

Palinsesto



SCU UNPLI MARCHE



Circolare di collegamento



*Alla scoperta del
territorio marchigiano:
itinerario culturale
nel gusto della tradizione*

4/2023

Indice

- 1** Le terre di frattula: cronaca di una fertile terra senza nazione ma ricca di storia
- 6** Leggendo qua e là!
dalla "Storia di Osimo" di C. Grillantini 2^a parte
- 9** Odori e sapori del passato
- 10** Torta di mele
- 11** Sembra facile!
- 13** L'UNPLI Marche e il servizio civile universale
luoghi e protagonisti
- 15** The thoughtbusters
Gli scacciapensieri
- 17** Loreto parte 2: La vendetta
Formati e (in)competenti
- 22** Sei cappelli per pensare
e pochi attimi per volersi così bene
- 25** Morrovalle: un borgo in mezzo ai colli marchigiani
- 28** Saluti di fine servizio

Palinsesto
SGU UNPLI MARCHE 
Circolare di collegamento



4/2023

*Alla scoperta del territorio marchigiano:
itinerario culturale nel gusto della tradizione*

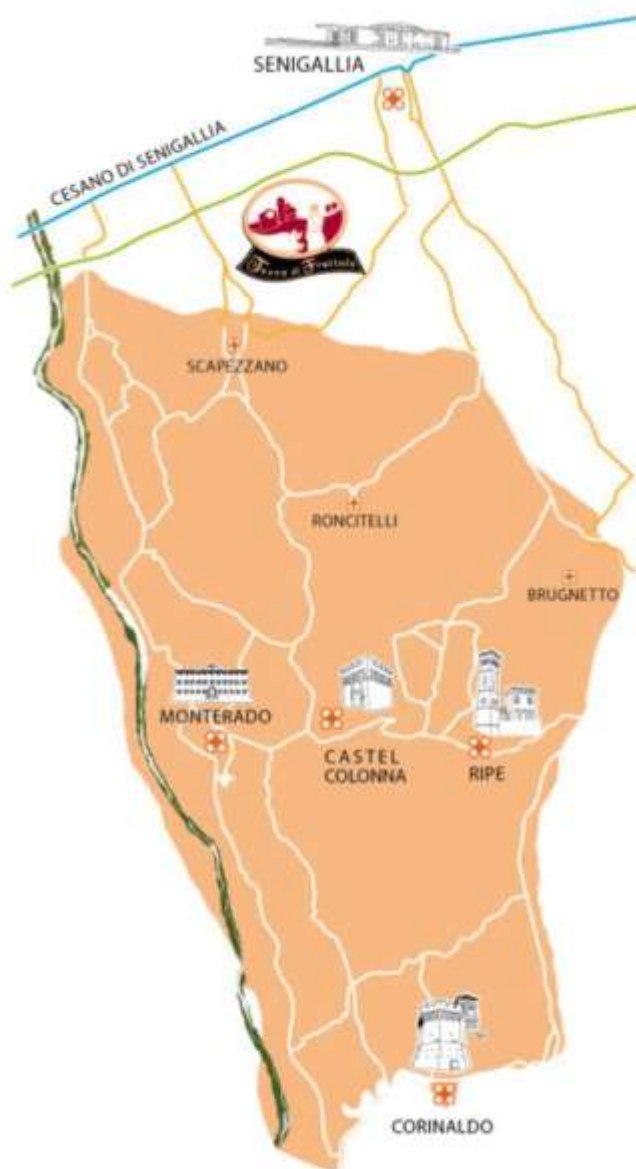
LE TERRE DI FRATTULA: CRONACA DI UNA FERTILE TERRA SENZA NAZIONE MA RICCA DI STORIA

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

Introduzione

Molto si è detto sulla pluralità marchigiana e sulla sua territorialità frammentata a sembianza di mosaico, e tuttavia a tale peculiarità ci si richiama nella maggior parte dei casi in riferimento alla realtà dialettale che subisce variazioni notevoli di zona in zona o, su scala maggiore, alla diversità territoriale da un angolo all'altro dell'intera regione. Questi aspetti, che senz'altro contribuiscono alla determinazione dell'identità culturale della nostra regione e che perciò non devono essere posti in secondo piano, sono però molto appariscenti, e il rischio che ciò comporta è quello di

sommergere vari altri elementi della composita realtà territoriale. Infatti, ciò che il più delle volte sembra sfuggire anche agli stessi marchigiani è che i tasselli che compongono il "mosaico Marche" non corrispondono esclusivamente alle province o ai comuni, né ai dialetti o alle comunità di mare, di collina o di montagna. Esistono, di fatto delle vere e proprie microrealtà che oggi faticano ad essere comprese all'interno di limiti precisi e ordinari, a volte estese a tal punto da valicare i confini amministrativi e che sembrano perciò non avere nulla di omogeneo. In realtà l'unità si riscontra in ciò che non si vede, e con questo cogliamo l'occasione per introdurre l'oggetto di interesse di questo articolo: le Terre di Frattula, una microrealtà uniforme che passa spesso inosservata nonostante sia un esempio di eccellenza in merito a prodotti tipici di qualità e sia caratterizzata da una storia culturale unica nel suo genere.



Le Terre di Frattula nella Valle del Cesano

Terre di Frattula: confini e genesi

A questo proposito possiamo fornire indicazioni più precise sui confini e sulla storia delle Terre di Frattula. Esse sono comprese all'interno della Cesania, un'area compresa tra il fiume Cesano da una parte e dalla dorsale collinare dall'altra. L'area corrisponde, in termini di confini amministrativi, a quella occupata dai comuni di Trecastelli, Corinaldo, Senigallia e in parte anche di Castelleone di Suasa, con relative frazioni e località minori. Si

tratta di un'area di modeste dimensioni caratterizzata da circa 37 km² di terreno agricolo, la cui estensione e produttività sono il risultato di una serie di eventi particolari che affondano le radici nell'Alto Medioevo.

Infatti, in epoca altomedievale, quella delle Terre di Frattula è una landa che appare impoverita e abbandonata a se stessa a causa delle ripetute incursioni barbariche dei secoli precedenti che spinsero la popolazione a rifugiarsi in piccoli castelli e centri fortificati sulle cime delle colline. Eppure vari documenti che spaziano tra l'XI e il XIII secolo ci danno conferma della specialità e dell'importanza di questa terra, a giudicare dal fatto che venne identificata con un nome specifico. Il professor Manlio Brunetti, a cui è stato affidato il compito di approfondire e svelare la storia del luogo, grazie alle sue ricerche è riuscito a risalire non solo all'origine del nome, ma è stato anche in grado di indicare i limiti temporali dell'ascesa e del "periodo d'oro" di questa terra.

Il nome Frattula sarebbe connesso alla radice del verbo latino "frangere" (rompere, frantumare), dal cui participio perfetto "fracta" deriverebbe il diminutivo eponimo "fractula". Quest'ultimo indicherebbe un percorso o un luogo scosceso e discontinuo, interrotto in più punti da dislivelli o da boscaglie intricate; un'area, insomma, alquanto disagiata che si adatta alla natura della Cesania attorno all'anno Mille ma che si discosta da ciò che essa sarà poco più avanti nel tempo. La prima notizia del territorio in questione identificato con questo nome si ha in una carta del 1115, mentre il toponimo cade in disuso quasi due secoli dopo (le ultime attestazioni risalgono alla fine degli anni '80 del XIII secolo). Il nome "Fractula" è associato a tanti pezzi di terra compresi tra i territori delle città sopra elencate e indica una realtà, per l'appunto, piuttosto frammentata. Ma qui ci troviamo ancora in una fase embrionale della storia delle Terre di Frattula, in quanto esse si sono costituite attraverso le cosiddette donationes pro anima in favore di un centro monastico che è stato al centro della storia di questa landa: il monastero della Santa Croce di Fonte Avellana alle pendici del monte Catria.



Scorcio del monastero di Fonte Avellana sul Monte Catria

Tra VI e XIII secolo la cessione di terreni ai monasteri è un fenomeno piuttosto diffuso per un duplice motivo:

1. Il donatore sperava di ottenere meriti spirituali e la salvezza dell'anima propria o di alcuni membri della sua famiglia (non a caso le donazioni sono dette pro anima).

2. Il donatore contava di godere della protezione che Papi e vescovi garantivano agli intoccabili monasteri.

Come conseguenza di tutte queste donazioni, il monastero di Fonte Avellana cominciò ad accumulare una grande quantità di possedimenti, e già prima dell'XI secolo godeva di un vasto patrimonio territoriale. Questi terreni producevano beni in quantità di gran lunga in eccesso

rispetto al fabbisogno dei monaci; inoltre, gli eremiti sapevano benissimo che la loro missione consisteva in tutt'altro che nel capitalizzare terreni e denaro: al contrario, da essi si richiedeva di condurre una vita dedita alla contemplazione e alla preghiera in condizioni peraltro piuttosto austere. Fu così che i monaci si decisero a reinventarsi, seppur nel rispetto della missione a loro affidata da San Pier Damiani. Si convinsero dunque che tutto quel patrimonio doveva essere impiegato per elevare moralmente e socialmente i contadini e in special modo i servi della gleba, i quali si trovavano all'ultimo gradino della piramide sociale. Privi di qualsiasi diritto e vincolati alla terra senza quasi nessuna possibilità di essere liberati, i padroni avevano il potere di effettuare qualsiasi forma di vessazione nei loro confronti e non di rado erano trattati alla stregua di animali. Aveva così inizio il primo esempio al mondo -nonché l'unico!- di **cristianesimo sociale e di signoria dei poveri**.

Ascesa e caduta di una “signoria senza padroni”

Gli avellaniti diressero i loro sforzi verso una radicale organizzazione dei territori in loro possesso trasformandoli in un'unica grande azienda agricola che si sosteneva con la collaborazione dei contadini. Questi ultimi si occupavano della gestione delle attività agricole e artigianali sotto la supervisione degli eremiti, i quali davano in concessione le attività in cambio di un canone puramente simbolico in prodotti alimentari. In sostanza il proprietario era de iure il monastero di fonte Avellana, ma gli unici veri beneficiari delle attività erano de facto gli stessi contadini-gestori, i quali venivano così educati alla gestione comunitaria degli spazi, dei tempi, delle risorse e delle attività. Questo “governo” del territorio e dei lavori caratterizzato da una sostanziale fratellanza tra signori e sottoposti era condotto secondo una relazione paritaria che giocoforza portò paradossalmente all'annullamento del binomio oppositivo tra padrone e servo, da cui appunto l'espressione “signoria dei poveri”.

Se oggi tale condizione sembra unica nel suo genere, all'epoca doveva apparire come una vera e propria rivoluzione sociale con una sfumatura tendente alla sovversione dell'ordine naturale delle cose. E infatti, quando si diffuse la notizia dell'esistenza di una realtà così fortemente atipica -o meglio, anomala- si sentì subito il bisogno di “correggerla”. Ora, i monaci avellaniti erano ben consapevoli di stare attuando uno sconvolgimento nella loro piccola realtà, ma ciò non toglieva il fatto che in quel periodo le Terre di Frattula versavano in una condizione di benessere materiale e sociale mai vista prima di allora. Tra il XII e il XIV secolo (il periodo di massimo splendore di questa realtà) era stata raggiunta l'autosufficienza economica e politica, la disparità sociale dei secoli precedenti era solo un brutto ricordo, si produceva molto di più del fabbisogno di ciascuno e i beni in eccesso venivano equamente ridistribuiti secondo le necessità pro capite poiché era stata inculcata dai monaci l'idea di aiutare il prossimo in quanto anch'esso figlio di Dio. Un sistema di previdenza sociale autogestito (e funzionante!) che precede di secoli quelli delle moderne istituzioni.

Tuttavia, nulla è eterno, ovvio. A non esserlo, invece, (anzi, è paradossale), è il fatto che la fine della signoria dei poveri, iniziata dai monaci sotto il segno del cristianesimo, avvenne per mano della Chiesa. La contraddizione diventa meno evidente se si pensa che sono stati gli interessi economici a decretare l'inizio della fine dell'impresa degli avellaniti. Nella prima metà del XIV secolo la Camera Apostolica, che si occupava della gestione delle entrate dei monasteri, cominciò a tassare ingiustamente l'eremo di Fonte Avellana accusandolo di essersi allontanato dalla sua missione originale. Quanto detto sopra dimostra quanto l'incriminazione del potere centrale fosse un semplice pretesto guidato dal bisogno di denaro per coprire i costi della politica e delle imprese militari dello Stato della Chiesa. Questo non impedì al papato di stringere ancora di più la sua

morsa ai danni del monastero avellanita e, di conseguenza, delle Terre di Frattula. Le tassazioni divennero sempre più aspre e stringenti, e alla fine, nel 1568, Papa Pio V decise di sopprimere definitivamente la Congregazione Avellanita inglobandola in quella Camaldolese; ancora una volta il pretesto utilizzato fu quello di corruzione morale. Le Terre di Frattula e i suoi abitanti passarono nelle mani dei Gesuiti che in poco tempo smantellarono quanto faticosamente costruito dai monaci avellaniti, ed ebbe così fine l'esperienza del cristianesimo sociale.

Le Terre di Frattula oggi tra abbondanza e qualità

Oggi le Terre di Frattula come entità "politica" esistono solo nelle ricostruzioni storiche. A non essere cambiata è però la ricchezza del territorio, che fa sì che il nome di questa zona sia noto più per i suoi prodotti che per la sua singolare storia. Le Terre di Frattula, infatti, sono conosciute non solo per la loro grande produttività, ma anche per la qualità dei prodotti, tra i quali si segnalano i salumi, la pianta di lilla, gli oliveti e i vigneti che producono vini pregiati.

- Salame di Frattula → Salume la cui specialità non deriva dalla specie animale in sé (una razza di suino piuttosto comune) ma dalla nutrizione garantita all'animale. I suini di Frattula vengono cibati con ghiande, erbe, frutta dell'orto e prodotti cerealicoli e proteici. Un'alimentazione equilibrata svolta in accordo con la tradizione che garantisce la qualità del prodotto finale.
- Pianta di Lilla → La "verbena odorosa" è una specie vegetale che cresce in abbondanza nelle Terre di Frattula, dalla quale si ricava il peculiare elisir di erba lilla dalle proprietà digestive. Inoltre, tale elisir è impiegato anche nell'industria dolciaria nella produzione dei Lillaciocc (tavolette di cioccolato fondente con elisir di lilla) e delle Limonelle (dolcetti da accompagnare all'elisir).
- Olivicoltura e viticoltura → I prodotti dell'olivicoltura si distinguono per le tecniche di raccolta (che avviene quasi esclusivamente a mano) e di spremitura (detta frangitura o molinatura, permette di estrarre la polpa schiacciando le olive sotto una coppia di ruote di granito, come da tradizione). La qualità dei prodotti vitivinicoli è invece garantita dalle ottimali condizioni ambientali e del suolo che permettono la proliferazione di varie specie di uva bianche e rosse. Verdicchio e Lacrima di Morro d'Alba sono i fiori all'occhiello della produzione vitivinicola delle Terre di Frattula, solo per citarne un paio.



Alcuni dei prodotti della Cesania: il salame di Frattula, il vino e l'olio, il pane e le conserve

Congedo

E queste erano le Terre di Frattula, una breve presentazione per un pezzo di Marche dalla storia più unica che rara. Una realtà sui generis che sembra mostrare ben poche affinità con il resto della regione. D'altro canto, lo abbiamo chiarito fin dall'inizio: le Marche sono come un mosaico in cui ogni tassello sembra non essere d'accordo con ciò che ha intorno, anzi la realtà è ancora più caotica di quanto sembra: è come se le Marche fossero un sovrapporsi di mosaici, una pluralità su più livelli uno sopra l'altro. Eppure il risultato complessivo è tutt'altro che stridente o disfunzionale: è un'opera d'arte in cui il contrasto genera armonia negli occhi e nel cuore di chi la ammira.



COME SI VIVEVA IN CAMPAGNA A META' DEL SECOLO XIX VITA RELIGIOSA DI ALLORA

Per rendere più interessante la serie delle notizie di carattere storico sociologico folcloristico relative alla vita cittadina del secolo scorso crediamo opportuno aggiungerne altrettante relative alla vita rurale

Terreni...

Pur essendosi un po' progredito dai secoli del Medio Evo a quel tempo di cui stiamo trattando, le nostre terre coltivabili (intramezzate da molte querce e perfino da alcune selve di più o meno larghe proporzioni) erano divise in grandi fondi rustici, dai nostri vecchi chiamati posció (possessioni), ognuna di molti

ettari, O come allora si diceva di molte *rubbia* di seminato (ogni *rubbio* di seminato, cioè appezzamento capace di assorbire nella semina un *rubbio* di grano, era circa ettari 2, o 2,10).

Premettiamo che la rendita unitaria era, a confronto di quella di oggi, molto scarsa, sia per la mancanza dei molti moderni mezzi e accorgimenti di produzione (aratri potenti, concimi, semi selezionati, ecc.), sia per arretratezza di metodi.

Si giudicava già ottima la rendita del grano a coppa-rubbio (cioè otto semi da uno). Ma la stessa area destinata al grano era piuttosto ridotta, sia perché molto terreno era occupato, oltre che dalle querce, dai numerosissimi ulivi cui i proprietari tanto tenevano, dalla coltivazione del granoturco, che dava il principale alimento al colono: la polenta, pasto almeno quotidiano per lui. Ancora scarso il bestiame; poco il vino, a causa delle frequenti invasioni di fillossera e peronospera. In tutto il territorio, nel 1860 c'erano (esclusi i lattonzoli): bovini 4198 equini 484, suini 1278, ovini 1934, Daremo in seguito altre cifre per gli anni intorno al 1900.

...e contadini.

Alla coltivazione dei fondi provvedevano famiglie che erano quasi sempre molto numerose: fino a 30-40 persone; e queste, certe volte, erano in tante, che tra alcune di loro non vigeva più un vincolo di parentela che fosse di impedimento al matrimonio¹.

A dirigere tutta questa specie di comunità c'era il *vergaro* che di solito era il figlio maggiore del *vergaro* vecchio: a lui spettava assegnare le mansioni ad ognuno, andare alle fiere, sbrigare tutti gli interessi con il padrone, pensare a rifornir di vestito e calzature tutti. A tal fine egli faceva lavorare in casa, nella stagione invernale, il calzolaio, il quale – avuta una o più *pacche di cuoio* – faceva le scarpe per tutti. Altrettanto avveniva per sarto. A fianco del *vergaro*, per tutto quanto avesse relazione con il bestiame c'era il *tabàccolo*.

¹ 1) Si è sfaldata appena da qualche anno la famiglia colonica Pirani, ultimo di questi complessi patriarcali, che era composta di 45 persone. I nostri vecchi ci raccontavano di una famiglia Simonetti (detta, per la sua mole, Scimonettó) che coltivava un fondo di molte decine di ettari nella piana di Campocavallo, e che era citata in proverbio, perché composta di un centinaio di elementi. L'ampiezza del fondo era tale che - a evitare perdita di tempo necessario ai lunghi viaggi, dal luogo del lavoro per andare a consumare i due o tre pasti giornalieri al casamento comune alle ore stabilite una corvée di donne si recava sul posto portando sulla testa cesti, pentole e boccali, mentre un ragazzo dava fiato a una tromba per raccogliere più lontani. In alcune case di queste già numerose famiglie la tromba stata conservata per decenni, anche quando ormai non serviva più.

La famiglia colonica

Per le incombenze di casa provvedeva la vergara (di solito, mai moglie del vergaro; ma, o moglie del tabàccolo, o di un altro degli uomini più autorevoli della famiglia). Ad essa spettava l'assegnare il lavoro alle donne, dirigere l'azienda minore del pollaio, provvedere i vestiti a tutte le donne di casa, e a tutti i loro bambini, senza interferenze delle rispettive madri. Le nuore dovevano pensare a fare il pane, la polenta, il bucato, ecc. Nell'inverno ognuna di esse si tesseva nell'immancabile telaio di casa la sua quota di tela, per preparare il corredo alle proprie figlie e sostituire quello che andava consumato. *Le rmaste* (rimaste, nubili, zitelle) avevano cura dei polli, dei maiali; dei bambini quando madri non potevano. Le vecchie rimanevano a custodia della casa e dei più piccoli, quando tutti erano per i campi; e filavano, o facevano la calzetta. L'autorità del *vergaro* e della *vergara* non si discuteva.

Per ammogliarsi, i giovani dovevano avere il consenso del padrone; il quale vigilava anche sul lusso maggiore o minore di tutta la famiglia.

Il suo vitto.

Vitto normale e quotidiano erano, di solito, la polenta e il pane quasi sempre di grano turco; negli anni di carestia vi si mescolava la farina di fave. Nelle feste, cibo veramente festivo, i ricordati *tajari*. Questi, come le *foje* (erbe cotte) si mangiavano ordinariamente ponendosi attorno al tavolo sul quale era poggiato un rosso piatto reale conico, di terracotta, capace di molti litri, al quale tutti attingevano. Bicchieri poco usati; ci si attaccava, a turno, alla bocalletta (o beccaccia) comune. La carne, solo per le grandi occasioni. Il vino, anche esso quasi sempre per le feste e per i lavori grossi: negli altri giorni, - come abbiamo

Detto il vinello o *acquaticcio*. Nemmeno di maiale si faceva troppo uso, perché - consumandosi dalla famiglia quasi tutto il granoturco e non essendosi ancora introdotta la coltivazione della barbabietola, mentre quella delle patate era cominciata da appena qualche anno - parliamo qui della metà del secolo scorso - non c'era di che governarlo tanto, da ingrassarlo troppo. c'era di che ee" dino - parliamo

I "Miei ricordi" del prof. Luigi Torcianti, che era di famiglia campagnola dicono a questo proposito: *"Cinquant'anni fa (il manoscritto è del 1923) i contadini mangiavano la carne solo tre volte l'anno, nelle feste principali; e molti, invece del pane, si cibavano di focacce di granoturco (dette cresce) e di erbe cotte. La maggior parte dei contadini per 9 mesi dell'anno mangiavano pane fatto con un terzo di farina di fave e due terzi di grano..."*.

Viene domandarsi come mai i contadini – che pure avevano quasi tutto dai campi – dovessero trovarsi in tali strettezze, e non di rado addirittura soffrire la fame. La cosa si spiega quando si conosca quali fossero anche alla fine del secolo scorso le rendite dei campi.

La produzione dei fondi andò fino da allora sempre più aumentando. Ma se – come dicemmo verso la fine del sec. XIX era, per il grano, da 1 a 8 (cioè otto quintali di raccolto da uno di seminato), verso la metà di detto secolo (verso il 1850) il rapporto era solo di 1 a 4. Perciò da un ettaro - su cui si spargevano dai 100 ai 110 kg. di grano - si avevano circa quintali 5 nel 1850 10 nel 1900. (Oggi se ne hanno almeno 30-40, e anche molto di più). Si granoturco, che nei terreni più fertili dava una rendita di 10-15 quintali, per uno di seme. Abbiamo già detto che le stalle erano scarsamente provviste di bestiame: un capo, in media, ogni due ettari (oggi se ne hanno anche tre e perfino quattro). Così la famiglia colonica, sempre numerosa, consumava il raccolto

quasi interamente per la propria alimentazione; e dalla stalla e dai bozzoli, ottenuti con l'allevamento del baco da seme, aveva poco da attendersi.

Anche perché Prezzi erano... quelli che erano. Verso l'anno 1900, un paio di vacche belle costava L. 600; un maiale grasso, L. 160; una pecora, L. 20; una cavalla, L. 200. E i generi: grano, L. 24 al q.le; granoturco, L. 14-15; vino, L. 20-30; oliva, L. 25; bozzoli, L.3 al Kgr.; un paio di polli, L. 1,50; un paio di piccioni, L. 0,80; un UOVO, 3-4 centesimi (ce ne volevano una trentina per ricavare una lira...).

Il fuoco si accendeva con gli zolfanelli, che le donne preparavano immergendo nello zolfo fuso dei fuscilli di canna tagliati apposta. Essi veramente non davano la prima fiamma, ma servivano come da carta da trucioli, per comunicare la scintilla del fiammifero alla legna, come anche per trasportare il fuoco da un fornello all'altro.



ODORI E SAPORI DEL PASSATO

A cura di Leonardo Medori, socio Pro Loco Felix Civitas Lauretana APS

Esistono sapori e odori che sono in grado di riportare alla mente ricordi di un passato remoto della nostra vita, spesso legati all'infanzia o a una persona cara, a un luogo dove tornare con la mente, ma anche con il gusto e con l'olfatto, i sensi forse più legati alla sfera emozionale e istintuale che è in noi.

Di qui l'importanza di preservare anche sapori e odori che non sono esclusivi del singolo, ma che appartengono a un'intera comunità e che, anzi, le spetta di diritto in quanto erede di un'antica tradizione.



Guardando alla nostra regione, vi sono alcuni tesori perduti, come alcune piante da frutto, di cui l'agricoltura intensiva moderna - tesa alla coltivazione di un numero limitato di specie e varietà - ha quasi comportato la scomparsa, a scapito della salvaguardia dell'agro-bio diversità, fondamentale tanto per l'ambiente quanto per la sicurezza alimentare. In particolare questa regione offre alcuni ecotipi di mela che andrebbero recuperati e valorizzati, sia per un discorso legato alle tendenze di un mercato alla ricerca di prodotti tipici sia - e forse soprattutto - per diffondere la consapevolezza dell'esistenza di frutti che possono garantire un'alimentazione più sana.

Se in un passato recente, infatti, la tendenza principale era quella di sostituire le varietà di mela "obsolete", almeno dal punto di vista agronomico e produttivo, con materiale genetico più moderno (si parla in questo caso di "germoplasma"), oggi si assiste invece a una controtendenza: un rinnovato interesse per la rivalutazione e valorizzazione della cosiddetta "frutta antica".

La regione Marche, infatti, possiede un importante patrimonio genetico frutticolo, favorito anche dalla particolarità del territorio collinare e montano, il quale ha un ruolo assolutamente non trascurabile nella protezione dell'ambiente e nella gestione sostenibile di ecosistemi misti agro-silvo-pastorali.

Fra i vari ecotipi di mela che hanno ritrovato uno sbocco commerciale a livello locale ritroviamo il sapore acidulo e intenso della "Limoncella", quello più succoso e zuccherino della "Gelata", la croccantezza della polpa bianca della "Cerinna" o, ancora, la dolcezza aromatica della "Musò di Bue", ecc.

Nelle Marche, dal 1994 al 2000, si sono presi carico di ospitare una serie di biotipi di mela di antica coltivazione due importanti frutteti sperimentali: uno presso l'azienda agricola sperimentale dell'ASSAM a Carassai (AP) e l'altro, in ambiente collinare e montano, in località Monte S. Martino in provincia di Macerata.

Tali iniziative rivelano cosa voglia dire davvero preservare una tradizione, e cioè trasmettere attraverso il tempo e le generazioni la ricchezza di un patrimonio che altrimenti andrebbe perduto. Non solo, si tratta infatti anche di preservare la cultura del gusto locale contro la sua massificazione; si tratta, infine, di riscoprire il gusto autentico di una terra, la terra speciale della nostra regione.

TORTA DI MELE

Da: <https://www.atavoladaniela.it/torta-di-mele/>



Quante varianti conoscete della torta di mele?

Io posso dire di conoscerne davvero tante ma la mia preferita resta sempre la prima che ho fatto, quella che mi ha fatto conoscere una carissima vicina di casa, la signora Rita. Nella sua ricetta originale c'era l'uso della margarina che poi io ho sostituito con il burro aggiungendo poi dopo ogni preparazione piccole modifiche come l'aggiunta della granella di zucchero di canna messa in superficie in modo da rendere la

torta asciutta e croccante al palato. Le mele sono sempre abbondanti nella preparazione e per ottenere una torta ben lievitata uso il lievito Elva di Carlo Vercesi, una garanzia per la sua riuscita! Questa torta è sempre molto apprezzata, ottima per la prima colazione, per merenda o per concludere elegantemente una splendida cena. Non vi resta che seguire la ricetta e deliziare il vostro palato ma attenzione... può creare dipendenza!! Ricetta basica, semplice ma di grande effetto.

Ingredienti:

uova 3
farina 250 g
zucchero semolato 130 g
burro 125 g
lievito Elva 1 bustina
vanillina 1 bustina
latte 2 cucchiari
mele 4/5
limone 1 il succo
zucchero di canna quanto basta

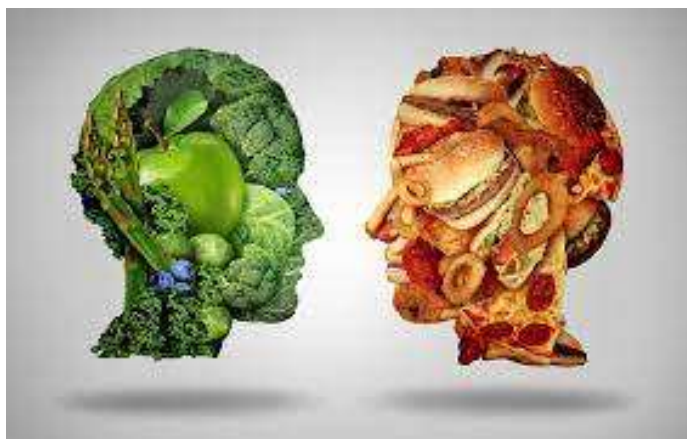
Preparazione:

Pulire le mele e tagliarle a cubetti.
Bagnarle con il succo del limone e aggiungere 2 cucchiari di zucchero di canna.
Lavorare le uova con lo zucchero e la vanillina.
Unire la farina setacciata con il lievito alternata al burro fuso freddo.
Unire poco latte se l'impasto dovesse risultare troppo sodo.
Quando l'impasto sarà ben amalgamato, unire le mele con il succo che avranno rilasciato.
Mescolare bene e versare il composto di mele nella teglia imburrata ed infarinata.
Cospargere con dello zucchero di canna e cuocere in forno caldo modalità statico a 180° per 30 minuti.

SEMBRA FACILE!

A cura di Evis Berdaku, Pro Loco Felix Civitas Lauretana APS

Parlare di cibo non è mai facile né immediato. Questo perché esso rappresenta un tema ampio e complesso che può essere trattato sotto diverse dimensioni. In questa sede l'autore sceglie arbitrariamente di coglierne taluni aspetti a lui più congeniali: nello specifico verrà posto il focus sulla correlazione tra sfera sociale e cibo piuttosto che l'indissolubile legame tra quest'ultimo e la scienza.



Per costruire delle fondamenta solide su cui articolare una tesi, pare doveroso far uso di una delle più celebri citazioni riguardo al mangiare: “Noi siamo quello che mangiamo” sosteneva il filosofo Ludwig Feuerbach. Partendo da questo sono facilmente intuibili gli effetti su più fronti che il cibo innesca sul nostro corpo. L'atto di mangiare, dunque, per l'essere umano non è semplicemente il soddisfacimento di un bisogno primario alla base della piramide di Maslow, ma consente di apportare i giusti nutrienti che determinano

le energie e vitalità di un individuo, sortisce effetti sull'umore e dunque sulla psiche, in ultimo, contribuisce a plasmare la nostra identità. Fisicamente ciò che ingeriamo diviene parte di noi. Ad avvalorare quanto affermato è sufficiente ripercorrere con brevi tratti l'approccio che l'uomo, sin dalle origini, ha avuto nei confronti del cibo. A partire dal semplice allevamento e agricoltura, nel corso dei secoli, l'uomo ha imparato a plasmare le materie prime affinando vieppiù l'arte culinaria. Man mano che l'essere umano ha accresciuto il sapere e le abilità afferenti alla manipolazione delle materie prime, s'è tessuta anche una solida rete di interazioni sociali. È facile allora comprendere come l'esigenza di sondare altre dimensioni gastronomiche abbia dato luogo ad ampi fenomeni socio-commerciali: si pensi alle popolazioni europee e alle tratte in Asia Minore ed Estremo Oriente. Lo scambio di merci e dunque di materie prime ha funto, già dal passato remoto, da collante sociale tra popolazioni geograficamente e culturalmente distanti. Se da una parte la manipolazione del cibo ha avvicinato i continenti, dall'altra ha contribuito a determinare identità collettive ben distinte ma allo stesso tempo accomunate da elementi assonanti. Di esempi se ne possono fare infiniti e per comodità si potrebbero citare i rituali sacrificali degli animali nelle diverse macro regioni del globo: dal sacrificio del bestiame da parte dei popoli precolombiani in Sud America, ai rituali propiziatori vichinghi e greco-romani del vecchio continente, fino agli *Yajna*, ossia le offerte di sangue nelle credenze indiane. Com'è noto con l'avvento delle tre grandi religioni monoteiste s'è consolidato ancor più la valenza del cibo in relazione al divino. Nella cristianità sono rimasti ancora forti tradizioni popolari che si rifanno a riti sacrificali, su tutto l'agnello pasquale. Ancor più comune e riconosciuto dalla Chiesa cattolica è la celebrazione dell'Eucarestia in cui i devoti condividono vino e pane, rispettivamente sangue e corpo di Cristo. Anche nella religione ebraica la festa pasquale assume un'importanza centrale, di fatti intere famiglie si riuniscono a consumare tutte le parti dell'agnello. Laddove una famiglia non riesca a

finire tutta la carne, interviene un'altra famiglia. Se da una parte l'assunzione di cibo funge da collante dall'altra lo è anche la non assunzione, ossia il digiuno. Mi riferisco naturalmente all'Islam nel quale questa usanza è osservata durante il *Ramadan*. Non è difficile trovare rituali condivisi tra le varie religioni: sia nell'Ebraismo sia nell'Islam la macellazione del bestiame è preceduta da un rituale di benedizione. Altri elementi interessanti tra Islam ed Ebraismo sono da riscontrarsi nei divieti. Diversi tipi di specie animali com'è noto sono proibite sia dal Corano che dalla *Tōrah*. Il resto degli animali che si possono mangiare sono detti carni *halal* (conforme, legittimo) per i musulmani e carni *kosher* (adatta al consumo, autentico) per gli ebrei. Non sono solo le religioni ad avere un grande impatto sulla sfera socio-culinaria.

Gli Stati Uniti hanno vissuto per oltre un decennio un periodo di grande proibizionismo degli alcolici. Tutto ciò paradossalmente ha comportato un enorme incremento della produzione di alcol in forme clandestine.



Il cibo sintetico, ovvero prodotto in laboratorio tramite tecnologie avanzate, si sta rivelando una nuova frontiera alimentare, che suscita dubbi e perplessità, ma anche grandi aspettative e rappresenta dunque una sfida culturale per molte società e culture in tutto il mondo. Infatti, come già enunciato il cibo è un elemento fondamentale della cultura umana, che riflette tradizioni, usi e costumi locali. La tecnologia ci offre la possibilità di creare cibo in laboratorio, utilizzando materie prime sintetiche e tecniche di ingegneria genetica. Ma è

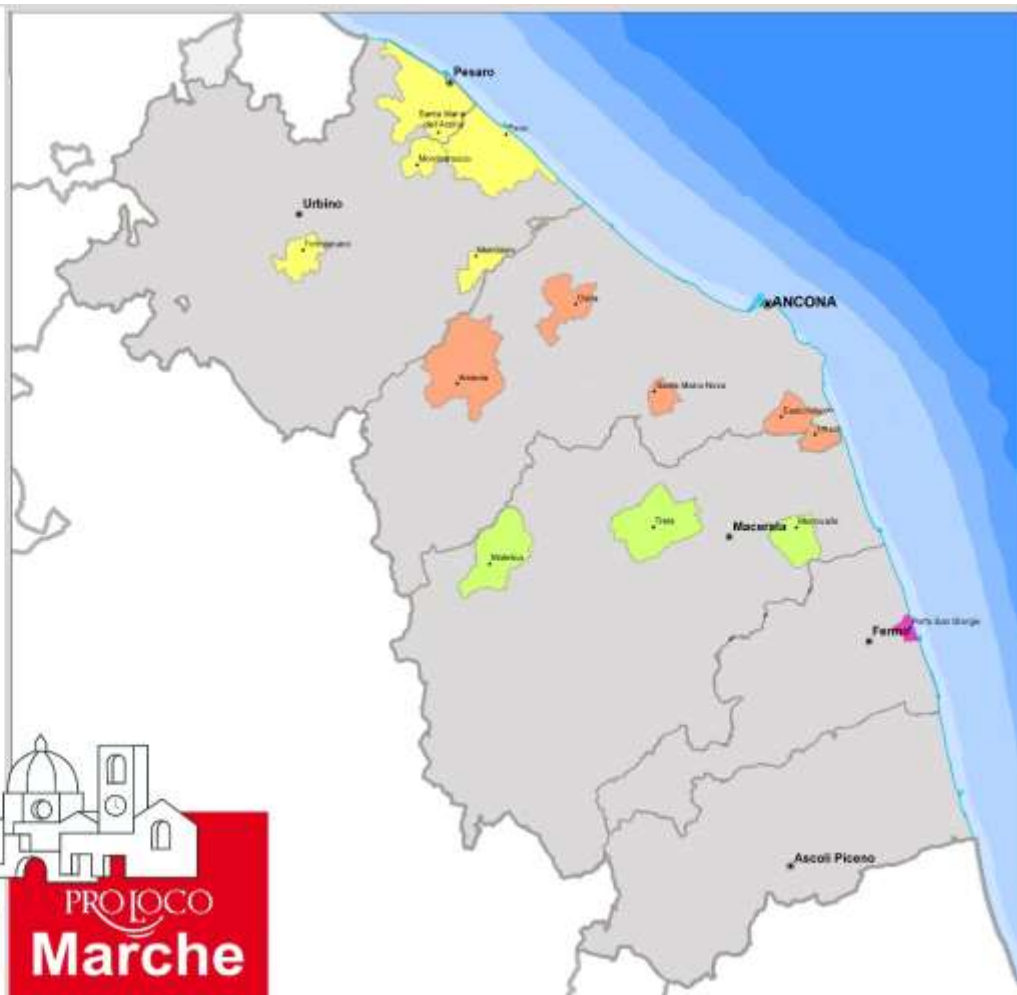
davvero sicuro mangiare cibo sintetico? E come influirà sulla nostra salute? Inoltre, il cibo da qualche decennio è spesso legato a temi attuali rispetto a sostenibilità ambientale e alle pratiche agricole tradizionali, che rappresentano una parte importante della cultura rurale in molte parti del mondo. L'introduzione del cibo sintetico potrebbe quindi rappresentare una minaccia per queste tradizioni e pratiche culturali, e potrebbe anche sollevare questioni etiche riguardo alla sicurezza alimentare e alla manipolazione genetica degli alimenti. Alcuni temono che il cibo sintetico possa avere effetti collaterali sulla salute e sull'ambiente, e che non sia in grado di fornire tutti i nutrienti necessari per il nostro corpo. Tuttavia, è importante sottolineare che il cibo sintetico potrebbe anche rappresentare una soluzione per problemi come la fame nel mondo e l'impatto ambientale della produzione di cibo perché può essere prodotto in grandi quantità e a costi più bassi rispetto al cibo tradizionale. Inoltre, potrebbe offrire nuove opportunità per l'innovazione culinaria e la creazione di nuovi sapori e piatti. L'introduzione del cibo sintetico, al momento, rappresenta una sfida culturale e etica per molte società in tutto il mondo, ma potrebbe anche offrire nuove opportunità e soluzioni per problemi globali. In ogni caso, è importante che la ricerca nell'ambito del cibo sintetico sia guidata da criteri di sicurezza e trasparenza, e che venga condotta in modo etico e responsabile. Solo così potremo valutare le potenzialità e i limiti di questa nuova frontiera alimentare, e decidere se e come utilizzarla nel nostro futuro alimentare

L'UNPLI MARCHE E IL SERVIZIO CIVILE UNIVERSALE LUOGHI E PROTAGONISTI

Servizio Civile Universale
UNPLI MARCHE
Sedi Accreditate

2022/2023

Progetto:
Alla scoperta
del territorio
marchigiano:
itinerario culturale
nel gusto della tradizione



Responsabile Nazionale: Bernardina Tavella
Responsabile Regionale: Loredana Caverni

VOLONTARI

Pesaro Urbino

Fano: Grazia Valentina Manisi

Fermignano: Cecilia Lenti e Gaia Lucciarini

Mombaroccio: Aurora Generali e Davide Fiumani

Mondavio: Aymane Lachhab

Santa Maria dell'Arzilla (Pesaro): Alice Galeri

Ancona

Arcevia: Asya Brescini

Castelfidardo: Gloria Nobili e Laura Nisi Cerioni

Loreto: Andrea Gambini, Giulia Pulvirenti, Francesco Moriconi e Rachele Gallitri

Ostra: Lisa IHEME Chinyere e Elisa Ventura

Santa Maria Nuova: Elena Piervittori e Giorgia Mariano

Macerata

Matelica: Beatrice Pilati

Morrovalle: Francesco Frinconi e Giulio Ripari

Treia: Maria Teresa Ehrlich

Fermo

Porto San Giorgio (UNPLI regionale): Camilla Belletti e Simone Belfiore



Loreto 4 e 5 novembre 2022: giornate di Formazione al San Francesco Hotel, terrazza superiore

THE THOUGHTBUSTERS: GLI SCACCIAPENSIERI

Versi di Nadia Bremagin

INCIPIT

Sebbene intendessi far rime belle
e appello facessi a più d'una Musa,
volle il fato che di nove sorelle
mi capitasse quella più ottusa.
Tento lo stesso con queste favelle,
in caso fallissi ho pronta una scusa:
orsù, ascoltate il canto stonato
d'un finto poeta e rintronato.

I

Iperattiva e un poco loquace,
quando comincia nessuno l'arresta;
tutti tremate: finita è la pace,
temete i vortici della tempesta.
«Sei troppo severo: è solo vivace»,
non io le dissi: «Te ciacco la testa!».
Non chiedo la luna, non sono esigente:
di caos un sol pizzico è sufficiente.

II

Possente e massiccio, per nulla ostile
è l'uomo più onesto della brigata.
Fiero titàn del servizio civile
ch'ami 'l piacer de 'na bella magnata,
con voce non propriamente sottile
infondi saggezza straesagerata.
Riecheggia in Oriente il suono d'un gong,
risposta tonante: «LA MIA PATONG!».

III

Cento colori le sue tavolozze
sfoggiano agli sguardi nostri ignoranti,
e già capisci che dalle sue bozze
l'artista vede anni luce in avanti.
Molto mal tollera le genti rozze
che gli procuran respiri pesanti:
quelli che dicono -lo fanno uscir pazzo-:
«Io so' io, ...».

IV

Lande nostrane e terre a Dio oscene,
lei condannata a sapere soltanto
a quale di esse non appartiene,
e ne fa pure motivo di vanto.
Sangue frizzante lei ha nelle vene,
voce d'argento che splende nel canto;
sul viso innocente -quasi uno shock-
ribolle gagliarda un'anima rock.

V

Piccola, certo, ma sveglia e agguerrita,
la più minuta è lei della lista.
Scansati, Mila, con ella è fallita
la tua carriera di pallavolista.
Brama da tempo una bella dormita
ma si comporta da stacanovista:
studio e partite da sera a mattina,
di giorno le strisce di cocaina.

VI

Pelle d'avorio con ricci capelli,
sorriso gentil su corpo robusto,
e in più primeggia su tanti cervelli,
lui che del gruppo è il solo bel fusto.
Versi letali come coltelli
offro temendo suo certo disgusto
al Ciceron che ben sa d'ogni calle
i mille segreti di Morrovalle.

VII

Commenti, cinismo e alquanto sarcasmo,
canzoni sbagliate né mai richieste
non sa contenere, come uno spasmo.
Chi t'ha creato era fan di tempeste
e di sicuro c'ha messo entusiasmo,
anche se fece men danni la peste.
Curioso, però, che di una così
qualcuno ancor dica: «Ma Laura chi?».

VIII

Direste mai che un tipo sì modesto,
con fare tanto placido e tranquillo,
delle note è fabbro, e come Efesto?
Che mi perdoni dunque questo assillo,
anche a costo di risultar molesto:
non la bacchetta né altro gingillo
vorrei usassi, ma la tua chitarra.
Orsù, gemello, suona, canta e narra.

IX

Allegra, felice, sempre solare,
sì che diresti sia figlia d'Apollo,
per poi sentirla leggiadra suonare:
delle Muse ha il sangue fin nel midollo.
Mente feconda, sai sempre formare
arguti discorsi a rotta di collo.
È cosa sì dolce la tua compagnia,
amaro il momento d'andarsene via.

X

L'arco di marmo, la dama altruista;
ogni bellezza la city raduna
dove dimora la mia "terapista",
nei pressi del tempio della Fortuna.
Se nerd sei nel cuore lei ti conquista;
non affannarti: non ha pecca alcuna.
Sì calma e gentile, nulla la strazia,
ma attento al suo nome, che non è Grazia.

XI

D'in su la vetta de lo monte antico,
dietro al bancone nel mezzo del bosco,
servendo birra vai con volto amico,
che non senza piacere riconosco.
O tu che vivi social, io ti dico
che senza il tuo "francese" 'sto percorso
fiacco sarebbe stato e assai più triste.
Al tuo animo un elogio, in rime miste.

EXPLICIT

Tra quattro signori e sette pulzelle
son capitato con sommo piacere;
mi colgon magone e tremarelle
a pensar che il tempo sta per scadere.
Per l'anime vostre, calde fiammelle,
le mie paranoie perdon potere.
Banale è la rima, ma detta col cuore:
malato divenni del vostro amore



LORETO PARTE 2: LA VENDETTA. FORMATI E (IN)COMPETENTI

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

Disclaimer: l'autore dell'articolo, nonostante abbia mantenuto ben saldo il principio di svolgere un compito in maniera adeguata, aveva voglia di giocare. Il tono buffonesco del seguente scritto e le giocose iperboli della realtà sono da interpretare, appunto, come tali. D'altronde, «quando se scherza bisogna esse seri»; pertanto, si avvisa il lettore di indossare gli occhiali da ironia e rinviare coloro che sono ciechi al sarcasmo a leggere uno stimolante articolo scientifico sulla vita di muschi e licheni della bassa Sassonia.

Altro giro, altra corsa, anzi, altro incontro. In occasione della formazione dei giorni 30 e 31 marzo i ragazzi del Servizio Civile Universale 2022/2023 sono tornati a Loreto. Si è trattato infatti del secondo appuntamento nella città mariana per i volontari di questa annata, e certamente non sarebbe stato opportuno riproporre ai giovani volontari lo stesso programma dell'ultima volta perché sarebbero stati di nuovo folgorati dallo splendore della piccola ma magnifica cittadina. Inoltre, la riproposizione di Loreto come sede dell'appuntamento in questione rende anche più difficile a chi scrive effettuare un resoconto originale dell'evento. Pertanto, per la buona riuscita di quest'articolo mi sento in dovere di cedere la penna a qualcuno dall'animo più effervescente e dinamico, nonché illuminato dal talento per l'intrattenimento.

Benvenuti amici ad un'inedita puntata di 4 Formazioni, sono Aleborgo Sandrese e quest'oggi mi trovo a Loreto, dove sarò impegnato a giudicare un incontro formativo della durata di ben due giorni. A differenza di quanto proposto dal mio più noto (accidenti a lui) collega maniaco della ristorazione, in questo format non mi interessa una fava dell'opinione dei partecipanti: sarò io e io solo ad esprimere giudizi insindacabili sulle proposte degli organizzatori e sul clima generale della formazione e dei volontari, e solo da loro dipenderà l'esito della mia valutazione che potrà approvare o stroncare le giornate. Il verdetto finale dipenderà dalla somma dei singoli voti attribuiti



a ciascun criterio, nell'ordine: location, pasto, formatori, attività; sarà parte integrante del risultato complessivo anche la categoria special, che sarà rivelata soltanto alla fine. Non indugiamo oltre e diamo inizio allo spettacolo.

Location

Signore e signori, nella mia lunga carriera di recensore di formazioni aziendali, lavorative e quant'altro ho avuto la fortuna di lavorare e soggiornare in hotel di lusso con *conference halls* principesche, grattacieli con sale meeting vista mare, meravigliose baite tra le piste da sci innevate. Ogni volta sono stato colto da emozioni intense, ma in questa occasione sarà difficile reggere il confronto.

Ad ospitare la formazione di queste due giornate sarà infatti l'Istituto Alberghiero loretano, un imponente edificio grigio immerso nei torrenti d'asfalto della periferia cittadina. Nell'intreccio degli sterili corridoi catramosi illuminati dal gelido neon si respira un'aria di gioventù, sigarette, sudore da interrogazione e traumi adolescenziali. Ogni angolo fa tornare alla mente ricordi di cui nessuno sentiva la nostalgia e l'incubo della maturità torna ad infestare la psiche di chi credeva di essersela lasciata alle spalle. Che si tratti di una strategia degli organizzatori per valutare le capacità dei volontari sotto pressione? Un'iniziativa senza dubbio audace che intendo premiare, anche se pecca di eccessiva efferatezza; la prossima volta consiglio di gettare i ragazzi direttamente nella fossa dei leoni, un'alternativa senz'altro più clemente. Considerando, però, che la sala dove si è tenuta nello specifico la formazione era dotata di sedie imbottite, la location si aggiudica un **7** complessivo.

Pasto



Senza dubbio il fiore all'occhiello delle due giornate. A quanto pare il blocco di cemento armato custodisce un piccolo tesoro: non parlo, però, di oro o gemme preziose, ma dei ragazzi dell'istituto che hanno provveduto a servirci e riverirci con una professionalità senza eguali. Siamo stati trattati con i guanti, tant'è vero che sono riuscito a dimenticarmi dei miei problemi e mi sono sentito quasi al pari di un normale essere umano. Il cibo, poi, era sofisticato e certamente degno di palati più aristocratici del mio, meritando una menzione d'onore negli annali delle formazioni e riscattando la città, con questo secondo appuntamento, dalla Caporetto dell'ultima volta. Tra vini, verdure di stagione, carni delicate e l'insuperabile lasagna di pesce, i ragazzi dell'alberghiero hanno fatto di tutto per saziarci e viziarc... e per farci affrontare la sezione principale della formazione con le abilità cognitive funzionanti a minimo regime. Ma d'altro canto a nessuno piace pensare troppo; voto: **10** (diesci).

Formatori

Giunti dopo un lungo viaggio direttamente dalla terra partenopea con l'obbiettivo di annoiare i volontari del Servizio Civile, i vulcanici Barbara e Jonathan² hanno fallito miseramente nel loro intento in quanto hanno portato con sé un programma di attività interessanti. Oltre ad alcune dritte teoriche senz'altro utili ai volontari per affrontare i loro nemici giurati (il futuro e il mondo intero), i due formatori hanno optato per un approccio amichevole con i volontari.

(WHOOSH)* L'atteggiamento è sicuramente apprezzabile, ma alimenta il sospetto che tempo addietro i formatori siano passati sotto lo stesso giogo, ed ora che detengono il potere vogliano sfruttarlo abusando dei volontari come cavie di laboratorio per divertimento personale, mascherando il malevolo intento con un modo di porsi ammaliante. Un'idea di tutto rispetto che ha la mia approvazione: mi *piasce*. (HSOOHW)**

Barbara e Jonathan hanno saputo elargire le loro conoscenze e sono stati in grado di dirigere le attività con destrezza e fermezza, mantenendo costantemente il controllo della situazione. Al tempo stesso sono stati capaci di coinvolgere attivamente tutti i volontari (persino i più restii) mitigando i comportamenti da *drama queen* grazie alle loro capacità di persuasione e colorendo le esortazioni con le calde tinte vernacolari del loro dialetto.³

Insomma, a metà tra formatori e animatori (e un po' anche baby sitter), i nostri Barbara e Jonathan hanno dimostrato di sapere il fatto loro e di avere esperienza da vendere, oltre a doti comunicative e relazionali eccezionali, a dispetto della loro giovane età. L'impegno dimostrato fa valere loro un alto punteggio, anche se -personalmente parlando- da fan del sadismo avrei desiderato vedere qualche altra volta quegli atteggiamenti di giocosa insolenza nei confronti dei loro "inferiori" che di tanto tanto faceva capolino al fine di tenere a bada gli spiriti patetici dei volontari. Tirando le somme, è stata una fortuna averli in questo appuntamento, voto: **9**.

Attività

Come anticipato prima, la buona riuscita delle giornate di formazione è stata garantita anche dalle attività proposte dai formatori. L'appuntamento loreto è stato organizzato col fine di offrire ai volontari gli strumenti necessari ad effettuare un bilancio delle proprie competenze. Si è trattato dunque di un'indagine condotta sulle capacità dei ragazzi, un processo funzionale alla scoperta delle loro attitudini e risorse personali che si è svolto in maniera coinvolgente e a tratti anche giocosa grazie alle attività che ci apprestiamo ora ad approfondire.

In ragione di un'analisi volta ad eviscerare la natura dei volontari, si è rivelato necessario mettere a nudo i loro pensieri e predisposizioni. Si è partiti da un semplice foglietto su cui è stato chiesto a ciascuno di loro di scrivere ciò essi reputavano una loro peculiarità o competenza. Questi sono stati poi appesi uno ad uno su una lavagna, costituendo un piccolo mosaico che riassumeva i pensieri dei volontari presenti.

Dal singolo si è poi passati alla collaborazione tra volontari: smistati in gruppi composti anche da componenti che normalmente non erano abituati ad interagire tra di loro, i ragazzi dovevano stilare un elenco di competenze utili nella vita, associandole a una canzone, un'opera d'arte, un'immagine e così via. In seguito dovevano esporre le loro scelte davanti a tutti in modo da presentare ai formatori e non solo le loro idee in merito.

Le attività senza dubbio più interessanti sono state, però, quelle che hanno permesso di mettere a nudo i singoli volontari e di valicare le barriere dei pregiudizi. Ad esempio, ad un certo punto è

² Escludo dall'elenco il terzo formatore perché la sua utilità è stata dirottata principalmente nella formazione (tenutasi in separata sede) degli OLP. Per una volta anche i superiori sono i sottoposti, viva la rebaltación!

* Classica onomatopea del fermo-immagine blocca-tempo indispensabile per sparare sentenze senza essere importunati.

** Altrettanto tipica figura di suono indicante la ripresa del consueto scorrere del tempo... andiamo, c'era bisogno di leggere qui perché lo capiste?

³ Insomma, sono volati alcuni "e che sfaccimm'!".

stato somministrato loro una sorta test attitudinale; in base alle risposte date, i ragazzi sono stati incasellati in varie categorie che avrebbero dovuto descrivere la loro personalità. Il condizionale non è casuale: infatti, è accaduto che in molti non solo non si sono riconosciuti nella categoria assegnata, ma hanno reputato più familiare la descrizione di altre categorie. Ah la scienza e le magnifiche sorti e progressive! Ciononostante, l'esperimento si è rivelato un'importante occasione di autoconoscenza.

Ultima attività, ma non per importanza: parliamo di quando la sala incontri si è trasformata in una balera. Non si tratta di un'esagerazione: l'attività più giocosa che i formatori hanno estratto dal cappello pensatore consisteva nel far camminare alla rinfusa i volontari con della musica in sottofondo e, una volta fermata e calato il silenzio, coloro che si trovavano uno di fronte all'altro dovevano rispondere ad una domanda personale o esporre un parere sincero su un argomento scelto dai formatori. Un'attività che rassomigliava quasi ad un esperimento sociale e che ha permesso ai volontari di aprirsi anche verso chi si era confrontato solo superficialmente. La serietà di questa trovata è stata però intaccata dal germe della gioventù poiché di punto in bianco i volontari hanno dato vita a spontanei balletti che poi si sono organizzati in un trenino, manco fossimo stati in un cinepanettone anni '90. Persino il sottoscritto, mero osservatore esterno, è stato investito dall'espresso ballerino.⁴ Una volta ritrovato il contegno, nonostante la dignità compromessa, ho potuto constatare che la goliardia dei ragazzi ha avuto il benefico effetto di rendere la giornata di formazione ancora più piacevole.

Senza dilungarmi ulteriormente, la combinazione tra serio e giocoso ha permesso di instaurare un ambiente ideale alla partecipazione. Voto: **9**.⁵

Special

Dulcis in fundo, la categoria special. Mi arrogo però il diritto di riprendere il possesso della penna, in quanto mi sono reso conto che è stato un grave errore affidare le sorti dell'articolo a questo buffone mentecatto. Purtroppo ormai quel che è fatto è fatto, tuttavia quest'ultima parte è troppo importante per me per essere rovinata da questo pazzoide recensore delle mie gonadi.

La categoria special siete voi tutti, volontari di quest'annata che anche questa volta siete riusciti a farmi passare giornate indimenticabili. In rarissime occasioni mi sono sentito così benvoluto da qualcuno e ogni volta che tramonta il sole sulle giornate di formazione scende anche un velo di amarezza su di me. Sono conscio poi del fatto che ciò che intendo dire non può essere adeguatamente espresso con un po' di segni di inchiostro nero su pallidi fogli. Rispetto a ciò che provo, anzi, non voglio essere egocentrico, è più giusto dire: rispetto a ciò che mi fate provare, la parola è sterile e i gesti e le emozioni sono più consoni. Ma, ahimè, non posso abbracciarvi tramite un articolo del Palinsesto, perciò posso solo rivolgermi a voi con gratitudine.

La mia natura da cappello nero⁶ mi fa apprezzare il contrasto che deriva dal manifestare un sentimento positivo a partire da una premessa negativa. Il tempo è il mortale nemico dell'uomo perché o in eccesso o in difetto, si comporta sempre come un ostacolo al benessere; ebbene la vostra compagnia mi fa capire quanto lo stare bene e il poco tempo a disposizione sia una condizione tiranna che mi fa desiderare il potere di dilatare o di ripetere le giornate per godere ancora di più dello spettacolo che mi offrite. Ma forse in fin dei conti è meglio così, la lontananza (purché breve e momentanea) rende più speciali i momenti in cui ci si incontra di nuovo. Oltre a una natura fortemente pessimista, mi caratterizza anche un'anima leggermente nerd, e ciò mi ha spinto a pensare che noi volontari siamo un po' come le Sfere del Drago: quando sono riunite permettono di rendere concreto un desiderio di felicità e alla fine si sparpagliano ai quattro angoli

⁴ E qui vari "e che sfaccimm'!" sono partiti da me.

⁵ Imperdonabile da parte vostra l'avermi travolto con il frecciarossa ballerino.

⁶ Elemento proveniente dal futuro, vedi articolo formazione successiva.

del mondo in attesa di essere ritrovate. Che dire, qualcuno chiami Bulma per il radar: sono impaziente!

Sento già sopraggiungere la noia nel lettore, quindi mi affretto a concludere, d'altro canto bisogna esprimere un voto. Anche qui si pone un problema perché questo voto andrebbe fuori scala: le cifre sono insufficienti per rappresentare quanto detto sopra, ma per semplicità darò un eufemistico **10 magna cum laude**.

Giudizio Finale

In estrema sintesi, la seconda formazione di Loreto si è rivelata interessante per argomenti e al contempo accogliente per le attività serie ma che lasciavano spazio anche al faceto. Inoltre, tenendo conto di quanto scritto finora, si può dire che sia stata leggermente più "frizzante" del solito. A non essere cambiato, però, è il modo con cui i volontari riescono a creare un ambiente confortevole e a dir poco piacevolissimo, un piccolo microcosmo di cui è bellissimo far parte e che, purtroppo, da cui separarsi diventa, di volta in volta, emozionalmente sempre più complicato. Grazie mille a voi tutti, ragazzi; vi si vuole bene.



Loreto 30 e 31 marzo 2023: giornate di formazione presso l'Istituto alberghiero "A. Einstein – A. Nebbia"

SEI CAPPELLI PER PENSARE E POCHI ATTIMI PER VOLERSI COSI' BENE

A cura di Asya Brescini, Pro Loco di Arcevia

Dopo le due giornate di formazione del 30 e 31 marzo a Loreto, sul bilancio delle competenze e sul *web marketing*, i volontari sono stati subito richiamati sull'attenti per il prossimo incontro: il luogo? Matelica, rinomata per il suo pregiato Verdicchio, che le ha valso l'ambito premio Spiga Verde, grazie all'estrema cura alla particolare attenzione con cui questo vino viene prodotto. Chissà come sarà andata...

Il 12 aprile, ad attendere noi volontari a Matelica, c'era Tiziana Cimarelli, con la quale noi ragazzi del Servizio Civile Universale, avevamo già affrontato il modulo della "Comunicazione interpersonale e la gestione dei conflitti" della formazione generale, lo scorso 21 novembre, ospiti presso la Pro Loco di Fano. La lezione di oggi vedeva protagonista la comunicazione, che cosa la agevola e aiuta e cosa al contrario la impedisce. La prima nozione che è saltata alla mente è stata che la più grande qualità di un comunicatore è la capacità di ascoltare: Tiziana, infatti, ha aggiunto che anche solo ascoltando, ognuno di noi fa terapia; argomentando il tutto citando lo psicologo Carl Rogers, che nel suo libro "Terapia centrata sul cliente", definisce l'ascolto attivo come capace di indurre un cambiamento nella persona con cui interagiamo, predisponendola a uno scambio positivo, grazie alla circolarità della comunicazione. L'ascolto però è importante anche rispetto a ciò che noi sentiamo, ed è qui che entra in gioco l'autostima e i suoi sei pilastri: il vivere consapevolmente, l'accettazione di sé, il senso di responsabilità, l'autoaffermazione, la necessità di avere un obiettivo e l'integrità personale. È giunto poi il momento del gioco sulla teoria dei sei cappelli, inventata da Edward De Bono, medico e docente universitario che ha teorizzato anche il pensiero laterale e il pensiero creativo. Divisi in tre gruppi da sei persone, ognuna con un cappello di colore diverso che rappresentava un determinato punto di vista, dovevamo confrontarci su tematiche differenti, come l'acquisto di qualcosa di importante e costoso, l'organizzazione di un viaggio o la decisione di uno stage all'estero. Morale del giochetto? Ogni cappello è indispensabile, perché la decisione migliore avviene quando tutti e sei i cappelli, rosso, giallo, blu, verde, bianco e nero, vengono usati correttamente, cioè quando tutti i membri e i punti di vista vengono ascoltati attivamente.



Un po' assonnati dopo i vincisgrassi del pranzo e volenterosi alcuni, di una bella pennichella, ci siamo indirizzati super energici verso Palazzo Mattei, dove ad aspettarci per iniziare il racconto sulla vita e sulle vicende di questo fantastico personaggio, c'erano la nipote di Enrico, Rosangela Mattei e suo marito. Oltre agli spettacolari soffitti affrescati, alle mille testate giornalistiche, alle altrettante onorificenze e alle cinque lauree ad honorem incorniciate e appese alle pareti, quello che resta impresso del grande Enrico Mattei è il suo essersi fatto da solo, un uomo onesto e

corretto che da fattorino è diventato creatore dell'Eni, come dice il titolo della pagina del giornale "Fatti di vita": un importante spunto e spinta di ottimismo verso noi giovani, che molto spesso ci troviamo in balia delle onde, travolti dai dubbi e non sapendo cosa fare del nostro futuro e delle nostre scelte. Un animo puro che a chi lo definiva petroliere, dato che aveva la passione della pesca, rispondeva: "Io per lavoro faccio il pescatore e come hobby il petroliere"; e che poteva da questo mondo poco mondo in cui viviamo, essere fermato soltanto fisicamente.

Dopo la visita a Palazzo Mattei, ci siamo diretti verso il Teatro Comunale, cullati dal racconto storico e curioso di Beatrice, la nostra collega volontaria del Servizio Civile presso la Pro Loco di Matelica. Il teatro, progettato intorno all'Ottocento da Giuseppe Piermarini, autore del Teatro alla Scala di Milano, custodisce un gioiello: infatti, nei suoi sotterranei, durante i lavori di ristrutturazione del teatro comunale, iniziati nel 1983, sono emersi ambienti e strutture di un impianto termale di epoca romana; mentre sotto la platea, nell'ambito dello stesso cantiere, sono state rinvenute le fondazioni di un grande cortile centrale, dal quale probabilmente si accedeva alla serie di ambienti funzionali al percorso termale. Il pomeriggio, seguendo il brio ottimista di Mattei di poter diventare quello che sogniamo e di non fermarci mai arricchendoci sempre di più, è continuato con la presa della "patente da mattu". Ebbene sì, questa particolare usanza Matelicana risale al Cinquecento, quando le persone andate in fallimento erano obbligate a fare 12 giri attorno alla fontana gridando: "Io ho ceduto all'i miei beni et per questo nisiuno mai più me creda"; come da dodici si sia passati a sette non è chiaro, ma è chiarissimo invece che



Matelica, 12 aprile 2023: Visita alla Cantina Belisario

questo documento, totalmente serio, viene rilasciato a tutti coloro che compiono 7 giri, camminando o correndo, intorno alla fontana in Piazza Enrico Mattei, alla presenza di un funzionario del Comune o dell'Associazione della Pro Loco di Matelica. Abbiamo poi coerentemente concluso la giornata di formazione, come da incipit dell'articolo, visitando la Cantina Belisario e degustando, ovviamente, un loro buon verdicchio matelicano: il "Cerro"; giusto per rimettersi responsabili alla guida per il ritorno a casa!

Ero già convinta inizialmente e davo anche quasi per scontato che quest'esperienza sarebbe stata ricca, piena e importante, ma non credevo così tanto pure sull'aspetto emotivo e amicale. Per citare un concetto kantiano, scegliere il Servizio Civile per me è stato come risvegliarmi dal sonno dogmatico, non tanto per gli obiettivi quanto per le relazioni. Un senso di inadeguatezza, di non affinità e di totale distacco nei confronti di chi, aveva poco in comune con me. Come la teoria dei sei cappelli, noi siamo tutti diversi e a nostro modo, ma già da un preliminare ascolto, i nostri animi hanno iniziato a lavorare e ad ascoltarsi l'un l'altro, dando voce al razionale, all'emotivo, all'ottimista, al creativo, al moderatore e al pessimista. C'è chi vive di accordi e note musicali, chi libera la sua anima con un pennello tra le dita, chi si emoziona per la letteratura, e chi si vanta di preparare una pasta al tonno, peperoncino e parmigiano deliziosa; ma tutto questo è riduttivo. Insieme siamo capaci di confrontarci, di ascoltare e di imparare dalle esperienze dell'altro, di rallegrarci, di saper disinnescare delle situazioni che ai nostri occhi sono così tristemente tristi, di rendere magico e unico ogni momento conoscendoci e scoprendoci passo dopo passo. Di solito non si ringrazia qualcuno che è semplicemente la persona che è, ma mi auguro e ci auguro che gli incontri di poca formazione continuino anche al termine di questo fantastico progetto. Grazie *ragazzuoli*, mi fate bene al cuore. Ma siamo di nuovo sull'attenti, e sapete perché? Già sappiamo la prossima tappa, volete scoprirla? La patria di Giulio e Francesco, il 27 aprile ci aspettano nella loro amata Morrovalle.

To be continued...



Matelica, Piazza E. Mattei: Neopatentati "Matti" in gruppo

MORROVALLE: UN BORGHO IN MEZZO AI COLLI MARCHIGIANI

A cura di Francesco Frinconi e Giulio Ripari, volontari Pro Loco Morrovalle APS



Morrovalle 27 aprile 2022: Auditorium San Francesco

È proprio a Morrovalle che si è tenuta l'ultima giornata di formazione del Servizio Civile Universale 2022/2023 svoltasi presso l'“Auditorium San Francesco”, ex chiesa francescana dove nell'aprile del 1560 si è compiuto il Miracolo Eucaristico detto de “I due perdoni”, con il ritrovamento di una particola eucaristica rimasta intatta in seguito ad un grande incendio che ha demolito l'intera struttura.

L'incontro ha avuto inizio alle ore 09:00 dopo esserci ritrovati nel piazzale esterno adiacente l'Auditorium. All'interno della struttura la formatrice, con l'ausilio di un proiettore, ha illustrato delle diapositive introducendo la tematica delle emozioni. La formazione è poi proseguita con lo svolgimento di tre attività pratiche: nella prima attività, siamo stati disposti su tavolini, divisi per coppie, alle quali è stato consegnato un foglio di carta, e con un pennarello tenuto con la mano da entrambi, ci è stato richiesto di raffigurare un disegno pensato da ciascuno senza poter comunicare l'uno con l'altro, né con parole né con gesti. La difficoltà di questo esercizio è consistita nel cercare di capire

quale fosse il disegno che l'altro volesse realizzare, e quindi di unire le due idee in una sola senza ostacolarsi reciprocamente. Per la seconda attività, vista la bella giornata, ci siamo spostati nel prato esterno, dove la formatrice, portando vari oggetti di diversa tipologia, ci ha invitato a prenderne uno che ci suscitasse un'emozione o un ricordo particolare facendo motivare poi a ciascuno il perché di quella scelta. Finito il giro dell'attività precedente, ci siamo disposti in cerchio, seduti sull'erba, per la terza e ultima attività, dove la formatrice, mediante l'utilizzo di una palla da lanciarsi ha chiesto ad uno di noi di condividere con il gruppo l'aspetto negativo di una determinata situazione e lanciare poi la palla a qualcun altro nel cerchio che invece ne illustrasse l'aspetto positivo. Si è continuato così a discutere di altre situazioni negative da convertire in positive, fino a quando la formatrice, in fase conclusiva, ha discusso con noi su come elaborare il lutto o la perdita di qualcuno o qualcosa a te caro, portandoci la sua esperienza personale di come sia riuscita a superare una perdita per lei molto importante.



Morrovalle: ci si prende a pallonate sotto la supervisione della Responsabile del Servizio civile Loredana Caverni

Terminata la mattinata ci siamo diretti presso il ristorante “Il Monnalisa” all’interno del centro storico, dove gli animi si sono congiunti in un momento conviviale grazie alle gustose portate messe a tavola dai gentilissimi e sempre disponibili proprietari del ristorante, che ci hanno fatto assaporare delle loro particolari specialità.

Ricaricate le energie, come due novelli Virgilio, abbiamo accompagnato il gruppo per le vie del centro storico, mostrando loro le bellezze e le caratteristiche di Morrovalle. La prima tappa del nostro viaggio è stata “Piazza Vittorio Emanuele II” dove abbiamo narrato la storia e le origini di Morrovalle, tipico borgo medievale sorto intorno all’anno 1000 d.C. formato da un “castrum”, ovvero da un accampamento fortificato e da una torre principale dalla quale salivano le truppe. Ad oggi rimane ancora visibile la struttura medievale della città con la sua cinta muraria, due dei suoi tre torrioni di avvistamento, due delle sue tre porte di accesso e le vie di fuga sotterranee dei soldati che un tempo collegavano tutta Morrovalle.

Il “castrum” oggi non esiste più poiché è andato distrutto in una battaglia tra i guelfi del papa Leone IX e i ghibellini dell’imperatore Federico Barbarossa, nella quale ebbe la meglio “Lazzarinus”, capitano dell’imperatore che restaurò la roccaforte facendola diventare la sua dimora. Giunto fino ai nostri giorni, il palazzo è ora divenuto un museo formato da una grande pinacoteca al primo piano e una sala dedicata all’archeologia contenente reperti romani e piceni di recente scoperta al secondo. Abbiamo così introdotto il gruppo all’interno delle varie stanze dell’edificio, contenenti antiche opere provenienti da donazioni private fatte dai nobili locali e da ordini religiosi che durante il periodo della soppressione lasciarono alcuni dei loro beni al comune per salvarli. Oggi la struttura prende il nome di “Palazzo Lazzarini”, gestita dall’Archeoclub, racchiude al suo interno una grande parte della storia di Morrovalle.

Terminata la visita al palazzo, ci siamo incamminati verso la seconda tappa del nostro viaggio: “Il Museo dei Presepi”. Lungo il percorso abbiamo avuto modo di far ammirare al nostro gruppo il “Palazzo Comunale”, il palazzo che un tempo era sede del podestà con la sua torre civica, la “Chiesa di Sant’Agostino” appartenuta all’ordine degli Agostiniani e la “Chiesa di San Bartolomeo” patrono di Morrovalle, in cui è conservata una reliquia del Santo. Una volta giunti al museo, il gruppo ha potuto ammirare le oltre 800 rappresentazioni della Natività, collezionate nel tempo da Don Eugenio de Angelis, presbitero collocato dalla diocesi di Fermo a Morrovalle a metà del ‘900. Grande appassionato di arte, è riuscito a mettere insieme oltre 2500 statuette di varie dimensioni provenienti da tutto il mondo con lo scopo di unire le diverse popolazioni sotto il segno della cristianità, espressa nella forma artistica delle rappresentazioni presepiali.

Nel viaggio di ritorno verso l’Auditorium abbiamo fatto osservare al gruppo altri edifici e monumenti storici all’interno del centro storico come “Palazzo Roberti”, in cui visse Vincenza Roberti, marchesa e musa ispiratrice del poeta romano Gioacchino Belli; “Palazzo Vicoli Nada”, dimora della poetessa crepuscolare Lalla e di suo marito Vincenzo Vicoli, amico di D’Annunzio, all’interno della quale è presente uno scalone in marmo rosa attribuito al Vanvitelli; la “Chiesa di San Giuseppe” accanto l’ex convento delle suore della congregazione delle Figlie della carità, dette “cappellone”, e ciò che rimane dell’antica torre di Morrovalle con l’ex “Chiesa di Santa Caterina”. Varcato infine l’arco di Porta Alvaro, accesso principale per il centro storico, siamo ritornati all’ex chiesa francescana dove la nostra giornata è iniziata.

Entrati nuovamente all’interno dell’Auditorium ne abbiamo raccontato la storia, dall’incendio del Miracolo Eucaristico che ne causò la distruzione, fino alla sua ricostruzione avvenuta grazie alle donazioni fatte dalle famiglie nobili di Morrovalle che oggi ci consentono di vederlo così com’è. Al suo interno si trovano alcuni degli altari appartenuti a queste famiglie nobili che contribuirono alla ricostruzione, le quali decisero di collocare le proprie tombe in una cripta sotto la struttura, mentre dell’antica chiesa rimane visibile il campanile, un crocifisso salvato dai frati la notte dell’incendio e il reliquiario con il coperchio della pisside che contenne l’ostia rimasta intatta.

È terminato così il nostro viaggio alla scoperta di questo borgo in mezzo ai colli marchigiani e insieme ad esso le nostre giornate di formazione; queste hanno fatto sì che si creassero tra di noi dei rapporti bellissimi sfociati in vere e proprie amicizie che siamo sicuri continueranno anche dopo la fine del nostro anno di servizio civile. È stato bellissimo per noi poter ospitare tutto il gruppo nella nostra “casa” e di guidarlo alla scoperta delle sue particolarità. Ringraziamo tutti dell’opportunità che ci è stata data e speriamo che questa giornata possa aver lasciato in voi un piacevole ricordo così come lo è stata per noi.



Morrovalle 27 aprile 2023: Palazzo Lazzarini, collezione presepi

SALUTO DI FINE SERVIZIO

Il 19 luglio 2023 si concluderà l'esperienza dei volontari assegnati alle Pro Loco marchigiane sul progetto: "Alla scoperta del territorio marchigiano: itinerario culturale nel gusto della tradizione".

Ci auguriamo che questo anno sia stato proficuo, che la conoscenza dei territori conduca voi ragazzi ad amarli e rispettarli; che la passione che "circola" nella nostra Unione sia stata contagiosa; che in un prossimo futuro possiamo incontrarvi di nuovo in una delle innumerevoli manifestazioni che le Pro Loco organizzano con in mano un mestolo, una padella, un volantino da distribuire, un documento da compilare....

Il Palinsesto verrà riscritto a breve da altri vostri colleghi e la storia continuerà con, da parte nostra, lo stesso entusiasmo e la stessa voglia di coinvolgere i giovani nel meraviglioso mondo del volontariato.

Loredana Caverni, Resp. S.C.U. UNPLI MARCHE

Marco Silla, Presidente UNPLI MARCHE

