, come se il ricordo fosse un pugno nello stomaco, non troppo forte, ma sentito. "Pure u mià non balàa, ma io ce giò lo stesso a ballà. Ce gievamo co' mi sorella, che pure a u maritu sua no je' piacià a balla". Qui, lo sguardo si fa fiero con ulteriore digressione a proprio supporto "e que, io non dovìo gi'a balla' perché a lu' no je piacià? E no, me dispiace, ma a me me piacià troppu e ce giò. Mica faciò niente de male, sa. Mica giò co l'ommini, sa!!". E, giù a ridere la protagonista e le altre donne del collettivo. Se consideriamo che raccontano di esperienza vissute una settantina di anni fa, ci voleva un gran coraggio a rivendicare il proprio essere, il diritto ad una finestra di emancipazione dai voleri del marito.

Il tema è sentito, decido di continuare con la reminiscenza informale domandando “vi ricordate un luogo, un momento, particolarmente piacevole dove avete ballato?”. Rompe il silenzio intriso di riflessioni, il nostro amico uomo “lo me ricordo quando venivo a ballare a Cupramontana, il lunedì quando c’era il mercato”. Sorride compiaciuto il nostro A. Come accade frequentemente, il primo a parlare stimola gli altri a fare altrettanto, a partire dallo medesimo argomento iniziale. Infatti, “anche io ce giù a ballà lì. Ce giù quanno c’avìo 15 anni, co mi sorella”. “lo rigao a matina quanno comicava a balla, verso le 9 e giù a casa a sera alle 5”. Neanche gli afterhors degli anni 2000! L’amore per il ballo è trasversale, abbraccia praticamente tutti i nostri amici d’argento del gruppo. “lo c’ho conosciutu mi maritu!”. Un sorriso misto a scherno e compiacimento disegnano l’espressione della nostra anziana. Chiedo “ti va di raccontarci cos’è accaduto con tuo marito?”. “Sci, sci e perché no, mica ce niè de male! Gievamo tutte e 2 lì a balla’ de lunedì. ‘na vo emo ballato insieme, po’ ‘nantra vo’, po’ ‘nantra. E ogni vo’ che gievamo a balla’, balleano insieme e po’ ce semo missi a fa’ l’amore”. Le gote si accendono di un vermiglio tenerissimo. Sentirsi vivi sempre, fino alla fine del tempo a nostra disposizione, è la stella polare da seguire convintamente.



**I RIMEDI
DELLA NONNA**

CONSIGLI DI SALUTE: I RIMEDI DELLA NONNA

Il basilico aiutava le donne che avevano dolori mestruali. Bastava una forte sniffata, una o più volte al giorno, a seconda delle necessità, per ottenere un certo effetto antispastico, grazie alle molecole liberate da questa pianta aromatica. I risultati variavano da donna a donna, naturalmente, ma in molti casi erano tangibili.

UNA CANZONE, UN RICORDO, UN'EMOZIONE



La canzone di questo mese è... *Il valzer dell'allegria*. Nella versione cantata dall'autore, vale a dire Claudio Villa. Il ricordo corre a quando questa canzone veniva ballata il lunedì, giorno di mercato, a Cupra Montana. Un valzer spumeggiante che permetteva di ballare con qualche bella ragazza, madri, zie, sorelle accompagnatrici permettendo!

LA RICETTA DI NONNA ANITA

PIZZA CRESCIUTA MARCHIGIANA

Ingredienti

- 1 kg di farina di mais
- 200 g di farina bianca
- 1 kg di carne di maiale
- 400 g di bietole
- 400 g di cavolo
- 400 g di cicoria
- 100 g di lardo
- vino bianco
- 1 spicchio d'aglio
- olio
- Sale
- pepe



Preparazione

In un tegame scaldare due cucchiai d'olio, insaporire la carne di maiale tagliata a cubetti, spruzzare con il vino e fare evaporare, poi cuocere a fuoco vivo per circa un'ora, alla fine salare e pepare. Sbollentare le verdure in poca acqua salata, sgocciolare, tagliuzzare. Tritate finemente il lardo con uno spicchio d'aglio. In una padella scaldare un cucchiaio d'olio, unire il composto di lardo e, appena diventa trasparente, aggiungere le verdure, mescolare, regolare con sale e pepe. In una zuppiera mescolare le due farine, aggiungere un pizzico di sale, cinquanta ml d'olio e tanta acqua bollente quanta ne serve per ottenere un impasto morbido. Spennellare d'olio una teglia dai bordi alti, versarvi l'impasto, porre in forno caldo e cuocere a 250° per circa un'ora. A cottura ultimata la "crescia" deve risultare con la crosta dura e l'interno morbido. Ritirla, tagliarla a spicchi, aprirli a libretto, farcirli con il composto di carne e verdure, richiuderli e servire ben caldo.

Buon appetito!

