

Palinsesto



SCU UNPLI MARCHE



Circolare di collegamento

“Camminando nella città
si può notare come
alcuni edifici siano muti
ed altri parlino,
mentre altri ancora,
e sono rari, cantano”.

Paul Valéry

2/2021

AQUI ESTÀ EL BUSILLIS

A cura di Loredana Caverni, Responsabile UNPLI MARCHE S.C.U.

“Eccoci di nuovo a Natale” Espressione icastica che scandisce il tempo come i rintocchi di un orologio. È passato un anno. Talmente presa dalle vicende quotidiane non me ne sono resa conto. Trecentosessantacinque giorni e il dubbio ritorna: - Affronto “l’impresa” oppure no? – Da donna generosa indugio ben poco e parto per l’acquisto delle materie prime. Uova, farina, zucchero - semolato e di canna -, lievito, cannella, chiodi di garofano, zenzero, miele, mandorle, cioccolato, limoni. Il burro, grazie a mio fratello, arriva dal Trentino e si sente.

Divertente è la ricerca dei decori: granella di zucchero e di nocciole, codette colorate, perline argentate, stelline di glassa. L’incertezza a questo punto ha già ceduto il passo e il “gioco” inizia.

Gli ingredienti, a temperatura ambiente, disposti sul tavolo. Procedo con gli impasti che poi metto in frigo fino al giorno dopo, quando prenderanno forma. Angeli, Babbi Natale, Pupazzi di neve, Re Magi, Stelle Comete, vanno a riempire le teglie che poi inforno. Se riesco a iniziare la cottura la mattina, posso sperare di andare a letto prima che le ore diventino piccole. Purtroppo il rapporto che ho con l’orologio non è dei migliori e la misurazione non coincide. Le ore durano troppo poco. Il risultato? Sono sempre in ritardo. La mia naturale calma esteriore sembra non risentirne. L’equilibrio interno invece, soffre di un certo disagio. Dopo aver vissuto per anni “accelerata”, adesso non riesco che a procedere con lentezza. Non ricordo esattamente quando la situazione sia cambiata ma è da allora che ho iniziato a fare i Biscotti di Natale.



Finito di cuocerli mi stupisco immancabilmente della quantità prodotta. Un lunghissimo tavolo li ospita e una volta raffreddati li decoro. Questa è un’operazione divertente. Glasse di cioccolato e di zucchero animano le figure ed esaltano i profumi di burro, miele e spezie. Il risultato finale è mirabile. Sono stanca ma soddisfatta.

Penso che si possa vivere senza i miei dolcetti ma non sarebbe la stessa cosa. Ormai tutti li aspettano e con il passare del tempo i “clienti” sono aumentati. Del resto soffro nel deludere le aspettative. [Ah, questo super-ego!]

Ora le “creature” saranno confezionate secondo l'estro del momento. Nastri e carta dorati, rossi, bianchi. Ferma pacchi semplici o più elaborati. Creazioni naturali con pungitopo, vischio e spago o tutte luccicanti con vistose palline argentate. Scrivo i bigliettini con i nomi dei destinatari e li infilo nei pacchetti: Agnese, Betta, Catia, Cristina, Francesco, Simona ... Vedo già i loro volti lusingati nel ricevere il mio regalo che non vedono l'ora di scartare. Sistema poi su piatti, vassoi e alzatine, i biscotti che riservo per i consumi familiari e di cui fanno parte anche quelli cotti un po' troppo o che si sono spezzati. Un trattamento particolare riservo ai frollini per la figlia numero tre. Preparati con farine speciali, senza glutine, sono da quest'ultima custoditi gelosamente. Forse è lei che li aspetta con più trepidazione.

La figlia numero due li vede come una “componente del Natale a casa” che la accoglie al rientro dalla lunga assenza. Il figlio numero uno apprezza molto ma è discreto e consuma quelli che non sono venuti troppo bene. Il figlio numero quattro, o meglio marito numero uno, va tenuto sotto controllo nelle sue incursioni diurne e notturne. Da quel goloso che è... Quando mi accingo a questa “fatica”, spero serva ad allontanare o mitigare le tensioni che si creano a Natale. La convivenza risolverà annosi conflitti.

L'atmosfera si elettrizza. Arrivano i “temporali” e in crescendo: fuochi di Sant'Elmo, fulmini globulari, fulmini superficiali, fulmini a razzo. Se arrivano i fulmini a razzo sono guai che non si risolvono e la calma si ristabilisce solo quando ognuno ritorna alle proprie attività.

“Le famiglie felici sono quelle che servono a vendere i biscotti.” Quelle che invece i biscotti li mangiano si barcamenano cercando di trovare un equilibrio. Proporrò, per addolcire la figlia numero due, quelli al miele. Per rendere collaborativi la figlia numero tre e il marito numero uno quelli allo zenzero. Il cioccolato potrebbe servire a placare l'animo inquieto del figlio numero uno.

Io li assaggerò un po' tutti bevendo una profumata tisana alle mandorle, curiosa di vedere se sortiranno l'effetto sperato...

“Eccoci di nuovo a Natale” Espressione icastica che scandisce il tempo come i rintocchi di un orologio.

È passato un anno. Talmente presa dalle vicende quotidiane non me ne sono resa conto. Trecentosessantacinque giorni e il dubbio ritorna: - Affronto “l'impresa” oppure no? –

Aqui, appunto, està el busillis ... e di “busillis” di questi tempi è meglio non parlare...soffermiamoci invece “in diebus illis” (del Natale) e godiamoci le tradizioni di cui trattiamo in questo nostro Palinsesto...

SINCERI AUGURI

IL PROCESSO DI ALIMENTAZIONE È CULTURA O PURA SODDISFAZIONE DI UN BISOGNO PRIMARIO?

RIFLESSIONE PER LA GIORNATA MONDIALE DELL'ALIMENTAZIONE CELEBRATA IL 16 OTTOBRE 2021



Organizzazione delle Nazioni
Unite per l'Alimentazione
e l'Agricoltura



OBIETTIVI
PER LO SVILUPPO
SOSTENIBILE



#GiornataMondialeAlimentazione
#EroiDellaAlimentazione
fao.org/world-food-day

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

In senso antropologico si intende "cultura" il complesso delle manifestazioni della vita materiale, sociale e spirituale di un popolo o di un gruppo etnico, in relazione alle varie fasi di un processo evolutivo o ai diversi periodi storici o alle condizioni ambientali.

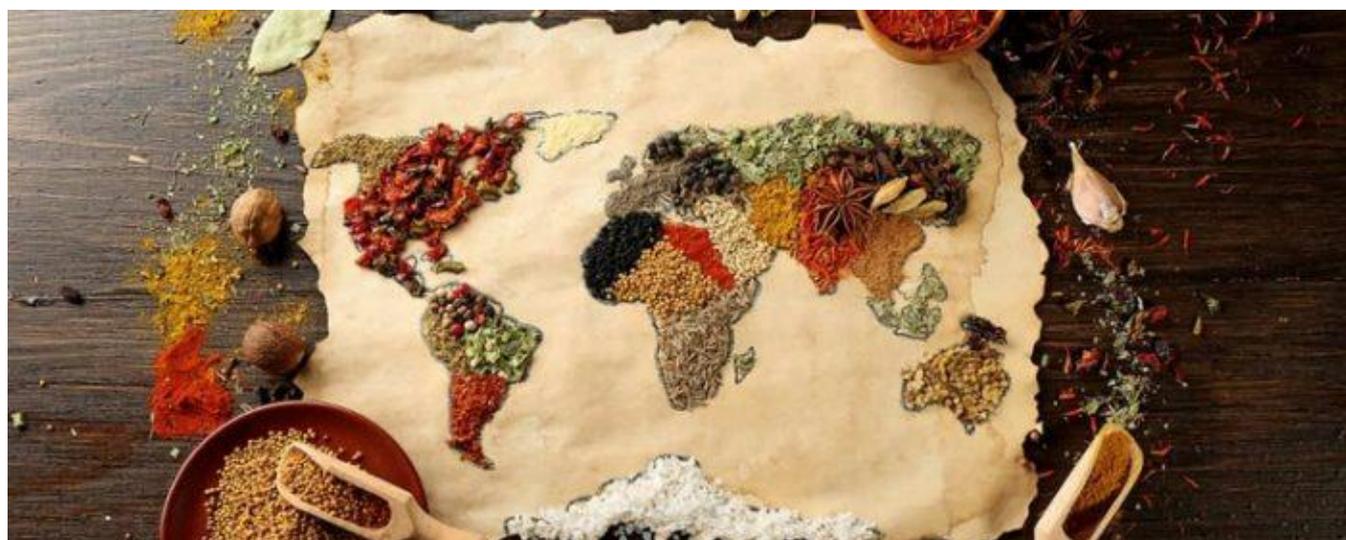
Relativamente al bisogno primario di nutrirsi, possiamo dire che l'individuo umano non ha una predisposizione naturale verso un determinato alimento, bensì la selezione e la scelta dell'alimentazione si evolvono con l'esperienza; di conseguenza la nostra sapienza degli alimenti si costruisce con l'abitudine a nutrirci di ciò che la natura ci rende disponibile. Non c'è un gusto unico valido per tutti; dei cibi sono per alcuni prelibati e per altri, gli stessi alimenti, possono risultare disgustosi.

Se consideriamo i gusti attuali delle varie popolazioni disseminate sul nostro pianeta, ci accorgiamo che le fasi di apprendimento dei sapori non sono né lineari né uguali per tutti. Ci sono popolazioni che ricavano in prevalenza il cibo dal mare, chi dal lavoro della terra o

dall'allevamento di animali. In alcuni paesi è considerato cibo un vegetale o una forma animale che altrove o non è disponibile o non è considerato cibo. Nei vari periodi storici di un popolo il gusto non è rimasto stabile, ma si è evoluto con la conoscenza di altri cibi resi disponibili da scoperte in campo geografico o scientifico. Per esempio: la scoperta delle Americhe ha prodotto una disponibilità di alimenti fino quel momento sconosciuti, ma ci sono voluti anni e sperimentazione per rendere appetibili i nuovi gusti. Basti pensare al pomodoro che nella nostra dieta quotidiana oggi è molto presente, ma che fino all'800 non si è stabilito nei nostri menù.

Oggi il processo di adattamento del gusto sta sperimentando una nuova fase: i tempi di percorrenza degli spazi, grazie al progresso, si sono ridotti. Oggi è possibile avere a disposizione molti prodotti provenienti da vari punti del pianeta con una certa semplicità.

Questo ha prodotto un fenomeno di variazione dei gusti alimentari, almeno nei punti del pianeta con più disponibilità economica. Sono entrati in nostro uso abituale gusti meticcii. Le cucine del pianeta sono disponibili sulla nostra tavola tutti i giorni e la nostra sperimentazione ha avuto una spinta in avanti notevole.



Questo comporta non pochi problemi al nostro ambiente vitale, infatti spostare le merci produce inquinamento e non solo, lo sviluppo demografico attuale è prossimo al limite di sopportazione del pianeta Terra. Gli effetti combinati della crescita demografica, delle distruzioni, degli usi eccessivi, degli sprechi e degli abusi delle risorse hanno stressato la capacità della Terra di sostenere la vita. Una consapevolezza che sembra non essere accettata visto il nostro "modus vivendi"

rispondendo dunque al quesito iniziale, il processo di alimentazione corrisponde in tutto e per tutto alla definizione etimologica di cultura sopraindicata".

Grazie a Daniela per la ricetta che ci aiuta a combinare la teoria con la pratica.

PARMIGIANA DI PANE



A cura di Daniela Rinaldi, socia Pro Loco "Felix Civitas Lauretana"

Ingredienti per 4 persone:

- Pane raffermo una pagnotta da 1 kg
- Salsa di pomodoro preparata con pomodori freschi, basilico, timo, prezzemolo, maggiorana, cipolla
- olio extravergine di oliva q.b.
- mozzarella e parmigiano a gradimento
- pesto di basilico e pinoli q.b.



PREPARAZIONE:



Iniziare preparando la salsa di pomodoro con tutti gli ingredienti, lasciar cuocere e a fine cottura frullare il tutto.

Tagliare il pane raffermo a fette da mezzo cm, tostarle nel forno o con il tostapane fino a farle diventare belle dorate.

Tagliare la mozzarella e farle perdere l'acqua.

Comporre la parmigiana.

Versare uno strato di sugo sul fondo, coprire con il pane, sugo, mozzarella, pane, pesto e così via fino a completare tutti gli ingredienti.

Per ultimo coprire con sugo, parmigiano e mozzarella.

Cuocere in forno caldo a 180° per 30 minuti.

I VOLONTARI DEL SCU CI PRESENTANO TREIA

a cura di Carlotta, Gessica e Giulia, volontarie della Pro Loco di Treia

Sin dal primo dopoguerra il nome Pro Loco Treia echeggiava negli eventi che si organizzavano a Treia e accompagnavano la squadra del Pallone al Bracciale, sport che ha accresciuto la notorietà di quest'antica cittadina marchigiana.



Treia, fondata dai Sibillini nel 380 a.C., deriva il suo nome dalla divinità greco-sicula Trea-Jana. Costruita in pianura, lungo una diramazione della Via Flaminia, Trea, in seguito alla caduta dell'Impero Romano, fu numerose volte saccheggiata da vari eserciti barbarici, costringendo così gli abitanti a rifugiarsi su tre piccoli colli vicini in modo tale da proteggersi meglio. Questo nuovo borgo, che costituisce tuttora la geografia del luogo, prese il nome di Montecchio (piccolo monte), che nel 1790, divenne Treia, grazie alla bolla papale di Papa Pio VI che la eresse a rango di città.

Tra i monumenti architettonici che costellano il centro della Città, troviamo l'Accademia Georgica, che, con un grandissimo patrimonio librario, costituisce, sin dall'illuminismo, una delle testimonianze ancora attive della cultura storica di Treia, e la Pinacoteca Comunale, che conserva una serie di ritratti, sette e ottocenteschi, degli esponenti più in vista della nobiltà treiese e dipinti di pittori illustri di scuola romana e veneta.

Nel 1965 con il desiderio di preservare, sviluppare e promuovere il territorio, venne fondata la Pro Loco di Treia. Visite guidate al Teatro Comunale, al Museo Civico Archeologico, al Museo del Bracciale, alla Pinacoteca Comunale e all'Accademia Georgica sono state fulcro dell'impegno civico, unito alla convivialità data dalle tante feste e sagre, organizzate in più di cinquant'anni di Pro Loco. A rappresentare un momento d'aggregazione e di comunità per tutti i Treiesi ci sono la Magnalonga del 1° Maggio, passeggiata enogastronomica non competitiva, la Sagra del Calcione e del Raviolo, attiva da oltre 50 anni, Fermento, con le sue birre artigianali, senza dimenticare la tradizionale Fagiolata con le Cotiche, che dal dopoguerra a oggi apre gli eventi di ogni nuovo anno.

IL GIOCO DEL PALLONE COL BRACCIALE

L'antico gioco del Pallone col Bracciale, praticato sin dall'epoca rinascimentale, era celebrato e diffuso in molti luoghi della penisola. Giocato sempre meno a livello nazionale, non venne mai dimenticato dai Treiesi, che grazie al Comune, all'Ente Disfida del Bracciale e all'A.S.D. Carlo Didimi, rievocano ogni estate con amore e passione questo antico sport.

Per i Treiesi il gioco è sempre più un motivo di orgoglio e unione, un momento di scambio tra generazioni e di valorizzazione della tradizione. Tradizione, è proprio questa la parola che



caratterizza Treia. Infatti, in questo borgo, ogni anno dal 1979, si celebra una vera e propria rievocazione storica dedicata a questo gioco, la Disfida del Bracciale, che si svolge dall'ultima settimana di luglio fino alla prima domenica di agosto. Si tratta di un torneo che vede impegnate le squadre dei quartieri cittadini per la conquista di un trofeo da custodire per un intero anno.

Durante la Disfida, Treia si anima con spettacoli itineranti e taverne che offrono piatti tipici della tradizione Treiese. La Città viene poi addobbata con gli stendardi tipici, nei colori, dei suoi quattro quartieri: l'Onglavina (giallo), il Cassero (verde), il Vallesacco (viola) e il Borgo (azzurro). Treia, durante questa manifestazione, non è solamente bella perché piena di spettacoli e di gente, ma anche perché si respira aria di competizione, sempre presente fra i quartieri, aria di festa, in quanto i Treiesi sono sempre pronti ad animare le serate, e, soprattutto quest'anno, aria di speranza, la speranza di ripartire e di lasciarci l'ultimo anno e mezzo alle spalle!

TEATRO COMUNALE

Altra meraviglia di Treia, è rappresentata dal Teatro Comunale. Inaugurato nel 1821, nasce inizialmente come Teatro Condominiale, poiché realizzato da 42 famiglie nobili e borghesi di Treia.

Nel 1961, il Teatro Condominiale di Treia fu dichiarato di particolare interesse artistico. Durante gli interventi conservativi eseguiti nei successivi anni, i condomini, affinché i lavori non fossero pregiudicati dal fatto che il Teatro fosse di proprietà privata, convennero di sciogliere il condominio e di cedere le loro quote di proprietà al Comune di Treia, in cambio di un corrispettivo simbolico di £.1.000 ciascuno. I lavori giunsero al termine nel luglio del 2002 e, da allora, il Teatro tornò a essere, nel suo antico splendore, un punto di riferimento per la Città.

Le caratteristiche che lo rendono unico nel suo genere sono molteplici, dal soffitto in stile Liberty, al lampadario originario del 1700, fino al sipario, realizzato nel 1865, che rappresenta il fatto d'armi di Corrado d'Antiochia all'assedio di Montecchio, a reminiscenza della storica resistenza della Città di Treia agli Svevi.

Come il famoso poeta Paul Valéry affermava: Camminando nella città, si può notare come tra gli edifici che la popolano taluni siano muti, ed altri parlino, mentre altri ancora, che son più rari, cantano.

E noi, non abbiamo alcun dubbio, il nostro Teatro è sicuramente un edificio che canta, perché è in grado di creare uno spazio nel quale il soggetto è rapito e s'immerge in un universo dove si fondono storia, musica e architettura.



CALCIONE TREIESE

Chi viene a Treia non può non assaggiare il Calcione Treiese, prodotto da forno dal caratteristico sapore agrodolce, tipico del periodo pasquale. Inserito nell'elenco dei prodotti agroalimentari tradizionali, stilato periodicamente dal Ministero delle Politiche Agricole, va considerato un prodotto unico nella tradizione culinaria marchigiana.

Da oltre quarant'anni, ogni anno a giugno, la Pro Loco di Treia organizza una Sagra dedicata, appunto, al Calcione e alla sua variante, rappresentata dal Raviolo.

Ricetta per circa 25 Calcioni treiese

Ingredienti per la sfoglia

- Tuorlo di 6 uova
- 50 gr di zucchero
- 50 gr di burro
- 1/2 fialetta di estratto di limone
- 500 gr di farina

Ingredienti per il ripieno

- 500 gr di pecorino grattugiato
- 200 gr di zucchero
- Buccia grattugiata di mezzo limone
- Albume di 6 uova



PROCEDIMENTO:

Per preparare la sfoglia, impastare 6 tuorli d'uovo, 50 gr di zucchero, 50 gr di burro, 1/2 fialetta di estratto di limone e 500 gr di farina o quanto basta per stendere la sfoglia. Per il ripieno, impastare 500 gr di pecorino grattugiato, 200 gr di zucchero, la buccia grattugiata di mezzo limone e l'albume di 6 uova o quanto basta per amalgamare bene il formaggio. Dividere il prodotto ottenuto in 25 palline. Dopo aver steso la sfoglia, tagliarla con uno stampo di dimensione circolare di circa 10 cm di diametro in modo da ottenere 25 dischi. Fare un taglio approssimativamente al centro del disco e posizionare la pallina di formaggio. Richiudere a mezza luna.

Cuocere in forno a 160 gradi per circa 30 minuti.

L'AUTUNNO È SAPER RICOMINCIARE.

a cura di Greta Cingolani, volontaria della Pro Loco Felix Civitas Lauretana



L'autunno è una stagione che arriva in punta di piedi e all'improvviso svela la sua potenza, allontanando quell'esplosione di luce e calore che i mesi estivi regalano. Già le prime giornate di settembre è lì ad aspettare il suo turno, mentre la bella stagione lentamente ci dice arrivederci.

Ho sempre visto nell'autunno la fine di un anno e l'inizio di quello nuovo, anche se questo compito spetta a dicembre. Quando i giorni del calendario scorrono e arriva il 21 settembre, non c'è niente da fare, incombe la sensazione di malinconia per un capitolo che si chiude e la felicità di iniziarne uno nuovo. Non a caso questo è anche il periodo in cui inizia la scuola, dove si apre un anno accademico che porta con sé tante aspettative e promesse da mantenere. Ricordo ancora le sensazioni provate l'ultimo anno di liceo, quando mi resi conto di essere giunta alla fine di un percorso e aver toccato il traguardo. Dopo aver scritto "fine" a questa storia, ho aperto la strada a un'esperienza universitaria, ed è allora che compresi che questa stagione ha per me il sapore di nuovi inizi, di nuovi traguardi e mete da raggiungere.

L'autunno è anche la bellezza degli alberi che si denudano e lasciano andare le foglie

rosse, gialle e arancioni, un'esplosione di colori che ravviva le strade che percorriamo. È il mare che si infervora e mostra la sua potenza, scontrandosi sulla riva con onde indomabili, ma che a tempo stesso ci saluta e ci promette di ritrovarci il prossimo anno. L'autunno è la luce del sole che lentamente perde intensità e preferisce far spazio al calare della sera e al suo silenzio. È il caldo estivo che indietreggia e lascia passare l'aria fresca che attraversa la nostra pelle. Questa stagione influenza anche i cibi e le bevande che consumiamo, dal meraviglioso aroma che sprigiona il vine brûlé alla gustosità delle castagne, per non parlare dell'abbinamento sfizioso del tartufo con i funghi porcini, dell'inconfondibile sapore del mosto, oppure della dolcezza e della versatilità della zucca. È quest'ultimo ingrediente che ha ispirato la mia ricetta e che subito mi ha fatto pensare all'autunno.

RISOTTO ALLA ZUCCA

Il sapore della zucca esaltato dalle spezie e dal rosmarino rimanda al periodo autunnale. Un'esperienza gustativa che apre al nuovo senza dimenticare quello che abbiamo vissuto!

Ricetta per 4 persone

Ingredienti:

- Zucca gr 300
- Riso Carnaroli gr 300
- Burro
- ½ cipolla
- Brodo vegetale
- Parmigiano
- Rosmarino
- Olio d'oliva
- Noce moscata
- Peperoncino
- Sale q.b.



PROCEDIMENTO:

tempo: 25 minuti

Tagliare la cipolla sottile e farla soffriggere in padella con olio e un po' di sale per far rilasciare acqua e non farla bruciare. In seguito aggiungere la zucca a cubetti di piccole dimensioni e aggiungere le spezie: un pizzico di noce moscata, un ramoscello di rosmarino e del peperoncino. Lasciar cuocere il composto fino a che non risulta morbido, in seguito prelevarne una parte e frullarla tenendola da parte. Versare il riso e farlo tostare in padella per qualche minuto, poi aggiungere di volta in volta un mestolo di brodo vegetale, lasciare che si assorba fino a completa cottura del riso. Aggiungere il mix di cipolla e zucca frullata precedentemente, mantecare con burro e parmigiano.

MORROVALLE, UN TESORO DA SCOPRIRE

a cura di Gloria Severini, volontaria della Pro Loco di Morrovalle



Morrovalle, città che sorge sulle colline della vallata del fiume Chienti, è una di quelle città dell'entroterra marchigiano che ha conservato il suo aspetto medievale. Poco distante dal mare, Morrovalle è un luogo ricco di tesori da scoprire, a partire dai palazzi e dalle vie del centro storico, a cui si può accedere passando dalla Porta Alvaro, simbolo della città. Per scoprire le sue bellezze non c'è nulla di meglio di una passeggiata nei vicoli nascosti, resi ancora più speciali dai variopinti fiori che decorano le case, che rimandano ad un'atmosfera del passato che oggi sta scomparendo, al ricordo di un'epoca lontana dalla mia generazione, ma vivida nella mente di chi ha vissuto nella città quando quell'atmosfera era ancora presente. Di molti luoghi, che siamo soliti vedere ogni giorno, abbiamo dimenticato o addirittura ignoriamo il fascino antico e la valenza storica e non ci accorgiamo di vivere circondati da gioielli preziosi, abituati come siamo a guardarli solamente con gli occhi della quotidianità.



Una cosa che ho imparato, col tempo, è osservare con più attenzione gli angoli della mia città, in particolar modo quelli che mi sono più familiari, che ho sempre avuto davanti agli occhi ma riguardo ai quali, solo in un secondo momento, mi sono posta delle domande, delle curiosità, legate agli edifici in se', alla loro storia, alla loro "vita passata", alle generazioni che hanno visto avvicinarsi e agli eventi che vi si sono svolti che li

hanno fatti arrivare a noi come sono ora. Una volta, durante la messa nell'ex convento francescano - oggi ristrutturato e trasformato in un auditorium - guardando gli affreschi e le decorazioni danneggiate dall'incendio del 1560, in cui soltanto l'ostia consacrata rimase intatta nel tabernacolo, ho provato ad immaginare com'era l'edificio all'epoca, benché gran parte del suo aspetto originale si sia perso col tempo. Questo è uno dei tanti aspetti che in passato tendevo a ignorare, mentre ora, osservandoli da una prospettiva differente, ovvero immedesimandomi in una persona che li scopre per la prima volta, ho potuto ammirarli con uno sguardo differente e ciò mi ha portato a farmi delle domande, a voler approfondire la conoscenza di questi luoghi e delle tante cose che ancora oggi ci possono raccontare di quella che è, ma soprattutto che è stata la mia città. Un esempio è l'architettura, specialmente del centro storico, in cui si possono ammirare edifici in stile medievale dirigendosi verso la piazza del comune, piazza Vittorio Emanuele II o visitando le varie chiese ed altre testimonianze del passato della città come la porta di San Bernardino o le Antiche Fonti.



Passare del tempo lontano dalla mia terra mi ha fatto sentire la mancanza di quegli aspetti di un piccolo centro che ti fanno sentire a casa e allo stesso tempo mi ha fatto riscoprire cose che davo un po' per scontate, forse perché le ho sempre avute sotto il naso senza assaporare fino in

fondo la bellezza e la ricchezza che esse rappresentano.

Questa lontananza mi ha fatto vedere in modo nuovo la realtà che mi circonda, così come la vedrebbe per la prima volta un turista. Forse è l'effetto della nostalgia, che al rientro a casa la fa sembrare ancora più bella di quando si è partiti. Questa bellezza è difficile da raccontare in poche parole. Per essere compresa e apprezzata va vissuta, attraverso una passeggiata lungo il viale del Pincio, o in giro per le campagne ricche di vigneti, uliveti e campi di girasoli, ammirando le maestose colline che circondano la zona e rimanendo senza fiato di fronte agli splendidi panorami che si creano alle luci dell'alba o al tramonto, quando il cielo si tinge di mille colori differenti, a seconda delle stagioni. Un altro aspetto che mi è mancato e che mi farà sentire sempre a casa.

CRESCIA MARCHIGIANA

Leggendo il testo scritto da Gloria mi è venuta in mente la *Crescia* marchigiana, semplice, umile ma squisita un po' come Morrovalle, tutta da scoprire!

La *Crescia* marchigiana, tipica dell'entroterra maceratese, possiamo definirla a metà tra la pizza e la piadina e va cotta sulla griglia e poi farcita con i salumi. Consiglio il ciauscolo, altra tipicità della zona in questione, ma è anche ottima con le erbe di campo strascinate in padella e in particolare con i "grugni" ossia la cicoria.

Ricetta per 4 persone

Ingredienti:

- Farina "0" gr. 500
- Lievito di birra gr 12
- Acqua ml 250
- Olio di oliva ml 50
(la ricetta originale prevede lo strutto 125 gr.)
- Sale qb
- Un pizzico di zucchero



PROCEDIMENTO:

Sciogliere il lievito nell'acqua tiepida. In una terrina Impastare tutti i vari ingredienti aggiungendo l'acqua un po' alla volta. Lavorare l'impasto fino a che non diventa compatto e morbido. Lasciarlo riposare per almeno una mezz'oretta sotto un canovaccio.

Suddividere l'impasto in più parti a piacimento. Stendere con il mattarello la Crescia, bucherellarla con una forchetta e poi cuocerla sulla griglia girandola per avere un risultato omogeneo da entrambe le parti. Appena cotta cospargerla con l'olio di oliva usando un rametto di rosmarino.

La Crescia marchigiana va mangiata calda per esaltarne il sapore e la consistenza.

OGNISSANTI NON E' HALLOWEEN! APPROFONDIAMO LE RADICI DELLE NOSTRE TRADIZIONI

a cura di Emanuela Astuti volontaria della Pro Loco Felix Civitas Lauretana

Con la fine dell'estate e i nuovi inizi portati dall'arrivo di settembre l'autunno avanza placido portando con sé novembre.

Questo mese non è tra quelli presi più in considerazione, è quasi disprezzato: non è ottobre coi suoi colori caldi e aranciati e le foglie che cadono leggere sul terreno, annunciando l'arrivo dell'autunno; non è neppure dicembre che si aspetta con così tanto entusiasmo e porta con sé il Natale, la fine dell'anno e tutta la gioia dello stare insieme.

Novembre, nell'immaginario collettivo o sicuramente nel mio, è cupo e grigio. Di tante festività ricorda quella apparentemente più triste: Ognissanti.



Eppure questo è un mese significativo che ha l'importante compito di riportare alla memoria che abbiamo bisogno di rallentare e riprendere fiato dopo aver vissuto l'estate e la sua vivacità.

Nonostante trasmetta un po' di malinconia è una festività scomoda perché rievoca il legame indissolubile tra la vita e la morte, è necessario avere la consapevolezza che esiste un prima di noi, delle radici a cui guardare e da cui imparare e la visita tradizionale al cimitero che

si ripopola di vita per una volta l'anno ne è una testimonianza: le anime dei vivi e dei morti si incontrano nel discusso ballo della vita.

Non possono mancare le fave dei morti in questo periodo, dolcetti perfetti per allietare queste giornate: nascono come omaggio alle anime dei defunti che si aspettavano in visita nella notte tra il 1 e il 2 novembre.

Le fave in epoca romana rappresentavano proprio le anime dei morti, ai pitagorici ne era vietato il consumo per questo motivo dato che il suo stelo privo di nodi era considerato un ponte diretto tra il mondo dei vivi e quello dei morti.

LE FAVE DEI MORTI

Le Fave dei morti sono dei dolcetti squisiti, tipici di molte zone italiane, in particolare della tradizione marchigiana che si preparano per la commemorazione dei defunti e la ricorrenza di Ognissanti.

Perché “fave”? Nella tradizione dell’antica Roma le fave venivano distribuite ai funerali perché rappresentavano l’anima dei defunti. Nell’ 835, visto il perdurare di credenze pagane, Papa Gregorio II spostò la festa di "Tutti i Santi" dal 13 maggio al 1° novembre, pensando, in questo modo, di dare un nuovo significato ai culti pagani. Secondo un’antica leggenda tra il primo e il due di novembre le anime dei defunti potevano varcare la soglia dell’aldilà per venirci a visitare e per accoglierle venivano dato loro in offerta i legumi. Nella nostra cultura rurale questa usanza non si è spenta. Le fave sono state sostituite dal dolcetto alle mandorle plasmato a mo’ di fava.

Quantità per 40 pezzi circa

Ingredienti:

- 200 gr di mandorle intere da tostare e polverizzare (oppure farina di mandorle)
- 100 gr di farina
- 100 gr di zucchero
- 1 uovo intero
- 30 gr di burro fuso (che volendo potete sostituire con pari quantità di olio di semi)
- buccia grattugiata di un piccolo limone
- 1 pizzico di cannella
- un pochino di rum oppure acqua se l’impasto lo richiede



PROCEDIMENTO:

Macinare finemente le mandorle, mescolare le mandorle macinate con la farina, aggiungere lo zucchero, la cannella e la scorza di limone grattugiata. Disporre il composto a fontana, metterci il burro fuso e incorporare a poco a poco l’uovo.

Impastare fino a ottenere un composto omogeneo.

Dividere l’impasto in palline di 15 grammi circa e schiacciarle per conferire la forma tipica. Cuocere in forno preriscaldato a 180° per 15 minuti circa, controllare la cottura e sfornare quando le fave dei morti leggermente dorate per far sì che rimangano morbide.

Provate le fave dei morti con il vino cotto!

CON TE ERA SEMPRE NATALE

a cura di Irene Matilda Vella volontaria della Pro Loco di Mondavio

Ricordo quando, durante le Feste, viaggiamo in macchina con mamma per i nostri paesini, andando dalla nonna.

Con il naso appiccicato al finestrino ammiravo le luci appese ai terrazzi, con gli occhi luccicanti e pieni di stupore.

Fuori faceva freddo, ma aperta la porta di casa dei nonni, il caminetto invitava ad entrare.

E c'era nonna, con il suo sorriso a trentadue denti, e la pienezza che emanava da ogni suo gesto.

E nonno, sempre un po' accigliato, rincasava tutto infreddolito dall'orto, con in mano un ceppo d'insalata.

Mia nonna viveva per darci amore, e ci trasmetteva il suo amore cucinando.

Ogni giorno si svegliava presto la mattina e iniziava a cucinare, ma a Natale... beh, non so nemmeno se andasse mai a dormire.

La sera della Vigilia io, lei, mamma e le zie, ci ritrovavamo sedute intorno alla tavola, intente a chiudere cappelletti e ravioli, stirare la pasta per i cannelloni, i millefoglie e le tagliatelle, fare l'impasto per i passatelli e tagliare cubetti su cubetti per la pasta al sacco.



Senza contare gli gnocchi. E la pasticciata. E il coniglio in porchetta. E il cappone.

La mattina mi svegliavo e nonna era ancora lì, che ballava davanti ai fornelli e assaggiava tutto, golosa come sempre.

Il nostro natale, per un motivo o per l'altro, non era mai perfetto come volevamo, ma ciò che era perfetto, e che ricorderò per sempre, è mia nonna, con la sua grande passione per la famiglia, per il cibo, e per la

sua piccola nipotina con le mani in pasta, e la faccia sporca di farina.

PASTA AL SACCO DI NONNA MARIA

I sapori della tradizione sono profondamente legati all'esperienza personale. Di casa in casa anche la più semplice ricetta si trasforma tramite un'aggiunta, un particolare.

Nella nostra memoria s'imprime un gusto, un'impronta... questa è la mano di nonna Maria!

per 4 persone

Ingredienti:

- 4 uova intere
- gr 100 burro
- gr 150 farina "0"
- gr 150 parmigiano grattugiato
- noce moscata
- sale q.b.



PROCEDIMENTO:

Prima di tutto, preparate un buon brodo di carne o vegetale, e iniziate a portarlo a bollire in una pentola a bordi alti.

Dopo di ch  sciogliete il burro a bagnomaria e lasciatelo intiepidire. Sbattete le uova, aggiungete il burro, il formaggio, la farina, la noce moscata, e il sale.

Amalgamate bene il tutto e versate l'impasto, che   abbastanza molle, in un sacco di cotone bianco, cucito su tre lati e bagnato nel brodo, oppure in un canovaccio, che legherete con dello spago da cucina.

Chiudete bene il sacco e immergetelo nella pentola col brodo, per circa due ore.

Quando la pasta sar  diventata compatta, estraetela dal panno e tagliatela prima a fette, e poi a dadini, per poi rimetterla nel brodo bollente per altri 2 minuti.

Gustatela con gioia!

IL “BEL PAESE” E I BENI CULTURALI

a cura di Francesco Matricardi volontario della Pro Loco di Colli del Tronto

“La Repubblica promuove lo sviluppo della cultura e la ricerca scientifica e tecnica. Tutela il paesaggio e il patrimonio storico e artistico della Nazione.”

Così recita l'articolo 9 della Costituzione di un paese che, grazie alla propria storia, è stato arricchito di un innumerevole quantità di beni di interesse culturale.

Nonostante ciò, fino al 2004, non vi era un decreto legge che definisse, promuovesse e tutelasse i beni culturali.

Il decreto legge definisce il bene culturale come un insieme di elementi, mobili e immobili, che presentano interesse artistico, storico, archeologico, etnoantropologico, archivistico o bibliografico.

I beni statali, a differenza di quelli privati, sono inalienabili, seppur lo stato mantenga il diritto di prelazione su tutti i beni d'interesse culturale.



Nonostante ciò, un bene culturale non è solo un oggetto chiuso in una teca, appeso a un muro o messo in bella mostra in un'ampia sala; un bene culturale racchiude una storia, è un ponte tra passato e presente.

Possiamo ritenerci fortunati di abitare nel “Bel Paese”, e dovremmo sapere che non serve andare lontano per conoscerne le storie. Anche il borgo più piccolo cela qualche segreto, nascosto fra le sue mura.

A Colli del Tronto, il mio comune, si trova un museo che racconta la storia dell'industria del baco da seta, una lavorazione molto diffusa nella provincia di Ascoli Piceno.

Il museo contiene vari oggetti curiosi, come i microscopi serviti a debellare la "Pebrina", una malattia che colpiva i bachi, e la ricerca indurre i bachi a tessere una seta pregiata, chiamata "Giallo Ascoli".



Una storia divertente è raccontata da un termometro da parete, che veniva consegnato ai contadini per poter allevare i bachi nelle loro case.

Questo oggetto fu consegnato al museo con una strisciolina di carta incollata su un lato, e nessuno riusciva a capire quale fosse la sua utilità.

Solo più avanti, grazie alla testimonianza di un signore, abbiamo realizzato che la striscia di carta serviva per coprire la scala dei gradi Fahrenheit, in modo da impedire ai contadini di confondersi fra le due unità di misura ed esporre i bachi ad una temperatura sbagliata, uccidendoli.

Insomma, non serve andare nelle grandi città per poter conoscere la storia delle nostre origini o imparare qualcosa di nuovo, fare un giro nei paesini vicini è già di per sé un modo unico e sorprendente di scoprire meraviglie di cui, probabilmente, non avevamo lontanamente idea.



1. Books are for use.
2. Every reader his [or her] book.
3. Every book its reader.
4. Save the time of the User.
5. The library is a growing organism.

Le cinque leggi di Ranganathan

La lezione è stata ben strutturata e i contenuti presentati interessanti ed utili ai fini del progetto. Stimolante è stato anche il confronto con Mara e con gli altri volontari per quanto riguarda i nostri dubbi riguardo la produzione del materiale e gli spunti da lei offerti sul come proseguire le nostre ricerche e su come le nostre conoscenze nell'ambito dell'enogastronomia e le nostre esperienze formative possano apportare qualcosa di interessante alla realizzazione dei contenuti del progetto. Personalmente ho trovato interessante anche l'approfondimento sulla ricerca tramite gli archivi e le biblioteche.

Gloria

Anzitutto ci presentiamo: Siamo Federico, Elisa e Matteo, della Proloco di Mombaroccio dove ne prestiamo il servizio civile.

Ho trovato la presentazione di Mara molto coinvolgente, oltre che interessante e utile, sotto un punto di vista lavorativo. Credo che Mara abbia una capacità di presentare e dare le informazioni in un modo molto loquace, ma soprattutto leggero. Nonostante l'argomento sia abbastanza

pesante, perché comunque personalmente vengo da un contesto opposto, le quattro ore passate ad ascoltare sono state molto piacevoli.

Federico

La giornata di formazione di ieri è stata molto interessante. Mara ha trasmesso i contenuti in maniera chiara, e con l'alternarsi di teoria e spiegazioni semplici ha reso l'apprendimento dell'argomento trattato leggero ed efficace. È una persona con tante conoscenze a cui attingere per apprendere nuovi concetti che servono per crescere interiormente e anche nel mondo del lavoro. La sua semplicità ha reso le ore trascorse insieme molto leggere ed interessanti.

Elisa

Ritengo che la giornata di formazione di ieri sia stata molto utile e coinvolgente. Mara ha trattato sicuramente argomenti complessi ma è riuscita anche a rendere questi contenuti trattati in maniera semplice e lineare. Pertanto ho trovato queste ore di apprendimento molto produttive al fine di arricchire quello che è il mio bagaglio culturale in merito.

Matteo

La mia opinione riguardo la formazione specifica "I Beni Culturali Parte II" è senz'altro positiva. L'esposizione della formatrice, Mara Mazzoni, è stata molto chiara ed efficace.

Ho apprezzato la sua presentazione Power Point, utile a mantenere alta l'attenzione di noi volontari soprattutto quando queste attività vengono svolte in formula online.

Mi ha interessato particolarmente la spiegazione degli strumenti per la ricerca. Mara è stata in grado di fornirci informazioni riguardo ai sistemi informatici come il SIAS e il SIUSA utili per cercare la bibliografia di cui avremo bisogno per la redazione del progetto. È stata capace di spiegare e sintetizzare gli argomenti in

modo preciso e esaustivo. Ha saputo fornirci spunti e idee per migliorare il lavoro svolto allo stato attuale, apprezzando le competenze e il percorso di studi che ognuno di noi ha scelto.

Chiara

per quanto riguarda la giornata di formazione di lunedì 25, ho trovato l'incontro molto interessante, in particolar modo grazie all'interazione nella prima parte che ha permesso lo scambio di informazione con gli altri ragazzi e un momento di confronto che ha reso l'incontro attivo. Ho trovato anche la seconda parte gradevole sebbene fosse più "passiva", ma le spiegazioni sono state chiare e precise. Molto bello il momento di prova di quello che era stato spiegato precedentemente.

Annalisa

Abbiamo entrambe trovato la lezione molto interessante, soprattutto la parte delle biblioteche storiche delle Marche. Alcune le abbiamo anche visitate anni fa (Casa Leopardi, Planetania di Jesi).

I siti per la ricerca dei libri per il progetto saranno particolarmente utili in questa fase, in cui stiamo cercando di recuperare più fonti possibili.

La ricerca dei punti di forza e deboli di noi volontari ci ha aiutate ad identificare gli aspetti fondamentali che ci caratterizzano e che combinati ci permetteranno di ottenere il meglio per il progetto.

Dovendo indicare un aspetto che non ci ha fatte impazzire della lezione, premettendo che ne comprendiamo le difficoltà data la modalità online necessaria per il momento, è stata la lettura di alcune slide senza un'integrazione o un'aggiunta di altre informazioni.

Approfittiamo della mail per chiedere quando dobbiamo consegnare gli articoli su Ostra. Necessitano di una seconda controllata, ma sono pressoché pronti.

Cristina e Erica

La giornata di formazione di ieri, è stata molto interessante.

Ho apprezzato molto la professionalità e la preparazione della Sig.ra Mara, la quale ha saputo coinvolgerci nel suo mestiere e consigliarci sul nostro progetto.

Erano argomenti di cui avevo già sentito parlare nella nostra biblioteca Comunale ma anche a scuola durante le lezioni di storia dell'arte e durante delle visite guidate nei musei, nei palazzi. È stata una lezione lineare con concetti essenziali e ben comprensibili, ringrazio la sig. Mara per questa bellissima esperienza vissuta insieme e spero ora, dopo questa lezione, di approfondire ancor di più le mie conoscenze.

Gloria

La giornata di formazione di ieri, mi è piaciuta molto, in quanto, a mio parere, è stata propedeutica alle due precedenti. Ho apprezzato sia la spontaneità, che la preparazione della Sig.ra Mara Mazzoni, la quale ha saputo coinvolgerci abilmente. Erano argomenti di cui, in passato, ho sentito parlare (a scuola - lezioni di storia dell'arte - o in vacanza - visite guidate a musei, ecc.) e dei quali sono anche molto appassionata. Ringrazio quindi tutti per l'esperienza vissuta e che stiamo vivendo tramite il Servizio Civile Universale.

Maria

Le ore di formazione con la relatrice le ho trovate interessanti, l'ho ritenuta molto appassionata dell'argomento che stava esponendo e reputo che attraverso il suo interesse riuscisse a stimolare gli ascoltatori.

Ho apprezzato il fatto che abbia citato dei libri che possono essere utili al progetto e l'approfondimento sulle biblioteche della regione.

Gaia

Lunedì 25 ottobre si è svolta la giornata di formazione inerente ai Beni Culturali. La lezione è stata tenuta dalla Dottoressa Mara Mazzoni in videoconferenza. Si è svolta in più fasi: nella fase iniziale ogni volontario si è presentato e ha fatto il punto della situazione sulla ricerca del progetto. Ciò è risultato parecchio utile in quanto siamo riusciti a capire in che modo e come il progetto stia procedendo.

La formazione ha fornito dei validi strumenti digitali e non per cercare e consultare le fonti, necessarie allo svolgimento del progetto.

Nonostante la lezione sia stata in Dad, la Dottoressa ha cercato di mantenere viva l'attenzione di noi volontari coinvolgendoci attivamente per tutta la durata della formazione.

Christian ed Elena

Innanzitutto un complimento in particolare va alla formatrice, poiché ci ha piacevolmente intrattenuto, catturando la nostra attenzione, grazie alla sua fluidità nel parlare.

Inoltre ci ha lasciato degli insegnamenti molto utili, ad esempio come fare ricerca per documentazione o come ricercare dei libri nelle biblioteche delle Marche, trasmettendoci la sua passione e curiosità per gli argomenti trattati.

L'unico punto, probabilmente, da riorganizzare è la presentazione personale di ciascun ragazzo del servizio civile, poiché ad ogni formazione ci viene richiesta e si prolunga ad oltranza, occupando tempo prezioso della formazione.

Chiara e Giuliana

Nella mattinata del 25 ottobre 2021, le Pro Loco della regione Marche si sono riunite virtualmente per la seconda lezione su I beni culturali.

L'incontro è iniziato con la presentazione dei volontari di ciascuna Pro Loco, concentrandosi soprattutto sulla loro formazione. La relattrice, Dott.ssa Mara Mazzoni, e la responsabile dell'UNPLI Marche, Loredana Caverni, hanno fatto notare, a chi crede di non essere abbastanza aderente all'ambito di ricerca del progetto Antichi sapori della tradizione: un viaggio nell'enogastronomia marchigiana, che la formazione precedentemente ricevuta non è una debolezza, ma piuttosto un punto a favore: è fondamentale, in questo percorso, avere figure provenienti da aree che si discostano dalla promozione culturale. A far parte della squadra ci sono, infatti, da economisti a medici, passando per informatici, linguisti, agronomi e, ovviamente, addetti al settore culturale.

Nella seconda fase di questo momento conoscitivo, siamo entrati in merito al progetto stesso, sondando le condizioni di lavoro sul campo. La situazione, per il momento, risulta eterogenea, poiché il livello di contatto e approfondimento è molto legato al contesto turistico della sede specifica. Chi ha avuto eventi o flussi importanti è riuscito meno a portare avanti una proposta di valorizzazione dei prodotti locali. Abbiamo comunque tanti e vari soggetti da indagare tra le varie sedi, dalla cipolla di Suasa all'olio d'oliva, fino ad arrivare al nostrano Calcione, prodotto tipico di Treia, Pro Loco dalla quale si sta redando questo contributo.

Entrati nel vivo della lezione, abbiamo toccato molti temi con la formatrice Mazzoni.

La differenza tra storia e storiografia ha fatto da incipit per chiederci: cos'è un bene culturale? Una definizione interessante è quella che esso rappresenti ogni testimonianza materiale avente valore di civiltà. Ci è stato inoltre spiegato come per la ricerca storica sia fondamentale tenere a mente il connubio tra micro e macro storie nelle quali si ritrovano le fonti, tracce rimaste visibili

dall'uomo sotto varie forme. Tra queste, preziosissime e frutto dello sviluppo tecnico umano, vi sono gli archivi e i documenti contenuti al loro interno. Quest'informazione ci tocca da vicino, in quanto nella promozione dei luoghi si fa affidamento a documenti contenuti in archivi (nel contemporaneo ci possiamo affidare alle piattaforme SIAS e SIUASA) e biblioteche. Treia può infatti vantare, sul suo territorio, la presenza dell'Accademia Georgica, che, con un grandissimo patrimonio librario costituisce, sin dall'illuminismo, una delle testimonianze ancora attive della cultura storica di Treia.

Interessante è inoltre la panoramica che ci viene successivamente fornita sulla storia del libro, a partire dal rotolo fino ad arrivare alla nascita del tascabile, nel 1400, a opera del veneziano Manuzio. Infine, è importante porre l'accento su quali siano, ad oggi, le biblioteche più antiche e preziose delle Marche: citiamo qui la Mozzi Borgetti di Macerata e la Pianetti di Jesi, e gli utili strumenti di ricerca dei cataloghi online, regionali e nazionali (Sebina Opac/Sbn).

Per concludere, possiamo affermare che questa giornata di formazione è risultata utile per comprendere quanto sia fondamentale conoscere le fonti e gli strumenti di catalogazione e archiviazione per svolgere al meglio il lavoro di valorizzazione e promozione locale: Conoscere le fonti per tutelare e diventare un mediatore dell'informazione.

La formazione a distanza, nel 2021, anno ancora pandemico, permette certamente di ridurre al minimo gli spostamenti e le emissioni, contribuendo così al rispetto del pianeta, di contro però non possiamo fare a meno di notare la difficoltà che riscontriamo nell'ascolto di una lezione online, se pur interattiva, che comporta un appiattimento delle relazioni umane, di cui abbiamo sempre più bisogno. Il nostro augurio quindi è quello di poterci vedere presto e di proseguire la formazione insieme. Buon lavoro,

Giulia, Carlotta e Gessica

Il bene culturale: “Ogni testimonianza materiale avente valore di civiltà” *(Commissione Franceschini, 1964)*

