

Giornalino della Fondazione Papa Giovanni Paolo II Cupramontana.

5—anno 2024 mese di ottobre

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.

Ottobre è come u mattu: nisciù l'ha mai ritratto.

Ottobre è come un matto: nessuno lo ha mai ritratto, è molto incostante.

San Francesco leva 'o verde e mette 'o siccu.

San Francesco leva il verde e mette il secco, inizia l'autunno.

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 quando hai imparato a guidare? Quale è stata la prima automobile?". Solamente 2 partecipanti hanno preso la patente: un uomo e una donna. Negli anni '60 l'età per poter prendere la patente era di 21 anni. Il nostro amico ci confessa di averla presa pochi anni dopo i 21. Sostanzialmente, quando avendo trovato una occupazione lontano da casa occorreva l'automobile per raggiungere il posto di lavoro. "Me ricordo che c'avevo 23-24 anni e che già da diversi mesi me ne morivo de pijà la patente. Ricordo vagamente le cartelle dei quiz, ricordo l'esame su 'na Fiat 600. M'ha fatto partì, friziò prima e via. M'ha singhiozzato 'n tantini, ma non me s'è spenta, sa!". Un sorriso soddisfatto accompagnato da uno sguardo fiero e deciso concludono il ricordo della partenza alla prima prova di guida. "Dopo avemo fatto un paio di incroci, quello me diceva "svolta a destra, svolta a sinistra" avemo fatto 'n giretto. Dopo, m'ha fatto fermà e m'ha detto de parcheggià". Un senso di preoccupazione misto a spavento mina lo sguardo del nostro amico. "E mica sapèo tanto fa', sai de retromarcia, guarda i specchietti, pija 'e misure. C'era da fa insomma via! E comunque je l'ho fatta, è gita be', via!". Ritornano sguardo fiero e sorriso soddisfatto. "Ti ricordi quale fu la tua prima automobile?". Canonico lasso di tempo per permettere di arrivare al cassetto della memoria che custodisce il ricordo. Lasso di tempo che varia in relazione

del tragitto da percorrere per ritrovare il ricordo e dalla condizione di opacità del ricordo stesso. “Me pare che a prima era ‘na 500. A mia! Quello che ho guidato per prima era quella de babbo. Babbo c’aveva...c’aveva.....e non me ricordo adesso.....n’Alfa? Boh!! A mia era ‘na 500, bianca, me pare!”. Sembra semplice andare con la mente dagli attuali 83 anni indietro nel tempo di 60 anni! In prossimità dell’arrivo al ricordo la nebbia è fitta e non ci permette di riconoscere con chiarezza la traccia della memoria conservata per decenni. Chiedo alla nostra amica guidatrice se ha voglia di raccontare la sua esperienza. In questo caso la difficoltà nel ritorno al passato è più evidente, ci facciamo andare bene un ricordo grossolano, fatto “a grandi linee”. Apprezziamo lo sforzo, l’impegno e la volontà di partecipare. “Ah, io portavo il furgoncì”. Provo a guidare la relazione comunicativa “dove andavi con il furgone?”. “Me serviva pe gè a pjà la robba e pe portalla giù ‘l negozio”. La signora aveva una sorta di alimentari e tabacchi dei tempi, una drogheria. “Era compito tuo andare a prendere la roba?”, “e scì, babbo stacià lil negozio.....Ma quanto me piaceva a guida’.....Muntobè, muntobè! (la signora è originaria di Moie!)”



**I RIMEDI
DELLA NONNA**

CONSIGLI DI SALUTE: I RIMEDI DELLA NONNA

Un rimedio spesso utilizzato dalla nonna, in presenza di un malanno di stagione, era il brodo di pollo, poiché secondo lei alleviava 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

UNA CANZONE, UN RICORDO, UN'EMOZIONE



La canzone di questo mese è... *Romantica*. Il brano musicale viene lanciato con i singoli *Romantica/Dimmelo con un fiore* di Renato Rascel e *Romantica/Non sei felice* di Tony Dallara. La canzone viene presentata da Rascel e Dallara al Festival di Sanremo 1960, vincendolo. Un nostro amico la ricorda perché era una delle canzoni preferite di una ragazza che gli piaceva. Difatti il ricordo è stato accompagnato da 2 occhi particolarmente luminosi.

LA RICETTA DI NONNA ANITA

BRODO DI CAPPONE

Ingredienti

- Una coscia di cappone
- Una punta di petto
- Un osso da brodo
- 1 cipolla piccolina
- 1 costa di sedano
- 1 carota
- sale q.b.



Preparazione

Lavare le verdure ed eliminare la buccia esterna della cipolla. Le verdure vanno lasciate intere. Mettere tutti gli ingredienti in un tegame dai bordi alti e versare circa 3,5 litri di acqua. Aggiungere un pizzico di sale e portare a bollore, a fiamma media. Appena inizia a bollire, abbassare la fiamma e lasciare cuocere il tutto per circa 3 ore, a tegame semiscoperto. Il brodo non va mai mescolato. Coprire e lasciare raffreddare. In genere, il brodo viene preparato il giorno prima, affinché la parte grassa della carne possa solidificarsi nella pentola ed essere rimossa. Il brodo va passato almeno 3 volte al setaccio. Il liquido che ne risulta, limpido e sgrassato, è il brodo da utilizzare per cuocere la pasta fresca. Una volta cotta la pasta (ideali sono i cappelletti), impiattare subito.

Buon appetito!

