

Palinsesto



SCU UNPLI MARCHE



Circolare di collegamento

*Area Archeologica
"La Cuma"
Monte Rinaldo*

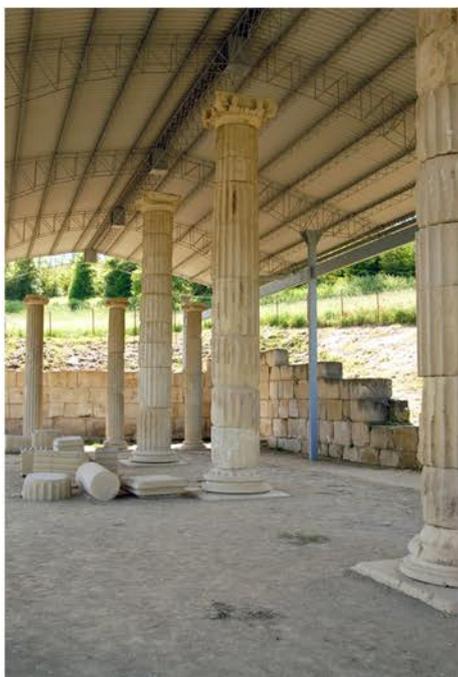
3/2023

Indice

- 1** Area Archeologica "La Cuma" Monte Rinaldo
- 2** Sapori d'autunno: castagne e cotognata
- 3** Ravioli fritti di castagne
- 5** Crostata di mele cotogne
- 7** La zuppa inglese
- 11** Concorso fotografico "Vittorio Molossi"
- 13** Verde Malpelo, ovvero sul confine delle erbe spontanee
- 17** Tu vo' fà l'americano: ma sei nato proprio qui!
- 18** Verdicchio: un grande bianco italiano
- 21** Coniglio in porchetta
- 24** Leggendo qua e là!
- 29** Maritozzi
- 30** La passione di Francesco: la mia arte

Palinsesto

SGU UNPLI MARCHE 
Circolare di collegamento



3/2023

Area Archeologica "la Cuma" Monte Rinaldo

AREA ARCHEOLOGICA “LA CUMA” MONTE RINALDO

A cura di Maurizio Pangrazi, OLP Pro Loco Felix Civitas Lauretana APS

Il territorio marchigiano non differisce per ricchezza culturale dal resto d'Italia. La nostra storia plurimillenaria ha lasciato tracce ovunque: monumenti celati da una coltre di terra che con il passare del tempo sono stati dimenticati, anche se la letteratura ci rammenta l'esistenza di un manufatto importante legato al culto o una città le cui vestigia sopravvivono solo in qualche scritto come “Novana”, l'unica città del Piceno citata da Plinio il Vecchio nella *Naturalis Historia* non ancora ritrovata. Il tempo scorre e la memoria, anche di luoghi importanti, cade nell'oblio.



Poi, mentre la quotidianità ci vede impegnati in lavori che nulla hanno a che fare con l'archeologia, ecco che riaffiorano blocchi di tufo squadri e colonne... correva l'anno 1967 e un tratto della nostra storia riaffiorava dalla terra.

Il sito archeologico in località “La Cuma” nel comune di Monte Rinaldo in provincia di Fermo ci ha restituito le rovine di un santuario ellenistico-romano probabilmente dedicato al culto di Giove costruito a partire dalla metà del II secolo a.C. e che ha conosciuto poi varie fasi edilizie fino all'abbandono definitivo nella prima metà del I secolo d.C.

Il santuario era costituito da tre edifici principali disposti su una terrazza con al centro un tempio. Le decorazioni sul frontone erano in terracotta

dipinta. A scenario del tempio un portico colonnato con colonne in arenaria di ordine dorico sulla fronte e ionico-italico all'interno, databile al secondo quarto del II sec. a.C.

Il muro che racchiudeva il portico formato da grossi blocchi squadri di arenaria aveva la doppia funzione di contenimento del pendio della collina e di fondale scenografico.

Accanto all'edificio principale sono presenti i resti di un sacello munito di almeno una cisterna e una vasca funzionali alle esigenze rituali connesse al culto, forse di Ercole, ospitato nell'edificio.

In autunno, tra ottobre e novembre, nei pressi dell'area archeologica si svolge una festa basata sui prodotti enogastronomici dal titolo “Tipicità & Archeologia”, si tratta di una manifestazione incentrata sull'*ArcheoFood* volta a coniugare la bontà dei prodotti tipici e le bellezze del patrimonio archeologico di Monte Rinaldo.

Durante la festa si possono degustare le migliori produzioni del territorio ed aree gastronomiche assaggiando le ricette... antiche, ma non troppo, della cucina locale, che omaggia l'autunno con salsicce all'uva, fagioli con le cotiche, polenta, castagne e tante altre prelibatezze.

SAPORI D'AUTUNNO: CASTAGNE E COTOGNATA

A cura di Giulia Pulvirenti, Pro Loco Felix Civitas Lauretana APS

Quando il sole fa capolino e improvvisamente riesce a farci dimenticare che ci troviamo in autunno, anche l'animo si risollewa e tutto diventa più positivo. D'altro canto, come il raggio del sole colpisce l'interiorità del proprio animo, anche un buon sapore o un buon profumo possono aiutarci a superare in modo positivo una stagione che potrebbe avere un leggero velo di malinconia e quindi non trasmettere sempre buon umore.

Tra i sapori più graditi e legati all'autunno ricordo quello delle castagne e della cotognata. Se ci soffermiamo sulla nostra regione, possiamo affermare che le Marche sono disseminate di castagni: Arquata del Tronto, Montefalcone Appennino, Smerillo, Montefortino, Lunano... sono senza dubbio i luoghi più frequentati, dove si può trascorre una giornata alternativa con delle belle passeggiate e dedicandosi, perché no, alla raccolta delle castagne. Nelle Marche si contano circa 1000 ettari di castagneti; in particolare il 75% del totale lo ritroviamo nel Piceno, infatti, la zona più ricca è proprio quella dei Monti Sibillini e dell'ascolano. Quasi sicuramente, l'imboschimento e i primi utilizzi del castagno furono opera dei Monaci Benedettini presenti in quelle zone. Il castagno nelle zone di Acquasanta Terme, per diversi secoli, ha rappresentato una delle pochissime fonti di sostentamento per i popoli del territorio. Infatti, oltre ad ospitare un terreno ideale per il pascolo degli animali, forniva legna da ardere e, non per ultimo, il frutto per cibarsi. Ulteriormente importante poi è sapere che i castagneti da frutto crescono su terreni ben drenati, sciolti e neutrofilo o debolmente acidi, ciò significa che devono avere un ph che varia tra 5 e 6,5. Nella zona di Acquasanta Terme, invece, ritroviamo anche un prodotto agroalimentare tradizionale: il marrone. Il suo sapore risulta molto più deciso e dolce rispetto a quello delle castagne, è un alimento del tutto salutare che non contiene quindi colesterolo ed è dunque adatto anche per chi soffre di celiachia, dal momento che è anche privo di glutine, dunque ideale per una dieta ipocolesterolemica. Inoltre, grazie alla composizione del terreno e al clima presente in quest'area, questo alimento è molto ricco di sali minerali e zuccheri, così da essere ottimo per chi pratica sport. Altro elemento importante che ritroviamo nel marrone è il fosforo che dà un aiuto nel potenziare il grado di attenzione e di memoria nell'individuo. Una ricetta che è tipica del periodo di carnevale e soprattutto famosissima per esser originaria del territorio ascolano, è quella dei *ravioli fritti di castagne*.



RAVIOLI FRITTI DI CASTAGNE

<https://www.destinazionemarche.it/i-ravioli-fritti-di-castagne-una-ricetta-di-carnevale-delle-marche/>

Per la pasta:

- 500 g di farina tipo 00
- 1 uovo
- 3 cucchiaini di olio evo
- 2 cucchiaini di zucchero
- 1 cucchiaino di anisetta
- 1 buccia di limone grattugiato
- Un pizzico di lievito
- Circa 200 g di vino bianco

Per il ripieno

- 500 g di castagne secche
- 50 g di cacao in polvere amaro
- 200 g circa di zucchero
- 2 cucchiainate di cannella macinata
- 2 tazzine di caffè
- liquori a piacere (io uso mistrà, rhum per dolci, maraschino e qualcosa che trovo in dispensa) fino a quando l'impasto risulta compatto e morbido.

Preparazione



Per il ripieno: tenere in ammollo le castagne per almeno 12 ore. Sciacquare bene e lessare coperte d'acqua con un pugno di sale finché risultano morbide. Scolare e lasciar freddare. Macinare ed aggiungere tutti gli altri ingredienti. L'impasto deve risultare cremoso e può essere preparato anche giorni prima, importante la conservazione in frigo.

Per la pasta: in una ciotola versare la farina, al centro l'uovo e mano a mano tutti gli altri ingredienti. Impastare con il vino fino e massaggiare la pasta con le mani.

L'impasto deve risultare liscio e sodo.

Per il seguito e la formazione del raviolo consiglio la visione del video.

La frittura viene realizzata con abbondante olio di semi di arachide.

Spolverare a piacere i ravioli ottenuti con zucchero a velo.

Un altro sapore autunnale molto gradito è quello della cotognata. La mela cotogna è un frutto ormai dimenticato e molto particolare per il fatto di avere una polpa piuttosto soda che non permette di mangiarla cruda. Tra le sue proprietà più importanti abbiamo sicuramente la presenza di ferro, potassio, magnesio e vitamina A, B, C, e PP; inoltre contiene tannino e pectina che sono conosciuti come antiossidanti che aiutano ad aumentare la salute dell'apparato digerente. Ha la capacità di eliminare le tossine dal corpo e alleviare la stanchezza, riesce poi ad idratare la pelle e ritardare l'insorgere delle rughe grazie alle mucillagini che ci sono nei suoi semi che vanno a contrastare l'invecchiamento cellulare. Aiuta poi a rinforzare il sistema immunitario ed è estremamente utile in caso di anemia. Proprio perché, come detto precedentemente, è ricca di pectina che gli conferisce proprietà gelatinizzanti e addensanti, viene usata spesso per la preparazione di conserve e marmellate. Tra le varie cose che si possono fare con la mela cotogna abbiamo senza dubbio la famosa cotognata marchigiana.

Zona di produzione: Nella provincia di Pesaro e Urbino, in particolare nelle 4 Comunità Montane del Montefeltro, del Catria e Nerone, del Catria e Cesano, dell'Alto e Medio Metauro.

Descrizione del prodotto: Materia prima: mela cotogna, limone, zucchero. La cotognata viene servita tagliata in porzioni rettangolari a losanga o con la forma.

Descrizione metodiche di lavorazione, conservazione e stagionatura: Le mele cotogne lavate, sbucciate e tagliate a quarti vengono messe in un recipiente con acqua e limone per eliminare l'ossidazione. Una volta preparate si fanno cuocere in acqua con succo e buccia grattugiata di limone. Quando la frutta è cotta si passa al setaccio aggiungendo una quantità di zucchero uguale al peso del composto ottenuto. Si lascia terminare la cottura girando sovente il composto, per favorire l'evaporazione dell'acqua. Terminata la cottura si ottiene una purea densa che va versata in forme ed asciugata al sole o con altre forme di calore oppure la si può stendere su di un piano di marmo o di acciaio inossidabile cosperso di zucchero, mantenendo uno spessore di circa 1 cm. Quando la composta è asciutta si taglia a seconda della forma dei recipienti utilizzati per la conservazione. Calendario di produzione: ottobre-novembre.

<https://www.topfooditaly.net/prodotto/cotognata-delle-marche/>



CROSTATA DI MELE E COTOGNATA



Ingredienti:

250 g di farina
2 uova intere
100 g di zucchero
140 g di burro
Un pizzico di sale
50 g di uvetta
Marmellata di mele cotogne q.b.
2 mele golden grandi e mature
Il succo di un limone biologico
½ bicchiere di grappa bianca
Gelatina di albicocche q.b.

Procedimento:

Pelare le mele, tagliarle a fette sottili e sistemarle in una terrina con il succo del limone per non farle annerire.

Ammollare l'uva sultanina per 10 minuti in acqua calda, poi macerarla con ½ bicchiere di grappa bianca per altri 15 minuti.

Preparare la pasta lavorando velocemente la farina, lo zucchero, il burro, le uova e un pizzico di sale; formare un panetto, avvolgerlo nella pellicola e lasciarlo riposare in frigorifero per circa 15 minuti. Stendere l'impasto foderando una teglia (circa 27 cm) dopo averla rivestita di carta forno, trattenendone una piccola parte.

Sulla pasta stendere uno strato di marmellata di mele cotogne, quindi cospargere la marmellata con l'uvetta ammorbidita.

Ricoprire con le mele e guarnire a piacere con alcune griglie di pasta, per finire spennellare con alcuni cucchiari di gelatina di albicocche, in modo che durante la cottura le mele rimangano morbide.

Infornare a forno caldo a 170° per circa 35 minuti.

Visualizza la ricetta sul blog (cottoepostato.it)



Questi antichi profumi e dolci sapori aiutano sicuramente a rendere meno malinconico un periodo come quello autunnale e senza dubbio non fanno rimpiangere nemmeno quelle che sono le stagioni più calde dell'anno. Questo concetto lo ritroviamo un po' in una poesia di *Vincenzo Cardarelli*, 1887-1959



LA ZUPPA INGLESE

A cura di Serena Biondi della Pro Loco Felix Civitas Lauretana

Dopo il tiramisù, il dolce al cucchiaino italiano per eccellenza ma anche dalle origini più controverse è certamente la zuppa inglese. L'Inghilterra non c'entra nulla, o quasi: si tratta di un dolce italianissimo, particolarmente diffuso nelle Marche. La classica ricetta per la preparazione della zuppa inglese prevede uno strato di pan di Spagna o savoiardi imbevuti di alchermes, uno di crema al cacao, un altro di pan di Spagna o savoiardi e alchermes e uno di crema pasticciera, con o senza gocce di cioccolato. Ma, come vedremo, le varianti sono molte.

L'ipotesi ferrarese. A rivendicare la paternità della zuppa inglese è prima di tutti Ferrara. Si dice che il dolce nacque nel XVI secolo alla corte degli Estensi come rielaborazione del trifile inglese, da cui il nome. Inizialmente i cuochi avrebbero sostituito la pasta di pane con la bracciatella, una sorta di ciambellone. Poi, nel Settecento, arriverà il pan di Spagna – il quale, a dispetto del nome, è di origine italo-francese e a sua volta si ispira ai savoiardi, spesso utilizzati anch'essi proprio nella nostra zuppa inglese. A quell'epoca, poi, la crema pasticciera e il cioccolato avrebbero progressivamente sostituito la panna.

La governante di Firenze. Secondo un'altra ipotesi, la zuppa inglese nacque nell'Ottocento in Toscana, per merito della governante di una famiglia inglese residente a Firenze. La donna avrebbe preparato una "zuppa" con i biscotti avanzati ammorbiditi nel vino dolce, aggiungendovi crema pasticciera e budino di cioccolato.



L'alchermes, ingrediente antico. Qual è la verità? Proviamo a indagare. Come nota Giovanni Ballarini dell'Accademia italiana della cucina, la presenza dell'alchermes – e, in qualche caso, del rosolio - «supporta la tesi rinascimentale, perché sono entrambi di origine medievale. Gli infusi di fiori erano già di gran moda nel Basso Medioevo. L'alchermes, invece, è probabilmente successivo alla riapertura delle vie commerciali con gli Arabi,

da cui si importava l'ingrediente che lo rende rosso: la cocciniglia ("al quermes"). Nel Rinascimento furono noti e molto usati, ma mantennero la loro importanza fino al 1800, soprattutto a Firenze». Riecco dunque che torna in gioco la pista toscana, rafforzata dalla diffusione dell'alchermes in tutto il centro Italia - Marche comprese - e visibile ad esempio nelle frappe e nelle pesche dolci.

La distinzione dell'Artusi. A raffreddare questa pista però ci ha pensato Pellegrino Artusi, che nella sua opera "La scienza in cucina e l'arte di mangiar bene" fa una distinzione tra la ricetta toscana e quella emiliana: «In Toscana - ove per ragione del clima ed anche perché colà hanno avvezzato così lo stomaco, a tutte le vivande si dà il carattere della leggerezza e l'impronta, dov'è possibile, della liquidità - la crema si fa molto sciolta, senza amido né farina e si usa servirla nelle tazze da caffè. Fatta in questo modo riesce, è vero, più delicata, ma non si presta per la zuppa inglese nello stampo e non fa bellezza». Dunque l'Artusi sembra suggerire una differenza sostanziale tra la crema toscana e la zuppa inglese. Forse perché la Toscana è anche la terra della "zuppa del duca", antico dolce senese che qualcuno vorrebbe addirittura come antenata del tiramisù oltre che della zuppa inglese.

La tesi del Ballarini. L'accademico Giovanni Ballarini suggerisce di cercare le origini della zuppa inglese in Emilia, più precisamente nella Parma ottocentesca di Maria Luisa d'Austria. Credenziere di corte era allora il romano Vincenzo Agnoletti il quale, magari sotto l'influenza di antiche ricette rinascimentali tosco-emiliane, mise a punto una "zuppa inglese" dove compariva tra gli ingredienti il rum, il tipico liquore dei marinai inglesi. Nella sua opera "Manuale del cuoco e del pasticciere di raffinato gusto moderno" (1832) si parla per l'appunto di "zuppa inglese", da prepararsi "come il marangone",

ma con l'aggiunta di rum e una meringa, "candito d'uovo" o marmellata come tocco finale. E che cos'è il marangone? Ce lo spiega lo stesso Agnoletti: si tratta di un antico dolce originario di Mantova, il marangone alla mantovana, che si preparava inzuppando i "biscotti delle monache" o il pan di Spagna nel vino o nel rosolio e facendo vari strati intervallati da mandorle, pistacchi e canditi, con la copertura finale a base di glassa.



La zuppa inglese nelle Marche. Nelle Marche l'uso di questo dolce è documentato sin dalla metà dell'Ottocento: un riferimento preciso lo abbiamo nel 1860, all'interno del diario di viaggio "The Englishwoman in Italy - La forestiera, impressioni di una signora inglese sulla vita nelle Marche dell'Ottocento" - di Gladys Gretton, la quale racconta tra le altre avventure da straniera inglese in Italia anche la partecipazione ad un matrimonio in campagna ad Ancona. Tra i piatti serviti alla nobildonna troviamo un dessert locale denominato zuppa inglese descritto come «pan di Spagna, imbevuto di rum e ricoperto di crema pasticcera» e «così chiamato in omaggio al nostro gusto nazionale per gli alcolici ardenti», dice l'autrice (che non investiga oltre sull'aggettivo).

Nel corso dei secoli, nella nostra regione la zuppa inglese è diventato il dolce della domenica e quello che mette sempre d'accordo tutti. Sembra sia sempre stato un dolce aristocratico e raffinato nonostante venisse normalmente preparato in casa. Era per i nobili ma piaceva al popolino, il quale non perdeva l'occasione di prepararlo perfino per i pranzi delle nozze contadine.

Della zuppa inglese dunque esistono numerosissime versioni: l'alternativa classica è quella tra savoiardi e pan di Spagna, ma anche tra alchermes, rosolio e rum; poi ci sono quelle che



prevedono frutta, fragole soprattutto, come tocco finale in superficie; o perfino quelle con la ricotta. Nel dubbio, gustiamoci una buona coppetta di italianissima zuppa inglese!

Come preparare la zuppa inglese. Capita a tutti di avere un weekend libero. Allora perché non preparare un bel dessert per il pranzo della domenica? Qui di seguito riportiamo la versione della zuppa inglese di Benedetta Rossi.

Se anche i più piccoli assaggeranno la nostra zuppa inglese, facciamo una bagna alcolica: non mettiamo caffè e sostituiamo l'alchermes con acqua zuccherata o succo d'arancia.

Se invece vogliamo un dolce ancora più goloso, Benedetta suggerisce di aggiungere dei pezzetti di cioccolato fondente sulla crema, tra uno strato e l'altro di savoiardi.

Un risultato assicurato e un dolce che metterà d'accordo tutti in famiglia!

Preparazione: 35 minuti

Tempo totale: 35 minuti + 2 ore di riposo in frigo

- 1 l di latte
- 1 scorzetta di limone
- 4 uova
- 160 g di zucchero
- 60 g di amido di mais
- 20 g di cacao amaro
- 30 savoiardi
- Alchermes q.b.
- Acqua q.b.
- Caffè q.b.

Preparazione.



1. Iniziamo dalla crema: mettiamo il latte in un pentolino con una scorzetta di limone e facciamolo scaldare senza farlo bollire.
2. In un altro pentolino rompiamo le uova, aggiungiamo lo zucchero e iniziamo a mescolare con la frusta.
3. Aggiungiamo anche l'amido di mais continuando a mescolare.
4. Quando il latte è caldo, togliamo la scorza di limone e versiamolo nel composto di uova.
5. Mescoliamo bene e riportiamo sul fuoco, facendo addensare la nostra crema e continuando a mescolare. Quando la crema si è addensata e inizia a bollire, togliamola dal fuoco.
6. Prepariamo la bagna: in una ciotola allunghiamo l'alchermes con l'acqua e a piacere aggiungiamo un po' di caffè.

7. Inzuppamo bene i savoiardi nella bagna e facciamo il primo strato nella pirofila, per poi spalmare sopra circa metà della crema.
8. Facciamo il secondo strato di savoiardi e prepariamo la parte di crema al cacao aggiungendo il cacao amaro alla crema rimasta, mescolando bene per ottenere un colore omogeneo.
9. Versiamo la crema pasticcera al cacao sui savoiardi e livelliamola.
10. Facciamo riposare la nostra zuppa inglese in frigo per circa due ore prima di gustarla.

CONCORSO FOTOGRAFICO “VITTORIO MOLOSSI”

A cura di Maurizio Pangrazi, OLP Pro Loco Felix Civitas Lauretana APS

Un premio fotografico è di per sé una bella iniziativa, ma è ancora più bella se finalizzata alla valorizzazione del territorio e del patrimonio immateriale ad esso legato. Quanto appena detto rientra nell’ambito della “mission” delle Pro Loco da sempre e potrebbe bastare qualora si voglia giustificare le origini di un’attività di questo genere.

Le Pro Loco della provincia di Ancona hanno avuto questa idea per tenere vivo il ricordo di una persona speciale che ha dedicato gran parte della sua vita alle associazioni: Vittorio Molossi, che rimarrà sempre nel cuore di chi ha avuto la fortuna di conoscerlo personalmente. Un uomo che da subito sapeva rendersi simpatico anche solo con uno sguardo, intelligente e profondo, capace di infondere positività, il sorriso sempre pronto era una sorta di corredo che lo caratterizzava. Il secondo fattore che rendeva prezioso Vittorio era quella macchina fotografica che portava sempre al collo pronta per essere usata con maestria per immortalare le attività delle Pro Loco.



Ho conosciuto Vittorio a Loreto in occasione della festa delle Pro Loco delle Marche nel 2016, da subito ho pensato: “Almeno rimarrà un ricordo di questa fatica!”. Vittorio era presente in ogni angolo, instancabile, sempre pronto a produrre scatti uno dopo l’altro, e il risultato dopo alcuni giorni era condensato in un CD che conteneva tutta la festa minuto per minuto.

Festa delle Pro Loco 2016

Uno degli ultimi ricordi è legato ad una giornata per il servizio civile in udienza presso la sala Nervi con Papa Francesco. Vittorio, anche se già lottava con la sua malattia, non ha rinunciato e anche in quell’occasione ha documentato la giornata.

Durante l’estate del 2020 Vittorio ci ha lasciati e il Comitato provinciale delle Pro Loco di Ancona ha deciso di affidare il ricordo del suo vicepresidente ad una iniziativa che rispecchiasse la sua passione. Proprio per questo motivo nel 2021 è nato il “Concorso fotografico in ricordo di Vittorio Molossi”.

Per il suo secondo anno il concorso ha avuto come tema “I borghi della Marca d’Ancona: Natale in un click”. Domenica 5 febbraio presso il teatro “Dalio Mariani” a Santa Maria Nuova si è svolta la cerimonia di premiazione delle opere pervenute. Interessante in apertura la presentazione di un opuscolo curato dalle ragazze del servizio civile dell’anno 2021/22 relativa al progetto “Gli antichi sapori della tradizione: un viaggio nell’enogastronomia marchigiana”. Dalla presentazione delle ragazze si avvertiva l’affetto con la quale sono state circondate dalla Pro Loco di Santa

Maria Nuova e un po' da tutto il paese. Devo dire che mi ha fatto veramente piacere constatare tanto calore umano.

Poi si è passati alla presentazione delle opere partendo dalla menzione speciale con la foto della Sig.ra Chiarotti Daniela, dedicata a "Castelbellino" per passare poi alle foto che hanno vinto.



Menzione speciale, Chiarotti Daniela, con la foto "Castelbellino"



Il primo premio Canestrari Roberto, con la foto "Tradizione Natalizia"



Secondo premio Grilli Mauro, con la foto "Nella Panetteria"



Terzo premio Simonetti Samanta, con la foto "Notte Stellata"

VERDE MALPELO, OVVERO SUL CONFINO DELLE ERBE SPONTANEE

A cura di Andrea Gambini, Pro Loco Felix Civitas Lauretana APS

«Malpelo si chiamava così perché aveva i capelli rossi; ed aveva i capelli rossi perché era un ragazzo malizioso e cattivo, che prometteva di riuscire un fior di birbone [...] che tutti schivavano come un can rognoso, e lo accarezzavano coi piedi, allorché se lo trovavano a tiro».

Cosa c'entra l'incipit della celebre novella verghiana in questo contesto? Poco, in effetti, perché questa non è una rivista letteraria e ci troviamo un poco al di fuori della nostra giurisdizione. Eppure mi è parso di intravedere un fragile collegamento tra l'argomento al centro di questo articolo e il giovane emarginato concepito dalla mente di Verga. Quanti di noi, infatti, facendo una passeggiata nei campi o tra le aiuole e i parchi della città si sono imbattuti in ciuffi e cespugli spontanei che mettono radici nel terreno e spuntano da minuscole crepe invadendo lo spazio intorno a loro, magari soffocando qualche bel fiore o contaminando l'ordine artificiale del campo coltivato? Quanti di noi che hanno l'hobby di curare un piccolo orto si sono trovati a combattere queste piante che, come barbari invasori, saccheggiano sostanze nutritive ai danni dei nostri ortaggi? E quanti di noi hanno disdegnato con superiorità queste piante, chiamandole con disprezzo "erbacce"? Ed ecco spiegato dunque il filo rosso che unisce Malpelo e le invadenti erbacce: tanto l'uno quanto le altre sono fortemente detestati da chiunque e per questo vengono posti ai margini della società.

D'altro canto, la differenza fondamentale tra i due elementi consiste nel fatto che, mentre Malpelo vive immerso nell'odio dal momento in cui è nato, lo stesso non si può dire per le erbe spontanee, dal momento che l'ostracismo che subiscono è una condanna relativamente recente. C'era un tempo, infatti, in cui le erbe che crescevano sul ciglio della strada e tra le colture non erano considerate come parassiti ma come preziose risorse per un motivo o per un altro. Ogni pianta era utile in quanto aveva delle proprietà specifiche, ed esse venivano impiegate per gli scopi più vari e disparati: per usi medici e per ricorrenze speciali oltre che per usi alimentari.

Per quanto riguarda l'impiego delle erbe e dei fiori in relazione alle tradizioni popolari, possiamo segnalarne brevemente una che, sebbene in passato fosse molto diffusa non solo nella nostra regione ma anche al di fuori di essa, pare che oggi sia sopravvissuta solo nei ricordi dei più anziani. Stiamo parlando dell'acqua di San Giovanni, un infuso preparato nella notte tra 23 e 24 giugno alla vigilia della festa del santo, un momento caricato di particolari significati magici in quanto coincide pressappoco con il solstizio d'estate. La commemorazione, infatti, sebbene sia associata alla tradizione cristiana, come quasi tutte le celebrazioni religiose affonda le sue radici nella più antica festività pagana di Litha. Il solstizio d'estate era il giorno più lungo dell'anno e simboleggiava il momento in cui la potenza della natura raggiungeva il suo culmine, il che non implicava solamente cielo terso e soleggiato e temperature piacevoli, anzi, è proprio perché la natura in questo periodo è assai vigorosa che si verificano di frequente eventi estremi come forti temporali, grandine o siccità. Bisognava dunque scongiurare la possibilità che i raccolti venissero danneggiati dai fortunali, ed è proprio da questa esigenza che hanno avuto origine riti propiziatori come la festività di Litha e la sua controparte cristiana con protagonista San Giovanni.

L'infuso di San Giovanni veniva preparato con una miscellanea di fiori e piante aromatiche raccolte il pomeriggio del 23 giugno dopo il tramonto e di seguito immerse in un catino pieno d'acqua che doveva essere lasciato all'esterno dell'abitazione per tutta la notte. Secondo la

credenza popolare, la raccolta doveva essere effettuata da donne (possibilmente a digiuno e in numero dispari); l'acqua doveva essere attinta direttamente dalla fonte e il recipiente doveva essere di vetro o, meglio, di rame perché si riteneva amplificasse gli effetti del rito. Esposti alla rugiada mattutina, si reputava che i fiori assumessero una forza particolare e che l'acqua di San Giovanni acquisisse effetti benefici. L'usanza voleva che l'acqua venisse impiegata per lavarsi le mani e il viso la mattina presto dopo la recitazione di una preghiera oppure che venisse gettata davanti l'uscio di casa; il rituale avrebbe portato protezione, salute e fortuna.

Nel maceratese gli ingredienti più ricercati per la preparazione dell'infuso erano: foglie di menta e alloro, fiori di lillà e di rosa canina, e, ovviamente, l'erba di San Giovanni, pianta nota per le sue proprietà terapeutiche quasi magiche e non a caso soprannominata "scacciadiavoli".



Hypericum Perforatum, volgarmente conosciuta come Erba di San Giovanni o Scacciadiavoli

Ritorniamo sui nostri passi riprendendo l'argomento delle erbe spontanee in ambito culinario e di come un tempo godevano di una migliore reputazione rispetto ad oggi. Il motivo principale per cui le erbe spontanee sono "cadute in disgrazia" nel corso del tempo è dovuto soprattutto al miglioramento generale del tenore di vita. Il benessere a cui oggi siamo abituati ci induce a disprezzare un alimento preparato con le erbacce; data l'abbondanza che ci circonda, esistono moltissime alternative ad un pasto del genere. Se, però, ci spostiamo di alcuni decenni indietro

nel tempo, cambiano drasticamente le condizioni generali e i sistemi di valori. Per moltissime famiglie assicurare tre pasti al giorno ogni giorno era tutt'altro che scontato, mettere del cibo a tavola era un'operazione molto più complessa e che richiedeva tempo, abilità, conoscenze e in molti casi anche creatività e improvvisazione. Sulla base di quanto appena detto e considerando che nella tradizione culinaria della popolazione marchigiana ben presente era l'abitudine al risparmio e alla parsimonia «più per necessità che per virtù»¹, non sorprende il fatto che molteplici erano i piatti a base di erbe spontanee commestibili. Zuppe, vellutate, frittate, ma anche infusi, tè e liquori, queste erano alcune delle tipologie alimentari che potevano essere preparate con poche erbe raccolte nei campi ma che oggi sono ridotte praticamente a ombre inconsistenti. Un modello esemplare per il nostro discorso è la “frittata con li ticchi”, un piatto preparato con delle erbe che sono solite spuntare a ridosso delle mura o in fossati tra altre sterpaglie, tra l'altro caratterizzate da sostanze alcaloidi che conferiscono loro un certo grado di tossicità. Un ingrediente non molto appetibile per i gusti moderni, eppure un tempo era una specialità della nostra regione, nonché un piatto che abbondava nelle tavole di molte famiglie per il fatto che nel periodo compreso tra aprile e maggio l'ingrediente principale si trovava in grande quantità in natura e -soprattutto- poteva essere ottenuto senza sborsare un soldo. Oggi invece, come scrive Gazzani, «[...] pochissimi sanno dell'esistenza e soprattutto del gusto della frittata di “ticchi”, che si è trasformato in un piatto per appassionati e raffinati golosi disposti ad andare alla ricerca di quei pochissimi ristoranti in grado di cucinarla».



Le erbe spontanee dunque erano una risorsa preziosissima in quanto permettevano di mettere del cibo in tavola nei momenti peggiori; ma questo, va da sé, richiedeva anche una certa conoscenza delle erbe: saper riconoscere le piante commestibili e distinguerle da quelle nocive, sapere dove e in che periodo trovarle, conoscerne l'aspetto e le proprietà e via dicendo. Tra le varie cose che sono andate perdute con il passare del tempo e con il miglioramento dello stile di vita c'è proprio la “cultura delle erbacce”, quella saggezza popolare trasmessa oralmente dai più

¹ Franco Gazzani, in *Rugni, speragne e crispigne, piante spontanee negli usi e nelle tradizioni del territorio maceratese*, a cura di Fabio Taffetani.

anziani ai più giovani. Spesso questa conoscenza collettiva era tramandata mentre si passeggiava nei campi o per le strade meno centrali della città proprio per andare alla ricerca di erbe da raccogliere e da cucinare. Passeggiare e fare incetta erbe era una pratica piuttosto comune ed era una sorta di “spesa” a chilometro (e a costo) zero, un’abitudine messa in atto soprattutto nel periodo primaverile, quando le erbe proliferavano copiose praticamente ovunque.

Alla luce di quanto riportato sopra prendiamo atto di quanto sia netto il gap generazionale in questa circostanza e di come questo abbia influito non solo nella nostra cultura alimentare ma soprattutto nell’immaginario collettivo nei confronti di un’intera categoria vegetale. Nel giro di pochi decenni le erbe spontanee sono state declassate da risorse gratuite e salvavita a erbacce infestanti e dannose su cui si riversa il disprezzo della società.

Non possiamo far altro che sperare che con la riscoperta della tradizione le cose possano cambiare e che le “erbacce” siano sottratte a questo destino immeritato.



TU VO' FÀ L'AMERICANO, MA SEI NATO PROPRIO QUI!

A cura di Giulia Pulvirenti e Maurizio Pangrazi, Pro Loco Felix Civitas Lauretana APS



Se pensiamo al tacchino il nostro cervello elabora una provenienza: America, e un giorno festivo tipo: il Ringraziamento, e tutto ciò sembrerebbe avere poca affinità con il nostro territorio. Mai dire mai, infatti... *virru, petò, dindo, viru, dindolo, dindu, dindón, galnacc, dindulu*. il nostro vernacolo è ricchissimo di sinonimi che significano... "tacchino".

Certo è che il nostro amico non è così performante come l'avo americano (20 chilogrammi di peso): la vita nelle Marche è così impegnativa che ha determinato un ceppo tutto nostrano che si attesta su un peso di circa 6,5 chilogrammi per il maschio e appena 3,5 per la femmina.

Nelle nostre campagne l'allevamento avicolo era un'entrata importante e avere un animale rustico, robusto ed indipendente nel procacciarsi l'alimentazione richiedeva dei parametri diversi da un colosso come il tacchino di allevamento che sarebbe stato ingestibile per le massaie, quindi la selezione ha lavorato al contrario, l'animale più piccolo ha avuto fortuna nelle nostre aie.

E non solo in prossimità delle abitazioni: la collocazione dei tacchini per il pascolo può essere anche un frutteto o una zona alberata dove la bestiola si può nutrire di piccoli insetti e di semi di varietà diversa. Il prodotto finale sarà un animale di sapidità aumentata e di ottima consistenza e di qualità. La selezione non ha interessato l'estetica dei vari soggetti e così i tacchini marchigiani sono variopinti... piume bianche, nere, grigie, bronzate ed ermellinate ma sempre un tacchino che parla marchigiano.

La richiesta sul mercato, in particolare per il periodo di Natale, ha stimolato la produzione del volatile nelle piccole realtà produttive familiari. Riflessione: molteplici piccole realtà riescono ad essere importanti tanto che, sulla pubblicazione "Il tacchino" della fine del secolo diciannovesimo, l'autore Tortorelli evidenzia: «*l'industria avicola in Italia non è affatto specializzata eccetto forse quella dell'allevamento dei tacchini in una limitata parte dell'Italia centrale*» e nelle Marche questa forza è data proprio dai piccoli allevamenti domestici. L'esubero produttivo veniva riversato sul mercato e tacchino dopo tacchino le dimensioni produttive risultavano importanti.

Le zone di produzione e mantenimento del ceppo "marchigiano" ad oggi sono in particolare: Colli del Tronto, Acquaviva Picena, Montepandone e Sassocorvaro.

Ancora una volta la storia ci insegna che anche le piccole realtà possono produrre eccellenza in quantità importanti e nel rispetto della natura.

VERDICCHIO: UN GRANDE BIANCO ITALIANO

A cura di Beatrice Pilati, Pro Loco Pro Matelica APS

Perché “grande bianco italiano”?

Mario Soldati, grande scrittore e regista italiano, nel corso di uno dei suoi itinerari degli anni Sessanta, raccolti nel celebre “Vino al Vino”, considera il Verdicchio come il miglior bianco italiano mai assaggiato. Secondo lo scrittore questo vino «sale alle nari, raggiunge il cervello, rianima il nostro oppresso e sfiduciato cuore» (frase scritta nell’autunno 1970 durante il suo secondo viaggio, quando l’autore, ospitato in una cantina marchigiana, degustò un vino bianco così buono da affermare che «non c’è nessun Chablis che tenga»).



Paesaggio matelicese con vigne - Foto Erminio Burzacca

Storia del Verdicchio di Matelica

Questo vino ha una storia antichissima, che risale al tempo in cui vivevano i Piceni: infatti il suo sviluppo avvenne a partire dall'VIII secolo a.C.

Nel 1579 il notaio matelicense Niccolò Attucci per primo nominò espressamente il vitigno che dà il nome al vino di Matelica: il Verdicchio.

Nel 1988 a Matelica avvenne il ritrovamento di una tomba di un *princeps* guerriero nella quale fu rinvenuto un catino bronzeo emisferico contenente duecento vinaccioli di *vitis venifera*, con dei resti di grappoli deposti insieme ad altre offerte alimentari.

Per molto tempo il Verdicchio di Matelica ha vissuto nell'ombra, finché il 21 luglio del 1967 è riuscito a ottenere il riconoscimento della Denominazione di Origine Controllata (DOC). Con questa certificazione ha iniziato un percorso esponenziale, ottenendo nel 2010 anche il riconoscimento della Denominazione di Origine Controllata e Garantita (DOCG) per la tipologia "riserva".

È stato il quattordicesimo vino DOC d'Italia e il primo nelle Marche, un anno prima del Verdicchio dei Castelli di Jesi (nonché lo stesso anno del toscano Brunello di Montalcino).

A oggi Matelica conta quindici aziende produttrici, che vantano una produzione che supera i cinquanta anni di storia DOC del vino. Queste aziende producono tre versioni di Verdicchio:

- Versione classica;
- Spumante;
- Passito.

Come nasce

Il Verdicchio nasce nella vallata compresa tra il Monte San Vicino a est, la catena del Monte Catria a ovest e i Monti Sibillini a sud: circondata dal letto del fiume Esino si estende la sua zona di produzione.

Questa vallata conta circa seicento ettari di terreno vitato e si trova oltre i 350 metri sul livello del mare. È l'unica del territorio marchigiano a essere parallela al mare con disposizione nord-sud, diversamente dalle altre che sono aperte verso la costa con posizione est-ovest. Questa particolare collocazione genera una serie di favorevoli microclimi che risultano vantaggiosi per la viticoltura. La vite risponde a quelle che sono le forti escursioni termiche tra stagione invernale ed estiva, riducendo fisiologicamente la produzione a vantaggio della fase maturativa. I terreni non sono particolarmente fertili, ma sono irrigati da una regolare distribuzione delle piogge che avviene nell'arco dell'anno. I vigneti hanno una ottimale esposizione al calore e alla luminosità che insieme contribuiscono a creare un giusto ambiente per l'intero ciclo vegetativo della vite. Da queste considerazioni si può affermare che si tratta di un'uva ricca di estratti, di aromi primari, di zuccheri e polifenoli, che si traduce in maggiore corposità per il vino.

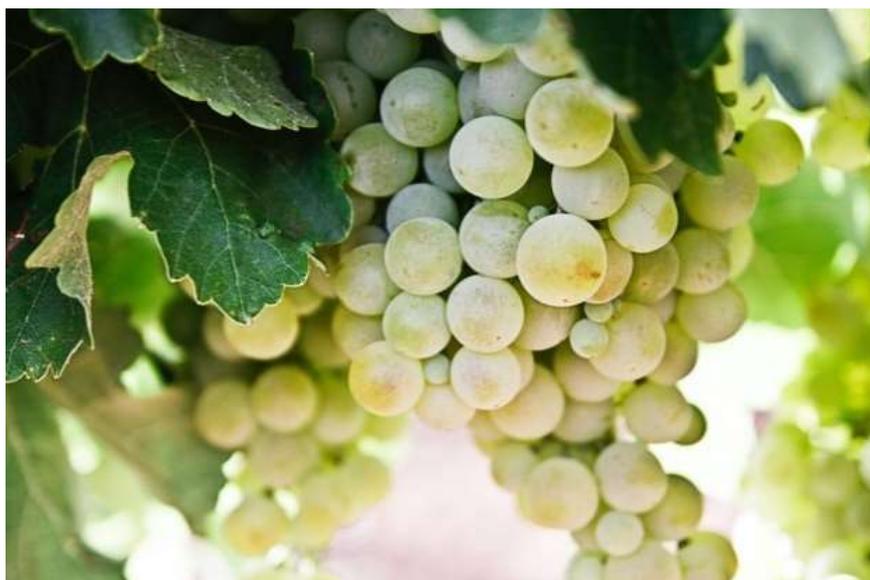
Essendo un vino ben predisposto ai lunghi affinamenti, il Verdicchio di Matelica è definito da alcuni un "rosso vestito di bianco".

Nel panorama vitivinicolo nazionale, il Verdicchio di Matelica è uno dei pochi vini che si può fregiare di una storia enoica completamente autoctona: è un prodotto di grande spessore,

ricosciuto in tutte le guide come grande vino bianco conservatore del vero sapore dei prodotti vitinicoli mediterranei.

Caratteristiche e tipologie di Verdicchio

Il Verdicchio si ottiene con uva a bacca bianca. Il grappolo autoctono è conico e cilindrico, spargolo o semispargolo, con acini medi dalla buccia sottile. Ha un aspetto brillante, colore paglierino chiaro, profumo delicato che sprigiona una fragranza fresca di frutta (mela, pesca, biancospino e ginestra), un gusto secco, fresco e un retrogusto persistente di mandorla amara. È un vino che si presenta con una gradazione alcolica che va fino ai 14,5 gradi. Può essere bevuto sia giovane che invecchiato. Per ottenere queste gradazioni il vino deve trovarsi in bottiglia



da almeno sei mesi e avere un invecchiamento minimo di ventiquattro. Se si parla di passito, dovrà avere una gradazione alcolica di 15 gradi e oltre un anno di invecchiamento. Essendo l'uva ben disposta a tutte le condizioni climatiche della zona, il prodotto può essere conservato anche due o tre anni e subire tranquillamente passaggi in botti di legno. Generalmente la raccolta inizia a fine settembre terminando per metà ottobre, in modo tale che l'uva abbia raggiunto in maniera omogenea il suo livello di maturazione.

Abbinamenti culinari

Il Verdicchio è un vino molto apprezzato sia come spumante che come aperitivo e si abbina ad antipasti magri o di pesce, primi piatti e risotti, ma anche secondi piatti. Può essere degustato con formaggi pecorini stagionati e dolci. Il piatto per eccellenza della tradizione culinaria matelicese e migliore abbinamento che accompagna questo vino è sicuramente il coniglio in porchetta.



CONIGLIO IN PORCHETTA

Ingredienti

- 1 coniglio intero
- Finocchietto q.b. per farcire il coniglio
- 100 g di pancetta possibilmente a fettine (10-12 fettine)
- 150 g salsiccia
- ½ fegato di coniglio
- 2 spicchi di aglio
- 3 rametti di rosmarino
- 6 foglie di salvia
- Sale
- Pepe
- Vino bianco
- Olio Extra Vergine di oliva

Preparazione



Il procedimento inizia pulendo il coniglio, togliendo il fegato che poi verrà riutilizzato per il ripieno. Una volta disossato, bisogna battere il coniglio per uniformare lo spessore.

Si trita poi l'aglio con circa tre rametti di finocchietto, la salvia e il rosmarino e si inseriscono questi nel coniglio, insaporendo il tutto con un filo d'olio, sale e una macinata di pepe. Per insaporire meglio la carne, si massaggia e si lascia riposare circa 30 minuti. Nella fase successiva, una volta riposato il coniglio, si prendono le fettine di pancetta e si stendono sul trito, poi si aggiunge la salsiccia sgranata, il fegato e i rametti di finocchietto rimasti lasciandoli interi.

Completato il ripieno, si rimboccano verso l'interno le due estremità del coniglio e si arrotola con tutta la sua farcia, in modo tale da creare un arrosto che si possa legare con singoli giri di spago da cucina.

Ora il coniglio è pronto per essere messo in una teglia ben oliata, salata e pepata e

infornato a 200° per 30-35 minuti, spruzzandolo con il vino a metà cottura e a 10 minuti dalla fine. A piacimento si possono aggiungere, sempre a metà cottura, delle patate tagliate a fette, possibilmente già sbollentate in acqua bollente salata.

LEGGENDO QUA E LÀ!

A cura di Maurizio Pangrazi, OLP Pro Loco Felix Civitas Lauretana APS

La curiosità e la passione per il nostro territorio mi porta spesso a leggere fonti di autori locali che sono stati o sono veri e propri pilastri di conoscenza dei territori.

Attraverso queste capsule del tempo si riesce a capire quanto i costumi e le abitudini siano cambiate con gli anni. Il testo che vi propongo per una lettura parla della situazione socio economica degli artigiani e degli operai nel periodo che va dal passaggio di potere tra Stato Pontificio e Regno d'Italia sino alla Repubblica del dopoguerra. La svolta è avvenuta in seguito allo slancio della ricostruzione post-bellica e al boom economico ad esso associato a partire dalla fine degli anni '50. Un cambiamento epocale che ha spazzato via un sistema radicato dove il centro delle città era un luogo che accentrava tutta la vita degli abitanti. Nelle nostre piccole cittadine la vita si svolgeva pressoché tutta dentro la cinta muraria che custodiva gelosamente la sapienza e l'estro degli abitanti. Le piccole viuzze e i vicoli pullulavano di vita; artigiani, commercianti e tutta la vita sociale si svolgeva in poco spazio. Oggi la situazione è cambiata in modo sostanziale. La mia generazione ha visto spegnersi lentamente ma inesorabilmente questo modo di vita.

Motore del mutamento è stato l'avvento di attività produttive di dimensioni maggiori rispetto al laboratorio artigianale. Dover riunire in uno spazio diversi operai ha richiesto il riposizionamento degli spazi dedicati a tale scopo. Sorgono le prime in aree dedicate (zone artigianali o industriali). La manovalanza richiesta per questo tipo di innovazione ha avuto come conseguenza lo spopolamento delle campagne ed ha assorbito il personale delle piccole botteghe.

Questo è il primo passaggio. Successivamente, (ci sono voluti decenni) il tessuto commerciale costituito in gran parte da botteghe di prossimità è stato praticamente cancellato dai centri commerciali, sempre più ricchi di merce e appetibili ai consumatori.



Don Carlo Grillantini
(1886-1987)

Anche i punti di aggregazione si sono disseminati nei nuovi quartieri spuntati come funghi dietro la domanda crescente determinata da una disponibilità economica più consistente dei nuovi operai delle fabbriche. Il risultato che abbiamo è che i nostri centri storici, carichi di memoria, si sono svuotati e oggi spesso risultano tristi e spettrali cattedrali nel deserto.

Molti di noi si chiedono che cosa è possibile fare per correggere questa triste deriva. Questa è la mia riflessione: i luoghi storici sono parte integrante della nostra cultura, perdere coscienza e conoscenza di questi spazi ci impoverisce e determina un decadimento culturale che appiattisce la nostra società e ci rende estranei uno all'altro. Non avere qualcosa da condividere cancella il senso di appartenenza. Tutto ciò è amplificato *dagli spostamenti di masse di cultura diversa che caratterizzano i nostri tempi*. Spesso ci si sente estranei nelle nostre case. A mio avviso sarebbe bene iniziare a rileggere la nostra storia e a immergersi nella nostra cultura.

Credo che se ci riappropriassimo del nostro bagaglio culturale potremmo avere una svolta positiva e una chiave di lettura diversa per la soluzione del problema sopra esposto. Se torniamo ad innamorarci delle nostre città potremo avere anche delle novità da integrare per generare uno scambio culturale che ci permetta di capire l'altro e di rivitalizzare il nostro tessuto sociale.

Torniamo a far rivivere le nostre città e non trasformiamole in tristi dormitori.

Il testo che vi propongo è tratto dalla "Storia di Osimo" di Don Carlo Grillantini, storico osimano che ha amato profondamente la sua città e che nei suoi centouno anni di vita ha raccolto informazioni, dettagli che costituiscono un patrimonio culturale notevole che non può giacere sotto la polvere.

Ho avuto la fortuna di conoscere Don Carlo e la sua proverbiale conoscenza circa le vicende storiche della città dei "senza testa" e questo è un motivo in più per proporre il testo che è carico di dettagli. Vi lascio alla lettura e chiudo con un piccolo momento di umorismo. Dopo che Don Carlo ebbe compiuto 100 anni gli venne fatta la domanda: "Don Carlo come si arriva a 100 anni?". Lui, con gentilezza e sagacia, rispose: "Basta non morire prima!".

Buona lettura!

Da: C. Grillantini, *Storia di Osimo*, pp. 226-231

VITA DELL'OPERAIO

Abiti ...

Vestivano tutti molto alla meglio: oltre l'abito da lavoro (che si portava ancora dopo l'applicazione di più pezze, le quali poi non erano sempre dello stesso colore) c'era di solito un solo abito festivo; d'inverno il ferraiolo era molto più usato del cappotto, e lo si faceva durare fino a consumazione. Lo stesso avveniva del cappello (sempre a cencio, quando non era un berretto). Poco l'uso della biancheria: non generale per esempio, quello delle mutande, specialmente nei piccoli; e ancor meno, nei piccoli, quello dei calzini.

Le scarpe, per lo più con i chiodi; e di vacchetta resistente, ma anche molto dura. Lasciato il lavoro, la sera e a ora molto tarda nessun operaio pensava di dover rivestirsi per andare a passeggio: avvolgeva attorno alla cintola la *parnanze* (o grembiule da lavoro) e andava a una delle tante osterie che di solito erano addirittura buie e maleolenti bettole, e lì scolava le sue *fojette* o mezzi (mezzo litro) che si era giocato alla solita briscola con delle luride carte, oppure più frequentemente alla chiassosa e spesso litigiosa morra.

... e abitudini.

Questa frequenza alla bettola e questo abuso del vino erano causa di spettacoli indecorosi presentati da ubriachi fradici, e di non meno frequenti zuffe e fattacci di sangue per i più insignificanti motivi. Anche negli anni successivi al 1860 troviamo memoria di coltellate date con la massima disinvoltura. Il 28 ottobre 1880 furono date cinque coltellate per un litigio su un soldo; e altra serie di coltellate furono inferte per lo stesso ... prezzo, al Borgo, l'11 aprile dell'1882. Basta scorrere la «Sentinella» di quegli anni per farcene un concetto più esatto.

Di caffè ce n'erano un paio; ma erano frequentati solo dai Signori o dai borghesi. I due caffè erano: quello oramai famoso detto di Nunziata (Mengarelli) che, chiamato già di Paolino, ebbe poi anche il nome di Nazionale ed era nel Palazzo Bellini nell'angolo tra Piazzanova e Via

Antica Rocca, allora detta Costa del Duomo; l'altro era quello di Grillotti, poi di Pennati, che trovavasi a pianterreno del vecchio Palazzo comunale, nello spigolo tra Piazza Maggiore e Piazza già Mainetto (oggi D. Minzoni), precisamente nei locali ora occupati dalla Farmacia Bartoli.

Artigianato.

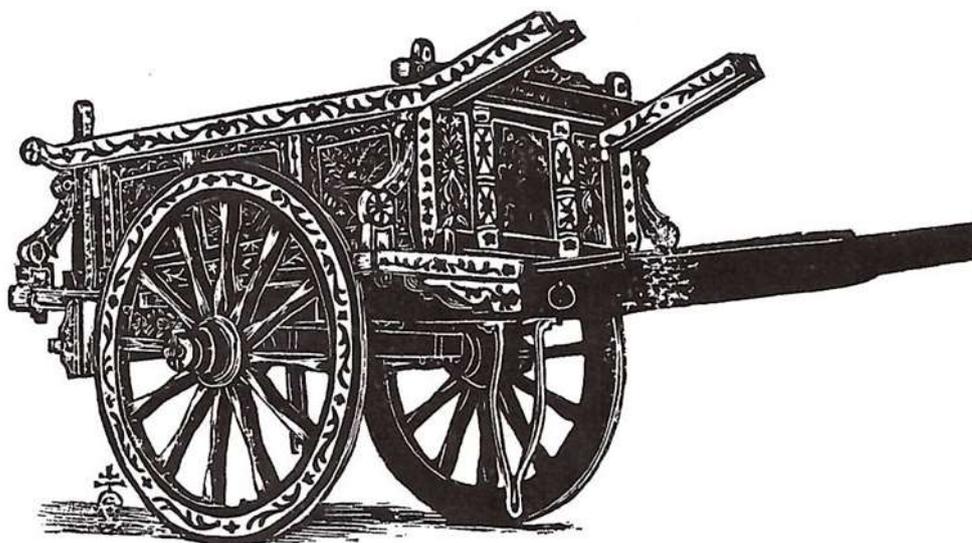
Poiché di lavori finiti non se ne trovavano non essendo ancora diffuse o abbastanza attrezzate le poche fabbriche delle grandi città tutti i lavori da falegname, ferraio, ecc , come tutti gli abiti e le calzature si eseguivano sul posto. Unica officina, e di relativa importanza, era quella di Marcucci che, impiantata fin dal 1865 all'inizio di Via Leopardi, passò poi nell'ex convento dei Silvestrini. (L'officina Giovanni Fiorenzi cominciò nel '76 e durò appena un ventennio).

Pertanto, numerose erano le botteghe da artigiano per ogni mestiere; e per tutti c'era lavoro. I giovinetti fino dai primi anni erano avviati a fare da garzoncelli presso queste botteghe; e li- a forza di vedere, di fare servizietti, di... prendere scapaccioni - imparavano quel mestiere in cui molti degli anziani erano veramente maestri. Si evitava, così, la piaga dei troppi manuali e di coloro che dicono di saper far tutto, e non sanno far nulla.

Mestieri principali

Gli operai dei principali mestieri erano uniti in società, che si convocavano per la festa di S. Martino, e per quella del proprio Patrono; la quale ultima consisteva in una Messa con Comunione generale dei soci, dinanzi alla statua del Santo, nella pubblicazione di un sonetto di circostanza e, naturalmente, in un gran pranzo sociale.

Abbiamo trovato menzione delle società e loro protettori: San Giuseppe sposo di M. V., dei falegnami; S. Eligio, dei ferrai; S. Pietro apostolo, dei muratori; S Crispino, dei calzolari; S. Michele Arcangelo, dei barbieri e fuochisti e alimentaristi; S. Omobono, *dei sarti*; S. Antonio Abate, *dei vetturali e dei carrettieri*; S. Biagio, *dei canapini*.



IL BARROCCIO OSIMANO

C'erano poi i calderai, gli scopettai, i piantonari (potatori di ulivi), ecc. I calderai, gli scopettai e i canapini avevano i loro quartieri propri: i primi sotto le porte della città, i secondi lungo la Strigola, gli altri lungo la via nuova a Sud dell'attuale ospedale.

Tra i falegnami costituivano una categoria tutta a se i carradori o carrozzai, mestiere che oggi non ha più ragione di essere; e quello dei birocciarì (barrocciai) che specialmente a Passatempo, all'Abbadia, a S. Stefano e a S. Paterniano, avevano le loro botteghe, da cui

uscivano i tradizionali barocchi caratteristici e robustissimi, dipinti con certe stereotipate figure contadinesche e a fiorami, che gli stessi artigiani riproducevano da vecchi modelli rimasti inalterati per lunghi decenni.

Vennero poi dai falegnami i lavoranti di carriole (carrette a mano per trasporto di oggetti pesanti); industria che sorse nella seconda metà del secolo, adoperando specialmente del nostro genitore (Giuseppe Grillantini), che ne fece esportazione anche in Egitto; industria che passò poi in altre mani, e tuttora sopravvive.

Una menzione speciale merita l'attività che i nostri barbieri esercitavano a tempo perso, fino a una quarantina di anni fa: quella della confezione degli stuzzicadenti. Li eseguivano nei tempi liberi tra una barba e l'altra, adoperando un particolare tipo di ramaglia detto *fusàina*, di cui c'è larga vegetazione lungo i nostri corsi d'acqua, e servendosi di un coltellino molto tagliente, per assottigliare con finezza le punte. Un bravo lavorante ne confezionava anche cento l'ora. Si calcolò che in tutta la città se ne producessero circa 400.000 l'anno; e se ne faceva spedizione fino nelle lontane Americhe e nella ancor più lontana Australia. Il barbiere Tommaso Pirani ne ebbe anche un premio all'Esposizione di Milano. Era da poco tramontata l'arte del vasaio, che tra noi era fiorente fino dall'alto Medio Evo, e che nei secoli del Rinascimento si era nobilitata trasformandosi in quella della ceramica: arte che oggi risorge con molto lieti auspici.

Botteghe.

Non lasceremo fuori un altro particolare, circa l'industria e il commercio, riguardante le botteghe. Le porte di queste si aprivano quasi tutte dal di dentro; e, fissate alle pareti esterne dopo aperte, servivano da mostra, perché vi si tenevano appesi, sulla faccia che rimaneva esposta al pubblico, i lavori dell'operaio o i campioni dei generi in vendita. Alcuni di questi ingressi ai negozi, qualche volta ai forni e alle osterie, erano così disposti che, mentre metà dell'ingresso rimaneva libero con l'apertura di uno dei battenti, l'altra metà aveva la parte inferiore in muratura che serviva come da banco di Vendita, e il battente chiudeva solo la parte che rimaneva scoperta sopra di esso. Proprio come oggi si vede negli scavi di Pompei.

Partiti.

Partiti politici? La massa non sapeva ancora cosa fossero: solo alcuni dei più assidui alle osterie avevano qualche infarinatura di mazzinianismo. Quando cominciò il diritto di voto, per molti anni gli operai (e più a lungo i contadini) votarono secondo il pensiero e gli interessi dei clienti che davano loro più lavoro o, rispettivamente, dei padroni. A compenso dell'incomodo, ricevevano una buona colazione a base di coratella e di vino; più tardi, anche due o cinque lire.

Vita di filanda.

Una menzione dobbiamo fare circa le filande (da cui usciva il filo ottenuto trattando il bozzolo del baco da seta), per la vita delle loro operaie. Questa era veramente dura: ancora nel 1873 lavoravano 14 ore (perché si faceva la veglia a notte tarda; solo la filanda Bellini non volle mai farla fare). Appena nell'1883, fu proposto di portare le paghe giornaliere a 75 centesimi per le maestre e a 60 per le «*sottiere*». Si lavorava a 3 capi, poi a quattro; ma erano sempre 14 ore!

E pensare che le donne andavano al lavoro del pomeriggio portando sulla punta delle dita distese a cestino un pezzo di *crescia* di granoturco, sulla quale erano poste delle *foje* (toglie di bietole) cotte, e condite con un po' d'olio o di lardo (o un po' di insalata); che doveva servire per la merenda. E durante le ore permesse, dopo la recita del Rosario e delle Litanie, cantavano a squarciagola per delle ore. Nel 1873 venne un regolamento che moderava il canto, proibendolo

se nelle vicinanze ci fosse qualche ammalato grave, e che dettava varie norme per impedire scoppi di caldaie, noie dai loro fischi, incendi, fetori dalle acque e dai vermi, ecc. Ma non era contemplata alcuna provvidenza per le donne; per le quali uno dei maggiori fastidi era, insieme con quello di tenere quasi costantemente le dita nell'acqua bollente, l'altro di passare tutte quelle ore in un'atmosfera pregna di vapore denso come nebbia, per far uscire il quale - come, del resto, per aver maggior luce - tutte le finestre delle filande avevano la parte superiore ad arco.

Provvidenze per l'operaio.

Non diciamo con ciò che l'operaio fosse del tutto abbandonato: datavano da secoli la istituzione dei forni e dei macelli per il popolo, i Monti di pietà e frumentari, le vendite delle granaglie a prezzo minorato in occasione di strettezze, e che continuarono anche nei decenni successivi al 1860; c'era l'istituto dei soccorsi alle famiglie con 12 e più figli (nel 1860 furono soccorse 14 famiglie). Il sussidio medio da esso elargito era di annui scudi 30 (L. 150); non molto, ma deve essere stato pure di qualche significato, se tanto si insisteva per ottenerlo.

Altre istituzioni a vantaggio del popolo e dei miseri erano, da vario tempo, i due Orfanotrofi maschile e femminile, il Brefotrofo, numerose le doti per zitelle, e infine l'Ospizio dei cronici e l'Ospedale.

C'era poi, anch'esso da molto tempo, a garanzia di quel minimo di diritto alla retta amministrazione della giustizia che spetta ad ogni imputato, il Procuratore dei rei poveri, cioè quello che si chiama oggi il difensore di ufficio.

C'era in Osimo anche (come vedemmo) una casa per dementi poveri; questa importava già in quei tempi una spesa di circa 1000 scudi l'anno.

Salari e costi.

A dare un'idea del tenore di vita e delle possibilità economiche degli operai della metà del secolo scorso, diremo che le paghe andavano da un minimo di 12-13 bajocchi (L. 0,65) per il manuale, a bajocchi 26-28 per il maestro (chiamato *cucchiara*). L'impiegato era trattato come un maestro d'arte.

Di fronte a questi salari stavano prezzi come i seguenti: affitto di una camera, scudi 4 (L. 20) l'anno; olio bajocchi. 30 (L.1,50) il litro; grano scudi 7 il rubbio (circa L. 15-16 il quintale); granoturco scudi 5-6; legna grossa scudi 6 al passo (passo = 4 mc.); cotonina bajocchi. 8 il braccio (L. 0,60 il metro); mattoni mazzocchi scudi 6 al migliaio (cent, 3 l'uno); una tavola d'abete bajocchi. 27.

Il vitto.

La citata statistica del 1847 ci fa conoscere quanto mal nutriti fossero in genere i nostri antenati di quel tempo. Ripetiamo quella statistica che distingueva la popolazione di allora in tre categorie:

Persone che mangiano carne e bevono vino	n. 2.500
Persone che non mangiano carne e bevono vino	n. 5.000
Persone che non mangiano carne e non bevono vino	n. 6.500

Alla prima categoria appartenevano quelli della media borghesia; alla seconda il popolo di città, e alla terza i contadini più poveri e i casanolanti di campagna. Nelle famiglie del popolo, molto frequente era il pasto a base di fagioli con le cotiche, o i ceci; qualche volta le donne facevano i cosiddetti *tajoli pelosi*, cioè sottili tagliatelle di pasta senza uovo, di farina mista (grano e

granoturco). Non rara la polenta condita con la *renga* (aringa) o con il solo olio e lardo; condirla con lo stoccafisso era già segno di un vivere un po' meno misero;

condirla con le salsicce o con la carne in umido voleva dire quasi agiatezza. I bambini che domandavano la merenda avevano pane solo, anche di granoturco, o pane e castagne arrosto o fichi secchi. Quando, lungo la strada, si voleva mangiare qualche cosa, si compravano o castagne arrosto o fava e *seme* (semi di zucca) abbrustolite; i bambini compravano di solito le *carobbie* (baccelli di carrube). In agosto, tanto in campagna quanto in città usava fare il bruschetto (pannocchie di granoturco messe al forno o sopra la brace).

In campagna era molto usato il vinello, una specie di vino ricavato dalla fermentazione delle vinacce affocate nell'acqua, o addirittura l'*acetello*, che si aveva allungando l'aceto con l'acqua comune. Il pane era sempre fatto in casa con lievito preparato la sera innanzi; la minestra pure sempre fatta in casa dalle donne che la stendevano con il lasagnolo (matterello) facendone delle *sperne* (sfoglie) rotondeggianti e sottili che si stendevano sopra la *spianatora*: queste poi, piegate molte volte su se stesse, venivano ridotte a *tajari* (tagliatelle) o a quadrelli.

Altro pasto molto frequente sia in città che in campagna era costituito dai *frescarelli*, specie di polenta fatta con farina di grano e mescolata quando lo si poteva, con una certa quantità di riso.



In campagna, tanto questi che la polenta si condivano qualche volta con il vin cotto, liquido dolciastro ottenuto con una più energica bollitura del mosto

Il primo giorno di Quaresima in molte famiglie si mangiavano i maccheroni con l'olio crudo e con frammenti di noci; e si adoperavano per mangiarli forchette fatte con pezzi di canna tagliati a punta dalle due parti.

Fino dai primi decenni del secolo scorso era stato introdotto il funzionamento soprattutto per la stagione invernale e per gli anni di grande carestia – delle Cucine Economiche, dove l'operaio e il casanolante potevano ritirare tante minestre quanti fossero i componenti della propria famiglia, dietro il versamento di due soldi (10 centesimi di lira) che fu poi portato a tre e a quattro soldi.

La differenza tra il costo e la vendita era colmata in parte dal Comune, e in arte dai proprietari terrieri. Era certo un pasto di poco conto; ma sfamava.

L'uso troppo frequente del riso (che il Comune acquistava all'ingrosso presso il negozio di Eleuterio Mariani, detto *Lallèro*) e delle fave (che erano di solito fornite dal commerciante Luigi Cecconi) doveva rendere troppo stucchevole quella minestra. E il popolo, che ne aveva manifestato da tempo il poco gradimento battezzandola con il nomignolo di *pappó*, marcava la propria insofferenza con il ripetere a sazietà un ritornello, che per qualche generazione e fino ai

nostri tempi corse sulle bocche di tutti: «*Lo riso de Lallèro, la fava de Ceccó: ssi boja de sti signori ce fa magnà el pappó*».

Dolci? I tradizionali di ogni famiglia erano gli *scroccafusi* o castagnole a Carnevale (come, del resto, fa tutt'ora); la *crescia* e l'*ovo pinto* (sodo colorato all'esterno) a Pasqua; i *sughetti* in tempo della vendemmia, il buzzellato (bucellato) in occasione di Cresime e altre feste di famiglie; i maritozzi per i pomeriggi in occasione di fiere. Negozi che confezionassero dolci non ce n'erano. C'era solo il soprannominato *Pisció* che vendeva a due soldi l'uno i pasticcetti (un po' di crema fra due sfoglie di pasta frolla).

Gelati? I primi si videro in Osimo nel rinfresco per il possesso del Vescovo Seri-Molini (1871).

Bibite? Oltre il tradizionale vino, solo le gazzose della ditta Cittadini di Porto Recanati, di cui si faceva grande uso specialmente per la festa del Carmine davanti ai tantissimi tavolinetti che invadevano tutto il largo Sant'Agostino.



Ingredienti:

600 g di farina
3 uova
150 g di zucchero
180 g di latte
Lievito di birra 25 g.
120 g di olio di semi di girasole
La buccia di 1 arancia

Per la guarnizione:

Acqua q.b.
Zucchero semolato q.b.



Procedimento

Stemperare il lievito nel latte tiepido.

Grattugiare la buccia dell'arancio nello zucchero e massaggiare con le dita in modo da farne sprigionare l'essenza.

In una ciotola capiente rompere le uova e aggiungere lo zucchero aromatizzato, sbattere fino a che le uova non cambiano di colore. Aggiungere l'olio e mescolare per qualche minuto con una frusta. Aggiungere il latte e mescolare di nuovo.

Aggiungere la farina un po' alla volta fino a che il composto non l'abbia assorbita.

Una volta terminato d'incorporare tutta la farina versiamo l'impasto su un piano di lavoro preventivamente cosperso con un velo di olio, prima di mettere le mani in pasta facciamo la stessa operazione in modo che l'impasto non si appiccichi.

Lavoriamo bene l'impasto per renderlo liscio, omogeneo ed elastico.

Facciamo una palla e mettiamola a lievitare in un contenitore coperto da pellicola. L'impasto dovrà raddoppiare, ci impiegherà almeno 2 ore.

Una volta che la lievitazione sarà soddisfacente riprendiamo l'impasto e lavoriamolo di nuovo su un piano ripiegandolo su se stesso per diverse volte.

Porzioniamo l'impasto in palle da 100 grammi circa, stendiamo l'impasto e arrotoliamo fino a formare un panetto.

Posizionare su una teglia rivestita di carta forno, lasciare poca distanza tra i maritozzi (poco più di un centimetro). Far riposare per mezz'ora coprendo la teglia con un canovaccio.

Preriscaldare il forno a 170-180°.

Infornare per circa 20 minuti. 4 o 5 minuti prima togliere i maritozzi dal forno e spennellarli con dell'acqua. Terminiamo la cottura e ripetiamo l'operazione dell'idratazione cospargendo al termine con dello zucchero semolato.

LA PASSIONE DI FRANCESCO: LA MIA ARTE

A cura di Maurizio Pangrazi, OLP Pro Loco Felix Civitas Lauretana APS



Dal 6 al 12 marzo presso la sala "Oscar Marziali" di Arco di Porta Romana a Loreto si è tenuta una mostra personale di Francesco Moriconi.

Francesco sta svolgendo l'anno di servizio civile presso la Pro Loco Felix Civitas Lauretana ma è socio della stessa da due anni, durante i quali ha dimostrato l'attaccamento alla sua realtà cittadina svolgendo dei servizi preziosi da volontario, specialmente durante il periodo estivo.

In questi due anni abbiamo potuto apprezzare la preparazione e la passione di Francesco, che è una vera e propria enciclopedia vivente in materia di filmografia e pubblicità... date, battute, protagonisti e caratteristi... conosce proprio tutto, anche il più marginale dei personaggi dei film italiani o delle pubblicità a partire dal Carosello fino a oggi!

La mostra è stata incentrata sulla pubblicità dagli anni '60 agli anni '90 con particolare attenzione agli *sketch* di Carosello, la storica trasmissione prodotta dalla Rai a partire dal 3 febbraio del 1957.

Il programma associava un volto ad un prodotto attraverso dei brevi filmati legati con un motto pubblicitario. Chi ha vissuto quel periodo ricorda con piacere la trasmissione che, per i più piccoli, segnava il limite di tempo disponibile... dopo Carosello tutti a nanna!

Francesco, cultore e appassionato della materia, per coronare il suo iter di studi ha prodotto le tesi, per la triennale e la magistrale, sul tema: la pittura e la pubblicità e la pittura nei manifesti del cinema: indagine sulla cartellonistica cinematografica italiana dal dopoguerra agli anni ottanta.



Nella mostra sono stati esposti circa quindici lavori che, disposti in ordine cronologico, tracciano la storia della "pubblicità all'italiana" attraverso l'interpretazione e gli occhi di Francesco, con volti e prodotti noti.

Il giorno 5 marzo all'inaugurazione erano presenti: Moreno Pieroni, Sindaco di Loreto; Nazzareno Pighetti, Vice Sindaco; Francesca Carli, Assessore alla Cultura; e altri componenti della Giunta comunale, il Presidente della Pro Loco, Maurizio Pangrazi e parte del consiglio direttivo della stessa, tanti amici e parenti di Francesco. Un bel momento che ha sottolineato il particolare affetto e l'attenzione di una città verso Francesco e il suo prezioso lavoro.