

Giornalino della Fondazione Papa Giovanni Paolo II Cupramontana.

6—anno 2025 mese di settembre

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.

Settembre è u maggiu dell'autunnu.

Settembre è un mese di passaggio, di rinascita e di frutti.

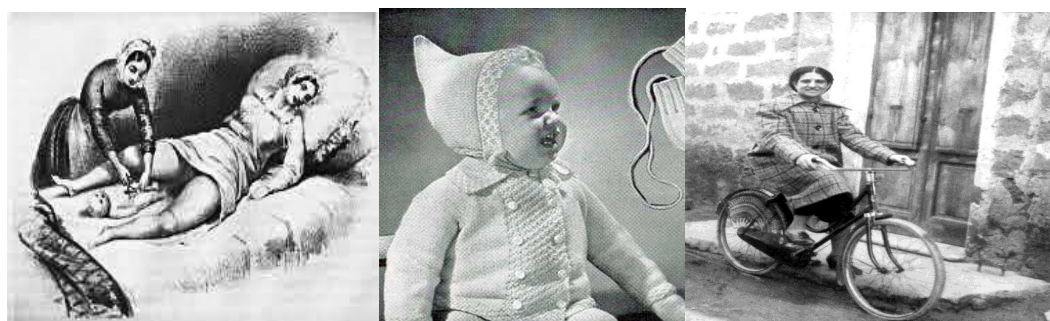
Pe San Gabriele, piagni es emina lenticchie e fave.

Per San Gabriele (29 settembre) bisogna ver pianato le lenticchie.

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...



Ferragosto!

La domanda che pongo ai nostri amici questo mese è “avete voglia di raccontarmi cosa vi ricordate della vendemmia di una volta?”. La vendemmia era un lavoro duro, ma anche momento di comunità, di vita, di festa. Inizia una nostra amica a rimembrare “Me ricordo, che a matina l’aria era jaccìa, a rugiada copria tutto. C’era un profumo d’uva matura che rempia il core”, che poesia! Ancora, un’altra partecipe si attiva nel raccontare “Se partìa prestu tutti insieme l’ommini, e donne e i munelli. Se tajava i grappoli o co e forbici da potà o co ‘n cortellu perché e forbici non c’era pe tutti. Piano piano a cesta se rempia” è stupendo vedere il coinvolgimento emotivo nel ricordare momenti di vita passata. Sono tutti attenti nell’ascoltare i ricordi di un pezzo di storia vissuta, comune a molti, narrata con amorevolezza mista ad un pizzico di malinconia. Un ritorno al passato denso di nostalgia. “Io me ricordo che quanno ero giovanotto me toccàa carca u carrittu co e ceste. A sera me dolia a schiena che non to poli immaginà!” si tocca la schiena, il nostro amico, probabilmente nello stesso punto in cui 70 anni fa avvertiva il dolore figlio dello sforzo. “Nonno non volia ch i munelli fadigava. Quanno c’avio 5-6 anni gievamo correnno, co i cugini, gioppe i filari. Fregghemmo qualche acinu e c’ho tiremmo. Mamma ce sgaggiava che non volia che dacemmo fastidio a quilli che fadigava” un riso colmo di sentimento si mostra sul viso del nostro amico. Domando “si lavorava fino a “schioppà” e basta?”. Interviene una signora che precisa “si, ‘a fadiga era mutavè, ma se cantava pure pe senti de meno a fadiga. Tra e donne poi, c’era quelle che chiacchierava, ‘rcontava e cose de casa, dicia de quillu e de quill’altru”. Continua un’altra amica “se fadigava fino a pranzo. Po se magnava: c’era o pa’, a lonza o u salame, un pezzo de cagio (per lo più pecorino) e ‘n goccio de vi”.

Il momento più amato e atteso era quello della pigiatura. Racconta una nostra amica “Se svotaa i canèstri dentro i tini. I munelli ce già dentro, scalzi e cominciava a pigìa. Me ricordo che saltèmmo, ce spignèmmo uno co ’naltro, schizzemmo dappertutto. E giò a ride!”. Un altra partecipante gli fa eco “eh no! Eh no!” con parole accompagnate da una sincera risata. Continua il racconto “ te se picicava tutte e ma’ e pìa te se facià tutti viola e o rusci quanno se vennemmiava l’uva roscia. C’era ‘n profumo de mosto che solo quillo te facià girà a testa!”. La sera, stanchi morti ma felici, ci si ritrovava tutti a tavola. Si faceva una minestra di legumi, una polenta. E c’era sempre qualcuno con la fisarmonica o l’organetto: si ballava, si cantava, si rideva fino a tardi. La vendemmia non era solo raccogliere l’uva: era un rito, un modo per sentirsi uniti. Nelle botti che si riempivano c’era non solo il vino nuovo, ma anche la speranza di passare l’inverno con forza e calore

CONSIGLI DI SALUTE: I RIMEDI DELLA NONNA



Fette di patate crude sulla pelle

Si prendeva una patata fresca, cruda (meglio appena raccolta, perché ritenuta “più viva”). Veniva sbucciata o solo lavata. Tagliata a fettine sottili, in modo che rilasciasse subito l’acqua amidacea. Le fette venivano messe direttamente sulla zona interessata: per punture d’insetto o scottature lievi, per fuoco di Sant’Antonio: si coprivano le vescicole con più fette, spesso fermate con una pezzuola di lino o garza. Si lasciavano agire finché non si seccavano o diventavano nere. In quel momento si sostituivano con altre fresche. L’applicazione veniva fatta più volte al giorno, finché non si notava sollievo.

UNA CANZONE, UN RICORDO, UN'EMOZIONE



La canzone di questo mese è... *Roma nun fa' la stupida stasera*. Canzone in dialetto romanesco del 1962. La canzone nasce come parte della commedia musicale "Rugantino", ambientata nella Roma papalina dell'Ottocento. E' una sorta di "preghiera d'amore" in cui Rugantino, giovane scapestrato, chiede a Roma di creare un'atmosfera magica per conquistare la donna amata. Divenne subito popolarissima, oltrepassando i confini del teatro e diventando un classico della canzone romana, cantata da artisti come Lando Fiorini, Nino Manfredi e Gabriella Ferri. Amatissima dai nostri amici anziani, che la cantano all'unisono ogni qual volta la sentono.



LA RICETTA DI NONNA ANITA

PECORA ALLA CALLARA

Ingredienti:

- 2 kg di carne di pecora a pezzi (meglio tagli misti: spalla, costato, coscia)
- 2 cipolle, 2 carote, 2 coste di sedano, 2 spicchi d'aglio
- 1 rametto di rosmarino, 2 foglie di alloro, qualche foglia di salvia, qualche bacca di ginepro
- ½ litro di vino rosso corposo
- 500 g di pomodori pelati (o passata, nella versione moderna)
- olio extravergine d'oliva o strutto
- sale e pepe q.b.

Preparazione

Tagliare la pecora a pezzi. In una grande callara (oggi va bene anche un tegame capiente in ghisa o terracotta), scaldare olio o strutto. Aggiungere cipolla, carota, sedano e aglio tritati. Aggiungere i pezzi di pecora e farli rosolare bene, mescolando. Sfumare con abbondante vino rosso e lasciar evaporare. Unire pomodori pelati, erbe aromatiche e bacche di ginepro. Coprire e lasciar cuocere a fuoco molto lento per 3-4 ore, mescolando di tanto in tanto e aggiungendo acqua calda se serve. Quando la carne diventa tenera e il sugo ristretto, regolare di sale e pepe. Servire calda con pane casereccio abbrustolito o polenta.

Buon appetito!

