

L'almanacco di Casa Padre Pío



Gennaio, febbraio e marzo 2018

L'inverno appena finito non è stato particolarmente freddo; la sensazione comune a tutti gli ospiti è comunque di un periodo lungo e "rigido". Ritrovarsi tutte le mattine intorno al fuoco acceso è stato pertanto piacevole e intorno al fuoco si sono svolte tutte le attività di questi tre mesi.

Ecco quindi che la nostra vignettista Mirella ha scelto come soggetto centrale per la vignetta di questo numero il caminetto e il fuoco.



INTORNO AL FOCOLARE

GENNAIO E IL FOCOLARE

Il focolare era tutto. Era acceso dalla mattina alla sera per scaldarsi in inverno, con le pietre sopra i coprifuoco. Il fuoco era il simbolo del pranzo e della cena, si cucinava là. Poi con i tizzoni la mamma mi scaldava lo scaldaletto di rame con il manico e con i buchi, che poi veniva appoggiato dentro il prete. Da piccola, durante il giorno, osservavo sempre la mamma che cucinava. I carboni, inoltre, servivano per scaldare il ferro di ghisa. A volte si cuocevano i ceci, i pop corn e i semi di zucca e li mangiavamo mentre il babbo ci raccontava della guerra (lui era stato in Germania, prigioniero). Alcune sere venivano gli amici e si mettevano davanti al fuoco a giocare a carte (Rosanna).

Aveva il paracenere, i coprifuochi, il cantone con i banchetti di legno. Io andavo seduta sopra lo zio, che era più scherzoso di papà e mi raccontava le favole. Dopo le favole e gli scherzi dello zio e dopo aver recitato il rosario, prendevo lo scaldaletto e andavo a letto (Giovanna). Il focolare era molto grande. Nella casa dei miei eravamo 13 perché eravamo noi più la famiglia di 2 fratelli di papà. Stava acceso tutto il giorno: mia madre e le due cognate stavano a casa un giorno per una, a turno, e badavano al fuoco. Intorno ad esso si mangiava e si beveva. Da piccolo le sere di inverno dopo cena si diceva il rosario, si cuocevano le castagne e, quando non c'erano, si cuocevano i ceci nella paletta oppure si facevano anche i pop corn con il granturco apposito (Piero).

GENNAIO E IL FOCOLARE

Ho un bel ricordo del focolare; litigavo con mio fratello e mia sorella per prendere il posto più vicino al fuoco. Davanti al fuoco facevo i compiti, leggevo; quando sono cresciuta un po' ho iniziato anche a cucire e ricamare vicino al fuoco insieme a mia sorella; mio fratello invece ci dava sempre fastidio. Io e i miei fratelli mangiavamo sopra i coprifuochi. Una volta una vicina di casa ci ha fatto uno scherzo: ha messo nella pignatta un rospo e quando è venuto su noi bambini ci siamo molto spaventati. Intorno al fuoco stavamo molto bene, le gambe si bruciavano a furia di starci. Tuttavia non potevamo tenerlo acceso tutto il giorno perché costava (Adele).



Ho iniziato ad accendere il fuoco da bambina, fin dalla mattina perché dovevamo preparare la colazione. Mio nonno aveva un grande focolare con tre banchetti di legno,



molte volte ci si divertiva anche a sassetto sopra un tavolino, ma per lo più si lavorava intorno al fuoco: mamma faceva la sarta da uomo e io quando era notte le tenevo il lume per permetterle di continuare a lavorare (Gea).

FEBBRAIO TEMPO DI MASCHERE

Quando eravamo ragazzini noi, per festeggiare il carnevale si utilizzava ciò che c'era in casa. Io sceglievo i vestiti più colorati e mi vestivo da zingara (Bianca B.) Io invece mi travestivo da uomo: prendevo il vestito a righe di mio fratello, un papillon e un bastone e mi divertivo a



ballare il ballo francese con la mia amica (Bruna). Io mettevo la camicia da notte più bella (Rosanna). Ricordo che mi vestivo da pacchiana, gonna a pieghe e fazzoletto in testa (Raffaella).

Il trucco era fondamentale e chi lo aveva lo prestava anche a chi non lo aveva (Alba).

Le maschere le facevamo noi con il cartoncino (Giovanna).

Si andava a ballare a casa di qualcuno, chi aveva la casa più grande ospitava, le ragazze portavano i dolci e i ragazzi procuravano la musica (c'era sempre qualcuno che sapeva suonare la fisarmonica tra i partecipanti).



I dolci preparati per l'occasione erano strufoli, castagnole, arvoltoli, frappe, brustengo (fatto con farina di mais, uvetta, canditi e pinoli). Ci si divertiva con poco.

MARZO TEMPO DI QUARESIMA

Tra le più interessanti e complesse manifestazioni prodotte dalla cultura rurale dell'Umbria c'è il "Sega la vecchia", rappresentazione itinerante realizzata nel periodo di mezza quaresima da una decina di contadini rigorosamente maschi. Uccidere la vecchia significa abbattere la quercia; la vecchia alla fine risorge grazie alle lacrime di un pezzente, suo sposo, e con ciò apre la strada alla nuova primavera. Ecco come la ricordano alcuni ospiti di Casa Padre Pio originari della zona del Trasimeno (Magione, San Feliciano).

Ricordo di quando andavamo in giro a rappresentare Sega la vecchia uno di noi si travestiva da vecchia, due segantini, il dottore con camice bianco che teneva un cartone e scriveva la ricetta. Si cantava "siamo quattro segantini e abbiamo intenzione la più vecchia di segar". Io col bastone battevo e gridavo "sega, sega, sega" (Lanfranco).

Andavano in tutte le case, bussavano e gridavano "Siam quattro segantin, vogliamo noi entrar, perché c'è una signora vecchia che vogliamo noi segar". Venivano in quattro e portavano un tavolo un po' basso su cui stendevano "la vecchia"; i quattro segantini cominciavano a segare chi la testa, chi il busto, chi le gambe, chi i piedi. Poi il medico controllava se avevano segato bene. Una volta segata, facevano il funerale (Gea).

MARZO E LA SETTIMANA SANTA

Quando ero ragazzina io, il venerdì santo c'era la processione: si legavano le campane e si mangiava pochissimo in attesa della resurrezione (Marzilia).

A San Mariano, quando ero bambina e ragazzina, il giovedì santo si



faceva una processione per portare il Cristo morto dalla chiesa piccola (chiesa dei Monticelli) alla chiesa grande. Il venerdì santo, invece, la processione era al contrario, nel senso che si riportava il Cristo Morto di nuovo alla chiesa piccola dove rimaneva per tutto l'anno, fino al successivo giovedì santo. Nella processione del Venerdì santo, essendo le campane legate, si suonava la dregola, uno strumento fatto con due pezzi di tavola che sbattuti tra loro producevano un suono molto forte, e la racanel-la, uno strumento fatto con un pezzo di canna tagliato ad un'estremità, una rotellina dentata (posta in questo taglio) e un pezzo di legno che si faceva girare velocemente. Messo a posto il Cristo morto, si facevano le "pas-sate" cioè si girava intorno al Cristo per parecchie volte. Durante la processione del venerdì tutti mettevano le candele alle finestre. Una volta passata la processione la nonna preparava la farina per fare le torte (Giovanna).

L'ESPERIENZA DI UN VOLONTARIO

Circa quattro anni fa sentii nel cuore il desiderio di donare un po' del mio tempo ai bisognosi e, per questo, decisi di diventare volontario di Croce Rossa. Dopo un primo periodo entusiasmante e gratificante, mi resi conto che in CRI non sentivo realizzato il mio intento. Fu così che parlando con una cara amica volontaria presso Casa Padre Pio decisi, non senza qualche dubbio, di tentare questa strada. Dopo i timori iniziali mi sono sentito sempre più coinvolto e motivato grazie all'aiuto e all'esempio degli operatori ma anche e soprattutto all'accoglienza degli ospiti della Casa. Durante questa esperienza ho scoperto un mondo a me quasi completamente sconosciuto fatto di persone che con la propria professionalità, sapientemente mescolata ad una grande dose di umanità, si adoperano quotidianamente per permettere agli ospiti di trascorrere molte ore in compagnia di coetanei con i quali condividere esperienze, ricordi, attività ricreative ed altro ancora. In quanto a me. Pensavo di dare qualcosa e, in parte, così è stato ed è! Devo ammettere, però, di ricevere tanto dai "miei ragazzi" molto di più di quanto posso dare. In loro c'è saggezza, esperienza, vitalità, ricordi tramandati, ricchezza di storie vissute e, come ricorda il Santo Padre, sono uomini e donne, padri e madri che sono stati prima di noi sulla nostra stessa strada, nella nostra stessa casa, nella nostra quotidiana battaglia per una vita degna. Sono uomini e donne dai quali abbiamo ricevuto molto e molto ancora possiamo ricevere se accettiamo i loro doni (Vito C.).

L'ESPERIENZA DI UNA TIROCINANTE

Il primo giorno presso Casa Padre Pio ero molto emozionata, era la mia prima esperienza con questo tipo di utenza e non sapevo cosa aspettarmi; ricordo bene gli sguardi incuriositi dei nonni. Col tempo ho imparato l'importanza di ascoltare e osservare; ho capito che servono buone dosi di pazienza, responsabilità, umiltà e forza fisica, ma soprattutto di attenzione: credo che non ci sia nulla di più umiliante che un atteggiamento frettoloso o uno sguardo sfuggente.

Questa esperienza è stata per me una novità sotto ogni aspetto, un bagaglio di conoscenze professionali ed emotive che mi accompagnerà per tutta la vita. Gli anziani sono testimoni del tempo e la loro esperienza è una fonte inesauribile di sapere, i loro racconti mi hanno affascinato e questo mi ha indotto a riflettere sull'importanza dell'anziano come memoria storica. Tutti loro avevano qualcosa da raccontare ed io ascoltavo; ridevo quando si trattava di aneddoti felici, rimanevo in silenzio quando mi raccontavano di quanto era stata difficile la loro vita e quanto in certi momenti si sentissero soli o degli avvenimenti che avevano reso questi ultimi anni difficili senza tuttavia mai perdere la voglia di vivere. Questo mi dava forza.

(Sara B.)

COME RECUPERARE LA CARTA OCCORRENTE

- forbici
- carta da giornale
- righello
- colla in stick
- matita
- colla vinilica o vernice trasparente
- gomma
- pennello

PROCEDIMENTO

- Fare strisce di carta larghe cm 2 e lunghe cm 45.
- Dividi i rettangoli a metà, solo da un lato. Traccia ora il triangolo congiungendo i vertici della base superiore del rettangolo con la metà della base inferiore.
- Traccia tutti i triangoli che ti servono (base cm 3, lato cm 26). Ho colorato i triangoli di rosso. Non è necessario essere precisissimi perché le perle vengono bene comunque.
- Arrotola un poco il triangolo di carta facendolo aderire bene allo stuzzicadenti. Stendi un sottile strato di colla sulla parte posteriore del triangolo che hai ritagliato.
- Continua ad arrotolare la striscia di carta intorno allo stuzzicadenti in modo che la parte "brutta" resti all'interno.
- Togli le perle dallo stuzzicadenti con delicatezza e aspetta che asciughino. Se non le togli, si incolleranno allo stuzzicadenti.
- Per rendere impermeabili le perle di carta passa, su ciascuna, un lieve strato di colla vinilica oppure della vernice acrilica trasparente.



FRITTELLE DI SAN GIUSEPPE

DOSI PER 40 FRITTELLE

70 gr di farina 00

2 cucchiaini di zucchero

5 uova

1 l di latte

buccia grattugiata di mezzo limone

1 bustina di vanillina

2 cucchiaini di rum

1 pizzico di sale

1 pizzico di bicarbonato

300 gr di zucchero

1 noce di burro

1 stecca di cannella

PROCEDIMENTO

Mettere a bollire latte, zucchero, sale, vanillina e cannella. quando bolle, aggiungere il riso e, mescolando, lasciare assorbire il latte; aggiungere il burro. Aspettare che si freddi e togliere la cannella; mettere la scorza del limone, la farina, il bicarbonato, il rum e i tuorli.

Mescolare e far riposare qualche ora (meglio una notte). Aggiungere infine gli albumi montati a neve.

Prelevare la quantità che si vuole e friggere in olio che deve bollire piano, rigirando spesso (devono friggere per circa 10 minuti). Lasciarle scolare su carta assorbente quindi spolverare con zucchero semolato.

TORTA DI PASQUA DI CASA P. PIO

DOSI

1 Kg di farina
10 uova
150 gr di parmigiano
75 gr di romanesco
200 gr di groviera o pecorino a cubetti
100 gr di pasta del pane lievitata
50 gr di lievito di birra
150 gr di strutto
200 gr di olio o burro

PROCEDIMENTO

Sciogliere la pasta del pane in poca acqua tiepida e impastarla con una frusta (o la mano aperta) con poca farina, l'impasto deve risultare molle; coprire e lasciare lievitare fino al raddoppio del suo volume. Mettere in una pentola le uova, lo strutto e il burro a pezzetti, l'olio, il parmigiano e il pecorino, regolare di sale e pepe quindi sbattere il tutto con una frusta o una forchetta. Scaldare lievemente a bagnomaria. Aggiungere il lievito impastato inizialmente, la farina rimanente, il lievito di birra sgretolato, la groviera. Lavorare sulla spianatoia per un quarto d'ora fino ad ottenere una massa elastica. Ungere uno o più stampi a bordi alti e riporvi la pasta facendo attenzione a non superare la metà del recipiente. Lasciare lievitare per circa quattro ore. Cuocere a 200° per circa un'ora.

LA CENERE

Una volta non c'erano tutti i detersivi che ci sono ora. Per lavare le stoviglie o per fare il bucato sfruttavamo la cenere, sempre abbondante nelle nostre case. Setacciata e aggiunta all'acqua calda, la cenere era un ottimo sgrassante per i piatti; era poi sufficiente poca acqua per il risciacquo (cosa molto importante a quei tempi...e anche oggi). Con la cenere si preparava, inoltre, la lisciva, "detersivo" molto potente e per questo usato diluito in acqua. La lisciva era usata per pulire e sgrassare efficacemente le stoviglie, come sbiancante per il bucato o per potenziare l'azione pulente del sapone da bucato, per lavare vetri, pavimenti e tutte le superfici in genere.

Curiosità da internet

Ci sono due modi di preparare la lisciva, a caldo e a freddo (per motivi di spazio proponiamo solo il metodo a freddo). Setacciare la cenere; versare acqua e cenere nel secchio di plastica in proporzione 5:1 (5 bicchieri di acqua per ogni bicchiere di cenere) fino a riempirlo quasi completamente. Lasciare per almeno 3 settimane (in estate) o 6 settimane (in inverno) agitando ogni giorno il contenuto, se possibile almeno due volte al giorno. La lisciva diventerà tanto più forte quanto più viene agitata e lasciata "maturare". L'ultimo giorno non agitare lasciando depositare completamente la cenere sul fondo, dopodiché usare il mestolo per prelevare la lisciva (cercando di non smuovere la cenere) e versarla in delle bottiglie di plastica o vetro.

FIORI E PIANTE, CHE PASSIONE

L'arrivo della primavera mi dà gioia perché intorno tutto sembra riprendere vita; ricordo che quando ero ragazzina andavo a raccogliere le viole con le amiche (Rina, Iolanda) Se penso all'inizio della primavera la mia mente va subito al mandorlo in fiore di fronte a casa mia in Puglia (Biagio)

Il fiore che per me rappresenta questo periodo è la mimosa, mi piace il suo colore delicato (Bianca F.)



la mimosa: significato di un fiore

L'origine di questa simbologia è da ricercarsi nella storia passata; si tratta di un'usanza prettamente italiana risalente al 1946. L'idea di questo accoppiamento "mimosa - festa della donna" la si deve a due donne: Rita Montagnana e Teresa Mattei. La scelta di omaggiare tutte le donne con dei rametti di mimosa fu dettata dal periodo di fioritura della pianta, proprio nei primi giorni di marzo e dal fatto che la mimosa sembra un fiore fragile, ma in realtà la sua grande forza è la capacità di attecchire anche in terreni difficili. Questa duplice caratteristica della pianta rispecchia i caratteri femminili la donna, seppur "sopranominata" sesso debole, è capace di grande determinazione per raggiungere gli obiettivi della vita privata e lavorativa.



FILASTROCCE D'INVERNO

Oh! Valentino vestito di nuovo,
come le brocche dei biancospini!
Solo, ai piedini provati dal rovo
porti la pelle de' tuoi piedini;
porti le scarpe che mamma ti fece,
che non mutasti mai da quel dì,
che non costarono un picciolo: in vece
costa il vestito che ti cucì.

Costa; ch   mamma gi  tutto ci spese
quel tintinnante salvadanaio:
ora esso   vuoto; e cant  pi  d'un mese
per riempirlo, tutto il pollaio.

Pensa, a gennaio, che il fuoco del ciocco
non ti bastava, tremavi, ahim !,
e le galline cantavano, un cocco!

ecco ecco un cocco un cocco per te!
Poi, le galline chiocciarono, e venne
marzo, e tu, magro contadinello,
restasti a mezzo, cos  con le penne,
ma nudi i piedi, come un uccello:
come l'uccello venuto dal mare,
che tra il ciliegio salta, e non sa
ch'oltre il beccare, il cantare, l'amare,
ci sia qualch'altra felicit .

(Poesia di G. Pascoli, a noi ricordata da Giovanna e Biagio)

COMPLEANNI FESTEGGIATI A GENNAIO, FEBBRAIO E MARZO



SAN COSTANZO

San Costanzo è stato il primo vescovo di Perugia e, insieme a san Lorenzo e sant'Ercolano, è patrono di Perugia.

Secondo la leggenda, fu un giovane cristiano ricco di zelo e generosità verso i poveri. Venne eletto vescovo a trent'anni. Siamo nel II secolo d.C. e i cristiani erano brutalmente perseguitati dall'impero romano. Denunciato, Costanzo fu imprigionato, torturato e, successivamente, rinchiuso in una stufa ardente insieme ad altri fedeli da cui uscì illeso. Ricondotto in carcere, convertì i suoi custodi che lo aiutarono a fuggire. Nuovamente arrestato, fu decapitato il 29 gennaio del 170 nei pressi di Foligno. Il corpo del santo, dopo il martirio, fu portato a Perugia e sepolto in un luogo detto "Areola fuori Porta San Pietro", ove fu eretta la Chiesa di San Costanzo. Secondo la tradizione, il 29 gennaio durante la festa del santo patrono, le ragazze nubili si recano nella chiesa per "chiedere" se si sposteranno nell'arco di un anno. Infatti, secondo la leggenda, se guardando l'occhio della statua del santo si ha l'impressione che faccia l'occhiolino, la ragazza si sposterà entro l'anno.

ALCUNI MOMENTI DI VITA DENTRO LA CASA... STRUFOLI E FRAPPE CON I FAMILIARI

Il 6 febbraio abbiamo aperto le porte della Casa ai familiari degli ospiti per uno scambio di ricette di dolci di Carnevale. Insieme, operatrici e familiari presenti, abbiamo impastato e fritto strufoli e frappe a volontà. Un momento piacevole ed importante che, attraverso la condivisione del fare, ha consentito una maggior conoscenza.



IN COLLABORAZIONE CON IL TERRITORIO

I tre mesi appena trascorsi hanno visto l'avvicinarsi dentro Casa Padre Pio di diverse attività che hanno avuto come protagonisti, insieme ai nostri ospiti, diverse realtà del territorio. A gennaio abbiamo ricominciato gli incontri di lettura ad alta voce con i volontari di Biblio-bus; ad uno di questi incontri hanno partecipato anche gli anziani che usufruiscono dei servizi del Consorzio Auriga. Per l'Epifania è venuto a trovarci un volontario dell'Associazione Avanti tutta, condividendo con noi i panettoncini della Associazione. Nell'ambito degli scambi intergenerazionali a marzo sono venuti a trovarci i bambini dell'asilo Peter Pan e i bambini dell'oratorio (accompagnati dalla catechista Maria Rosaria).



ALUNI MOMENTI DENTRO E FUORI LA CASA



Firenze: volontario che ha suonato a carnevale



Reliquie dei coniugi Luigi e Maria Quattrocchi

ATTIVITÀ IN AGENDA PER IL PERIODO APRILE, MAGGIO, GIUGNO

In questo trimestre gli ospiti verranno coinvolti in numerose attività, come da consuetudine con l'arrivo della bella stagione. In particolare:

- ad aprile, in occasione dell'ottavo anniversario dell'apertura di Casa Padre Pio, ci sarà lo spettacolo teatrale da titolo: Nonna, che bocca grande che hai! Per raccontarti meglio! Guidati da Enrico e Benedetta (associazione Pane Denti Teatro), alcuni dei nostri ospiti si cimenteranno nel racconto di storie di lupi;
- a maggio riprenderemo le attività all'aperto di giardinaggio, oltre alle quotidiane passeggiate, e andremo a visitare la Perugia;
- a giugno riprenderemo le gite e verrà organizzato un soggiorno estivo.

PROGRAMMA SETTIMANALE DELLE ATTIVITA'

	LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDI'	VENERDI'
9.00-9.30	Accoglienza e colazione	Accoglienza e colazione	Accoglienza e colazione	Accoglienza e colazione	Accoglienza e colazione
10.00-11.30	GINNASTICA DOLCE	ESERCIZI PER LA MEMORIA TEATRO	ESERCIZI PER LA MEMORIA	PSICOMOTRICITÀ	LETTURA E MUSICA
12.00-13.30	pranzo	pranzo	pranzo	pranzo	pranzo
14.00-15.00	riposo / svago	riposo / svago	riposo / svago	riposo / svago	riposo / svago
15.00-16.00	LABORATORIO MANUALE	LABORATORIO DI RICETTE	COMUNIONE	LABORATORIO MANUALE	CURA DI SE (MANICURE..)
16.00-16.30	Santo Rosario	Santo Rosario	Santo Rosario	Santo Rosario	Santo Rosario
17.00.00	Saluti	Saluti	Saluti	Saluti	Saluti

Tel: 075 5149214;
e-mail: casapadrepio@libero.it;
www.casapadrepiooperugia.it

