

COMUNE DI UMBERTIDE



CALENDARIO
1993

Carissimo amico,

mi sono sentito troppo a mio agio in casa tua, per non intrufolarmi anche quest'anno, appollaiato al chiodo sulla parete. Sono stato molto gratificato da ogni tua consultazione, specialmente quando ti ho visto interessato e divertito, scoprendo di poter rappresentare una parentesi serena nei pochi momenti di riposo che riesci a rubare alla lotta quotidiana per sbarcare il lunario. Mi raccomando, nella confusione non sbarcare anche me!

Ho avuto la riprova della simpatia con cui sono stato accolto, dalle tante manifestazioni di apprezzamento raccolte in piazza e dalle lettere ricevute dagli emigranti da ogni parte del mondo, ai quali contraccambio commozione ed affetto, assicurando che tutti gli Umbertidesi li ricordano e, soprattutto, li aspettano.

Mi sono anche reso conto che tale collegamento collettivo tra figli della stessa vallata può arricchirsi (ed arricchirsi) diventando reciproco. Dobbiamo avvicinarci ancor di più all'obiettivo che il lettore del calendario ne sia anche compositore in quanto depositario di ricordi: e quindi contemporaneamente editore e testimone, spettatore ed attore. Già quest'anno sono stati tantissimi i contributi per realizzare un prodotto davvero partecipato e corale.

La consapevolezza di questa opportunità sociale, aggiunta alla confidenza maturata in tante occasioni — dalle più felici alle più tristi — a cui ho assistito in silenzio in tutte le case, mi hanno spinto ad adeguare il tiro, rispetto alla prima edizione. Prima di tutto mi è venuto spontaneo darti del tu, come usa fra amici intimi, ed usare un tantino di più nei toni, sperando di non aver superato il giusto limite, con lo spirito goliardico ed entusiasta di chi ha la fortuna di rinascerne, rinnovato, ogni anno e la smania di vivere di chi sa di avere solo 365 giorni di vita, salvo 24 ore di straordinario, ogni tanto.

Ti lascio in consegna ai giorni di cui sono portatore, invitandoti a cancellarli uno ad uno, senza farne cadere una goccia, con entusiasmo e serenità, nonostante — e contro — le nubi salite all'orizzonte: il fardello sempre più grande che la collettività nazionale — immemore delle regole degli Statuti della Fratta — deve digerire; l'umiliazione di doverci vergognare di fronte al mondo per l'appartenenza ad una società corrotta; l'angoscia di vivere in uno Stato sconvolto dalla dinamite. Ed ancora gli imprevisti ostacoli nel cammino verso l'integrazione europea; la morte d'india di interi popoli che ci vedono intermi; i bagliori di guerra che arrivano quasi a rischiare la notte dietro le cime dell'Appennino, appena al di là dal mare.

Qualche tempo fa avevamo tirato il respiro di sollievo di chi si sente arrivato: erano a portata di mano benessere ed equità, equilibrio planetario e pace.

Abbiamo invece imparato ancora una volta che l'umanità, nel suo cammino, oscilla temerariamente fra civiltà e barbarie, che non esistono obiettivi definitivamente raggiunti ed acquisiti, ma vanno difesi e riconquistati giorno per giorno; che l'onore dei singoli può essere sporcato dal comportamento di "papaveri" che hanno disonorato un popolo.

Ed è contro questi ostacoli che dobbiamo proporci di operare, ogni giorno di quest'anno, del mio anno, augurandoci di vero cuore ogni successo.

Il Lunario

Il calendario del 1993 è stato costruito attorno ad un tema base mensile: i più antichi mestieri della vallata, individuati dagli Statuti della Fratta del 1521.

Rispetto al '92 sono state introdotte nuove rubriche ed altre sono state adattate. Abbiamo pertanto ritenuto necessario riportare brevemente, per ogni rubrica, i criteri e lo spirito che ci hanno guidati.

Mestieri nella Fratta del '500

Attraverso il testo degli Statuti della Fratta, adattato nel linguaggio, vengono descritte le modalità di svolgimento dei mestieri già codificati mezzo millennio fa, con qualche commento riportato in corsivo tra parentesi quadra. Segue quindi una sintesi degli sviluppi del mestiere agli inizi del secolo e, quando significativo, in tempi più recenti.

Canajole

Abbiamo raccolto aneddoti, brevemente sintetizzati, in cui si può ritrovare l'arguzia e la facezia di chi, abituato ad arrampicarsi sugli specchi per sopravvivere, trovava anche la forza per divertirsi. La relativa antologia, che sta quotidianamente aumentando di volume a favore delle future edizioni, ci fa scoprire una "verve" paesana degna dei più geniali commediografi.

Ci è sembrato appropriato chiamare "Canajole" queste scenette ed i loro protagonisti, assimilandoli a frotte di canajola bevute fra amici, pieni di frizzante ed abbozzata allegria, con una punta di arguzia canaja.

Proverbi e stornelli - Cantilene popolari

Essendo ormai a corto di proverbi e cantilene popolari, veramente specifici della nostra zona, abbiamo allargato il tema agli stornelli, cominciando da quelli che accompagnavano i lavori in campagna, cantati "alla magione" cioè con il controcanto. Per dare un'idea dell'importanza di questi cori, basti pensare che la testimone da cui sono stati raccolti andò a mettere con gli "orecchini" per non perdersi la soddisfazione di partecipare al canto, dimenticando la fatica.

La cucina

La Peppa Cipriani, protagonista delle ricette del '92, ci ha lasciato poco dopo averci trasmesso i suoi segreti. Ricordandola con affetto, abbiamo grovigolato fra ricordi campagnoli per ritrovare altre ricette semplici e tradizionali, qualcuna ai limiti dell'archeologia gastronomica.

L'Amministrazione Comunale, con piacere e spirito di servizio, ha salutato l'entusiasmo con cui è stato accolto il Calendario 1992, che si è moltiplicato quest'anno già nella fase di realizzazione, con la collaborazione di tanti cittadini.

Non è il caso di aggiungere parole di circostanza ad un fenomeno che è anche segno non trascurabile del bisogno di rinsaldare identità e valori originari, per contribuire a ricostruire uno Stato unitario, democratico e solido. Salutiamo il nuovo anno con la speranza che la nostra città sappia, come più volte già dimostrato nel passato, trovare nel lavoro e nella ricerca delle più vere libertà il punto di riferimento essenziale di una forte iniziativa civile. Auguro a tutti un buon 1993.

Maurizio Rosi
Sindaco di Umbertide



ILLUSTRAZIONI E PROGETTO EDITORIALE

Adriano Bottaccioli

TESTI

Mario Tosti

hanno collaborato

Adriano Bottaccioli - Fabio Mariotti
Amedeo Masetti - Walter Rondoni

IMPAGINAZIONE GRAFICA

Adriano Bottaccioli - Fabio Mariotti

EDIZIONE DEI TESTI E COORDINAMENTO

Fabio Mariotti - Amedeo Masetti

STAMPA

Stabilimento grafico "A.C. Grafiche"
Cerbera (Città di Castello) Tel. 075/8511450-1-2

Un caloroso grazie a Luigi Carlini, Renato Codovini, Betto Guardabassi, Bruno Porrozzoli che hanno "rischiato i panni al Tevere" con un prezioso lavoro di messa a punto finale.

La realizzazione di questo lavoro è stata possibile anche grazie al contributo di: Ditta Ciaccini Bruno, Ditta Minelli Mario (Tutti Frutti), Foto Beppe Cecchetti, Falegnameria Nicoletti Palmiro, Ditta Formica Giuseppe, Gomi s.r.l., Trippella Francesco fiorista, Monte dei Paschi di Siena, SEAS, SEIMA, Consorzio "Fratta" - Centro Commerciale - Coop., Molino Popolare Altotiberino, Nuova Fagnus S.p.a.

BIBLIOGRAFIA

- Mario Bartocci: *La casa di cristallo* - Ed. Gabrieli, Roma, 1985.
Angelo Boldrini: *Il mio diario* - Ed. Nuova Phromos, Città di Castello, 1992.
B.P. Boschetti: *Enciclopedia della Seconda Guerra Mondiale* - Mondadori Ed., 1983.
Pietro Bottaccioli: *Beniamino Ubaldi - Un Vescovo fra due età - Tip. Vispi e Angeli, Gablao, 1974.*
Giulio Brizzaroli: *I miei ricordi - Unione Arti Grafiche, Città di Castello, 1937.*
Luca Bruni: *Io uomo* - Premio Letterario Naz.le "Umbertide XXV Aprile", 1992.
Antonio Cancian: *Ricordi - Premio Concorso "La Goecia" AVIS, Umbertide, 1967.*
Archivio Comunale: *Anno 1943 (P.N.F.)*
Silvano Conti: *Pipperi* - Manoscritto inedito, 1985.
Giorgio Filippi: *Blu luna* - Ed. Thyrsus, Aronne TR, 1990.
Mario Fornaci: *Fausto Fornaci, superdeceduto maresciallo pilota da caccia* - 1985.
Franco Mancini: *Capogiri* - Ed. Scuola di Tipografia Montebuono, Perugia.
Raffaele Mancini: *Es si rimane il cielo* - Ed. Phromos, Città di Castello, 1986.
Raffaele Mancini: *Méa e l'ammasso* - Manoscritto inedito, 1984.
Amedeo Masetti: *Dal Dottor Mario* - Manoscritto inedito, 1986.
Antonella Montanucci: *Speranza* - Premio Letterario Naz.le "Umbertide XXV Aprile", 1990.
Cecilia Moretti: *Sapori e voci di lago* - Ed. dell'Arquata.
Candido Palazzetti: *Appunti da un vecchio notes del tempo di guerra*.
Remigio Palini: *Prefazione a Il Socialismo in Umbria di Francesco Aluni Pierucci* - Ed. Tipograph, Città di Castello, 1985.
Bruno Porrozzoli: *Statuti della Fratta dei Figliuoli di Umberto (Umbertide) del 1521* - Ed. Pro loco, Umbertide, 1980.
Bruno Porrozzoli: *Umbertide nelle immagini dal '500 ai giorni nostri* - Ed. Pro loco, Umbertide, 1977.
Aurelio Presciutti: *La febbre spagnola* - Ed. Il Cantalero, Firenze, 1988.
Rino Pucci: *Da San Faustino a Po di Primaro* - Quaderni Regione dell'Umbria.
Ruggiero Puletti: *La resa* - Ed. Jansua, Roma, 1990.
Achille Roselli: *Lo stagno - Concorso "La Goecia" AVIS, Umbertide, 1967.*
Emma Roselli: *Fiori di carta* - Ed. Nuova Phromos, Città di Castello, 1990.
Silvana Silvestri: *Testi di laurea*, 1966.
Archivio Stabilimento Tabacchi Gotti & Buccoloni, Umbertide, 1943.
Alvaro Tacchini: *Saggio storico* (Carteggio Gabriotti) Premio Letterario Nazionale "Umbertide XXV Aprile", 1988.
Alvaro Tacchini: *L'Alta Valle del Tevere in cartolina* - Edizioni Petrucci, Città di Castello, 1992.

Stralocchi

Lo "stralocco", ovvero strafalcione, sfondone, ovvero — per essere fini — gaffe, lapsus, sproloquio, freddura involontaria, è sempre in agguato: ridicolizza l'autore e fa schiantare dalle risate l'ascoltatore che ha resistito impassibile al capitolombolo senza rete. Stefano Corbucci è stato una maniera inesauribile ed attenta: pertanto chi non vuole entrare nella rubrica dei prossimi anni, stia in allarme quando parla con "Bucci", specialmente quando ha la matita dietro l'orecchio e il foglietto degli appunti in tasca.

I soprannomi

La rubrica continua ancora ad ospitare i nomi conquistati sul campo dai concittadini.

L'anno scorso abbiamo cercato di essere cauti nella selezione, per evitare le rimostranze dei permalos. Quest'anno ci siamo preoccupati di inserire quanti si sono sentiti offesi dall'esclusione, manifestando la loro protesta ogni volta che incrociavano gli spauriti redattori del lunario. Speriamo di non aver perso qualche appunto!

Cinquant'anni fa

Nel 1992 erano stati riportati, nella rubrica "Oggi accadde", eventi rilevanti ripescando in ordine casuale nel passato remoto.

La delicatezza del momento che la nostra società sta vivendo ci ha consigliato di puntare l'obiettivo temporale esattamente 50 anni indietro, quando vivemmo un periodo ancora più cruciale e drammatico (speriamo). Ogni mese abbiamo ricordato fatti accaduti nello stesso periodo del 1943 nella nostra valle, ripescando quanto possibile da documenti scritti: una specie di "play back" che dovrebbe contribuire a farci posare i piedi per terra, ricordandoci quanto preziose e fragili siano pace, libertà e benessere. Per un più ampio inquadramento storico sono stati sintetizzati anche i fatti di maggior rilevanza internazionale.

Modi di dire - Espressioni dialettali,

Contrariamente alle edizioni precedenti, in cui le voci dialettali erano riportate semplicemente in ordine alfabetico, abbiamo cercato di utilizzare la rubrica come vocabolario delle voci dialettali asteriscate nel testo nella stessa pagina; talvolta abbiamo aggiunto espressioni relative al mestiere del mese.

Caluje

Nel corso delle chiacchierate collettive fatte nelle passate vacanze d'agosto, soprattutto ai giardinetti, per spigolare ricordi da inserire nel Lunario, ci siamo accorti che la memoria collettiva si imbatteva spesso nelle stesse persone, che apparentemente non avevano niente in comune fra di loro, spaziando dal mito alle "sagome". Ci siamo poi accorti che, in realtà, avevano in comune l'originalità della loro vita e la simpatia lasciata in eredità. E sotto questo aspetto abbiamo voluto ricordarle, evitando da un lato agiografie e dall'altro derisioni. Se l'affetto e la nostalgia ci hanno fatto, talvolta, scivolare nella retorica, vi chiediamo venia: non abbiamo saputo essere più freddi.

Abbiamo ritenuto giusto rinfrescare la memoria per chi li ha conosciuti e presentarli a chi, non avendoli mai visti, cercherà di immaginarli. Abbiamo chiamato "caluje" questi ricordi, nel senso di faville che riemergono dalla notte del passato, sprizzando per un attimo un ulteriore bagliore di luce.

Per il particolarissimo affetto che ci lega al Dottor Mariano Migliorati, abbiamo voluto riservargli la prima pagina, anche se questo comporta l'affiancamento al mestiere di macellaio, che trova nel mese di gennaio la sua scadenza più affascinante con la festa del maiale (ammazzato). Non siamo preoccupati dell'accostamento, poco edificante per un chirurgo, nella certezza che questo provercherà il divertito sorriso dell'interessato. Lo seguono tante altre figure care agli Umbertidesi e tanti altri personaggi egregi (nel senso etimologico di sovrastanti il gregge) sono in lista di attesa per arricchire le edizioni future.

A schiantoloni

I più giovani ripassavano tra i filari a cercare tra i pampini i grappoletti d'uva sfuggiti ai vendemmiatori, e diventati ancor più dolci per l'inaspettato prolungamento di vita; andavano a "schiantoloni". Anche noi abbiamo frugato fra libri ed appunti preziosi, rappresentandoli in una piccola vetrina. Un campionario della sensibilità di quanti si sono aperti — in un momento magico — per trasmettere agli altri un proprio messaggio. Anche in questo caso l'insospettata prolificità dei nostri concittadini ci ha fatto raccogliere brani, poesie e rime che non si sono certamente esaurite con questa edizione, ma altre opere ed altri autori sono pronti a toccarci l'animo negli anni futuri.

Odori

Nel 1992 avevamo programmato di interessarci, dopo le erbe velenose, di quelle afrodisiache, per aiutare mogli e suocere nella preparazione di pozioni amorose. Da un'indagine di mercato abbiamo però scoperto — con orgoglio — che per il momento non se ne sente la necessità. Per prudenza abbiamo riposto nel cassetto il materiale, nell'eventualità che, con l'aumento dell'età media, debba tornare — purtroppo — di moda. Abbiamo ripiegato quindi sugli odori, intesi come profumi e sapori che riescono a trasmettere a tutte le pietanze che ogni giorno troviamo sulla tavola; anche per contrastare le puzze e gli effluvi inquinanti che salgono dai rifiuti della nostra società.

ISTRUZIONI PER L'USO

Consumare preferibilmente dopo cena a stomaco pieno, davanti al camino con un bicchierino di rosolio inoccolato col contagocce.

Supplemento al n° 5/92 di Umbertide Cronache

I Macellai, mezzo millenio fa...

Il corpo umano deve essere puro sopra ogni altra cosa terrena; invece i cibi cattivi lo corrompono generando cattivi umori, in particolare la carne che si mangia in maggiore quantità [con il tempo il prosciutto si è specializzato come carne corruttrice per eccellenza]. Per ovviare a tali danni e per evitare frodi nel barare con il peso e nel vendere una carne per l'altra, stabiliamo ed ordiniamo che ogni macellaio disponga di una sola bilancia marchiata e di pesi bollati: chi fa un peso inferiore a quello richiesto è sottoposto ad una pena pari al doppio del peso mancante. La carne non va spezzata, in modo che dalla testa e dal mingiabbio [organo per mingere, ornare, da cui "minchia", voce dotta sicula] si possa riconoscere il tipo di animale, senza far confondere castrato con pecora, berbece, capra e becco oppure maiale maschio con scrofa o cioncola; non è consentito neanche attaccare a pecore o scrofe il mingiabbio del castrato o del porco; [per prevenire ogni tentazione] è proibito strappare o mozzare i testicoli ovvero cojoni [la precisazione è per chi avesse dubbi ai montoni, berbeci, agnelli, becchi o verri. Analogamente non si possono tagliare le corna [ammesse deroghe per quelle degli uomini, che si riconoscono lo stesso] né lasciare la lana nella zona posteriore, né tagliare il bellico. La carne va consegnata al cliente infilzata su un venco di ginestra di modo che chi la ritira non si imbratti.

... mezzo secolo fa

Dice il proverbio: *Magna', chi magna magna, ma le bevute han da esse' pare.* Sviati da questa — non saggia — massima popolare, forse diffusa ad arte, si è finito con l'abbondare sul numero delle bevute a scapito di abissali differenze nelle magnate, in particolare di ciccia. Quindi, se le osterie abbondavano, le macellerie non erano poi tante e, di quelle poche che c'erano, ci si serviva solo in poche occasioni di feste pese o se uno, ammalato, aveva bisogno de 'na fitina. E così Ciancalana (in Piazza), Penósia (al Borgo San Giovanni), Checco de Bebi (in cima alla Piaggiola) e Zurlì (vicino alla Collegiata) avevano tutto il tempo per contrattare con i clienti, che per comprare un pezzetto di ciccia ci mettevano una mattinata. Come ogni Maestro, il macellaio aveva un'assistente: la pecorara (la Balena, la Ghita, la Bartociola), addetta alla messa a punto delle bestie sui prati di Romeggio.



La macelleria alla Piaggiola, 1911

In tempi meno remoti i nostri macellai hanno *ammarrato** diversi coltelli per stare dietro alla smania di recupero del tempo perduto nelle magnate di ciccia, intasando le provette di Mariolino dell'ospedale, unite di *polistirolo* e *triccicoli*.

Anche per i macellai le regole sono cambiate. Il mingiabbio non conta più niente anche perché, a forza di ormoni e di tabù abbattuti, ha perso tutto il suo valore distintivo.



CANAJOLE

Giulio de Menotti, dopo aver cenato con torta e erba (mèi fiso a quei tempi), si consola con gli amici: "Mo' vò 'n Piat-taforma, fo 'n ballo cu' le Bistecche e so' a posto!" (N.B. Per chi non lo sapesse le Bistecche, con la B maiuscola, erano le figlie della Bistecca, moglie di Caibuchi, il funaro).

PROVERBI E STORNELLI

Mòre la pecora, mòre l'agnello, mòre la vacca, mòre 'l vitello, mòre la gente piena de guai; chi rompe i cojoni non mòre mai



LA CUCINA

Mijaccio (Carolina Bernacchi 1895)
Mescolare 2 litri di sangue di maiale, 1 litro di brodo ristretto di muscolo di vitello, pinoli, candito, noce moscata, cannella, pinocate tritate, mandorle, 2 etti di pane grattugiato, un cucchiaino di farina, un *misurino** di latte, 2 etti di zucchero, un pizzico di sale e limone grattugiato. Versare il *cirijo** tritato in una padella, caddellando finché diventa rosso; versarci il composto liquido per l'altezza di un dito; lasciar cuocere lentamente a fuoco basso coprendo la padella con un pannello rovente, in modo da cuocere anche la parte superiore; girare con un coperchio quando si è formata una crostina sulla faccia inferiore. Servire caldo sul piatto di portata, spolverando con zucchero.

CANTILENE POPOLARI

La Befana vien di notte con le scarpe tutte rotte con le calze rosse e blu noci e fichi butta giù

I SOPRANNOMI

Anfilzaròspi - l'Arabo - Baco - Bagùgoli - Baratino - Barcasassi - Barbanculo - Bazzuca - Belardino

gennaio

1° Gennaio sorge ore 7,40 tramonta ore 16,47
15 Gennaio sorge ore 7,38 tramonta ore 17,01

- 1 Venerdì - Capodanno
- 2 Sabato - S. Gaspare
- 3 Domenica - S. Genoveffa
- 4 Lunedì - S. Ermete
- 5 Martedì - S. Simeone
- 6 Mercoledì - Epifania di N.S.G.C.
- 7 Giovedì - S. Luciano *Coraggio, fòlli, a scola*
- 8 Venerdì - S. Baldovino
- 9 Sabato - S. Giuliano
- 10 Domenica - S. Aldo
- 11 Lunedì - S. Iginio
- 12 Martedì - S. Nazzario
- 13 Mercoledì - S. Ilario
- 14 Giovedì - S. Felice
- 15 Venerdì - S. Mauro
- 16 Sabato - S. Marcello *Domani benedizione animali*
- 17 Domenica - S. Antonio A. *Festa a Montemigiano*
- 18 Lunedì - S. Faustina
- 19 Martedì - S. Mario
- 20 Mercoledì - S. Sebastiano *Festa dei Vigili*
- 21 Giovedì - S. Agnese
- 22 Venerdì - S. Vincenzo
- 23 Sabato - S. Emerenziana
- 24 Domenica - S. Vera
- 25 Lunedì - S. Demetrio
- 26 Martedì - S. Tito
- 27 Mercoledì - S. Angela Merici
- 28 Giovedì - S. Tommaso d'Aquino
- 29 Venerdì - S. Costanzo
- 30 Sabato - S. Martina
- 31 Domenica - S. Giovanni Bosco

CALUJE

Il Dottor Mario

Mariano Migliorati è diventato un mito nella memoria dei valleggiani sopra la quarantina e, come ogni mito che si rispetti, è stato privato anche dei veri connotati anagrafici: il cognome è diventato superfluo, il nome è stato accorciato diventando il più comune dei nomi, preceduto però da quel "dottor" — Dottor Mario, appunto — inteso non nell'abituale senso usato dai posteggiatori per rivolgersi ai clienti, o dai postulanti verso i burocrati, o da chiunque verso chiunque altro di cui non ricordi il nome, ma nel significato antico di Medico. Quando medico significava molto spesso — e certamente nel caso del Dottor Mario — fratello, babbo, missionario, e "fare il dottore" comportava la rinuncia alle proprie libertà ogni volta che il malato aveva bisogno di aiuto: di giorno, di notte, col solleone e nella calaverna. Gli amici cacciatori confessano che qualche imprecazione sottovoce gli scappava quando doveva interrompere una battuta di caccia, o meglio una scampagnata di caccia, come faceva sospettare quel suo atteggiamento in eterno armistizio con uccelli e lepri, confermato dall'andatura flemmatica, al rallentatore: la cintura con le cartucce lenta sopra i calzoni con il cavallo abbassato, la Babilla scoperta trotterellante a passo d'uomo, il cane accanto come "navigatore". Il Dottor Mario onorò la sua professione non solo per preparazione e versatilità, ma soprattutto per l'umiltà (da antidivo), per la semplicità (quasi saggezza popolare), per l'ironia sorniona ogni volta che la malattia lo consentiva, come per esorcizzarla. Ed è diventato un mito perché ci si è accorti, dopo la sua morte repentina, che in vita aveva fatto di tutto per non esserlo.

STRALOCCHI

In sala d'attesa del laboratorio analisi, un paziente preoccupato: "Ciò pi acidi luridi". E la moglie: "Che fregne! E allora io, che ho da gi' dal ginecologo a fa' lu scivolo?"



Batta di Montecorona

CINQUANT'ANNI FA
Gennaio 1943

I Sovietici sbloccano l'assedio a Lenigrado. Intanto a Montecorona Angelo Boldrini appunta nel suo diario...

La guerra divampa per ogni dove. Io continuo il mio lavoro nell'Amministrazione di Montecorona, però i disagi si fanno sentire molto: la fame invade le nostre case, il lavoro è diminuito ogni giorno di più finché i proprietari hanno abbandonato tutto per "cause non comuni".

A SCHIANTOLONI
Dal Dottor Mario

"N' vecchietto 'n giorno gi' dal por' Miorati e 'ncuniamo a 'reontagni le su' pene, che i bei tempi per lu' eron passati e quella cosa non gni gi' più bene. "Dotto", i mi' amici han più de settant'anni e arcantonio che ancora ne fan due; io, 'nvece, sie' per quanto me ci adanni..." E 'l Dottor Mario: "Arcontelo anche tue!"

Amedeo Massetti

MODI DI DIRE

A buco a buco! Appena in tempo, di giusta misura.

ESPRESIONI DIALETTALI

Amarràre, v.tr., consumare il filo del coltello.
Budèl culàro, s.m., intestino crasso [quello del maiale viene utilizzato dai salami come impermeabile; o come preservativo].
Cirijo, s.m., peritoneo del maiale (la parte fine è vocata per i legatelli, l'attaccatura per il mijaccio).
Misurino, s.m., unità di misura di capacità corrispondente ad un quarto di litro [riservata al latte e ad altri liquidi, ma rigorosamente vietata per il vino; mai nessuno ha bevuto un misurino di vino, neanche di nascosto].
Piccaròla, s.f., arnese per forare le salicce, costituito da spilli conficcati in un disco di sughero.
Sciacione, s.m., moscone [specializzato nel sabotaggio dei prosciutti].



ODORI

Aglio (Allium sativum)

Anche se il solo sentirlo nominare fa storcere la bocca a molti "moderni palati", resta uno dei principali ingredienti della cucina mediterranea. Dalla modesta e sapidissima "bruscarella" a molte salse, condimento principe per succulenti arrosti. Indispensabile per la preparazione di carni di maiale, l'aglio ha mille impieghi in cucina e — perché no — nella medicina spicciola: è noto che lui e il verme solitario si guardano come il cane e il gatto!

MESTIERI NELLA FRATTA DEL '500

I Fornaciai, mezzo millennio fa...

Stabiliamo e ordiniamo che i fornaciai che hanno la fornace nel territorio del Castello siano tenuti a fare tegole, coppi, mattoni, piastelle, quattroni, quattrucci, mezzanelli ed i loro soliti altri manufatti, rispettando le forme e le misure definite dal Comune di Perugia e non minori, sotto la pena per i contraffattori di dieci soldi per ogni pezzo.

I fornaciai sono anche autorizzati a vendere la calce con la misura del Comune di Perugia.

Vogliamo infine che nessun fornaciaio o padrone di fornace, per conto proprio o per interposta persona, possa comperare rena per uso della fornace e rivenderla, sotto la pena di cinque soldi per soma [il proibizionismo ha sempre avuto i suoi adepti].

... mezzo secolo fa

Nella prima metà del secolo l'opera dei fornaciai è sopravvissuta nella Fabbrica Laterizi e Calce di Pasquali e Cerrini, dalla lunga ciminiera davanti all'ospedale.

Con il passare dei secoli, l'arte dei mastri fornaciai si è raffinata, evolvendosi nella produzione di brocche e orci per l'acqua, conche per il latte, scime* per il bucato e vasi per i fiori. Il vasellame era messo in mostra su un tavolone fuori della bottega di Martinelli, gestita dall'Angela de Sciani a Santa Maria, sotto lo sguardo curioso di Filige, vecchietto con bocchino e pipa di cocco, tanto per essere in tema. Cocciaio era Cencio, che lavorò al tornio fino alla soglia dei cent'anni, nonostante che i suoi eredi (per ironia) si fossero guadagnati il soprannome di Scocci, che non è un complimento per chi i cocci deve costruirli, e non romperli.



Cencio de Scocci

L'altra fornace era di Filippi, in fondo alla Piagnola, con Picurino artista del tornio ed infaticabile battitore di terra. La materia prima (terra azzurra o *piagnatina*, per le *pignatte*) veniva scavata lungo il torrente Regghia, appena a monte del paese, e portata alla fornace con lo *scarcarello** di Strucchino. La terra veniva mescolata e diluita con acqua in un vascone, filtrata con un vajo ed essiccata al sole per essere poi accatastata sotto delle capanne. Al momento della lavorazione veniva messa nel terraro per essere ancora mescolata; veniva quindi battuta con un maglio a forma di sciabola su un bancone per l'amalgama finale. Le mani del cocciaio modellavano il recipiente, mentre i piedi mantenevano il tornio in rotazione; il vaso veniva asciugato al sole, sottoposto ad un bagno di minio nelle parti che occorreva rendere stagne o lucide e quindi veniva messo nel forno a legna fino a quando il colore chiaro della fiamma indicava che era cotto al dente. Nulla veniva sprecato: il residuo della legna del forno, la carbonella, veniva venduta o utilizzata d'inverno per asciugare i vasi; la cenere era usata come detergente per *bucate** rionali in una *scina* gigantesca, da cui veniva raccolto il ranno per lavare i pavimenti, i panni colorati e, per qualche eroina, anche i capelli.

Memorabile l'utilizzo delle bocchette del forno per la cottura di spighe di granturco arrosto, predate nei campi da comitive di giovani affamati di svaghi; e di fame.



CANAJOLE

Palmiro stava trafugando, in una gelida notte d'inverno, due *balle* di budelli per eliminare — non avendo pagato il Dazio — le tracce della macellazione di agnelli.

Al daziere che, sorpreso, lo interrogò sul contenuto delle *balle*, rispose precipitosamente: "Ciò le cerase!"

PROVERBI E STORNELLI

Per Santa Candelora,
se nengue o se plora (piova)
de l'inverno semo fora;
se c'è sole o soliccio
semo sempre 'n mezzo a l'inverno

LA CUCINA

Maccaroncelli co' l'ojo e 'l baccalà (Armida del Colle)

Preparare la pasta con farina, acqua tiepida e 'na presina de bicarbonato; stendere la sfoja lasciandola abbastanza alta; tagliare i maccaroncelli larghi quasi un dito. Per il sughetto friggere ajo, oio, erbetta e pomodori a pezzetti (o, d'inverno, conserva); aggiungere il miglior pezzo della pettorina de baccalà, spezzetandolo; far cuocere molto lentamente. Condire i maccaroncelli con il sughetto ed i pezzetti di baccalà. Piatto unico.



Picurino al tornio

CANTILENE POPOLARI

Donne piagnetele
sta tanto male
il carnevale
sta per mori



I SOPRANNOMI

'l Barone - 'l Barzo - la Bebina - Bellera
- Bellondrea - Bichio - Biffe

febbraio

1° Febbraio sorge ore 7,25 tramonta ore 17,22	☀	15 Febbraio sorge ore 7,09 tramonta ore 17,40
---	---	---

1	Lunedì - S. Severo
2	Martedì - Presentazione di N.S.G.C.
3	Mercoledì - S. Biagio
4	Giovedì - S. Andrea
5	Venerdì - S. Agata
6	Sabato - S. Gastone
7	Domenica - S. Riccardo ☺
8	Lunedì - S. Leda
9	Martedì - S. Romolo
10	Mercoledì - S. Silvano
11	Giovedì - B.V. di Lourdes
12	Venerdì - S. Eulalia
13	Sabato - S. Fosca
14	Domenica - S. Valentino <i>Dighiello, che l'am!</i>
15	Lunedì - S. Faustino <i>Ridigliello ogni giorno!</i>
16	Martedì - S. Lucilla
17	Mercoledì - SS. Servi di Maria
18	Giovedì - S. Leonzio <i>Viva 'l cicci cocco</i>
19	Venerdì - S. Tullio
20	Sabato - S. Eleuterio
21	Domenica - S. Eleonora ☺
22	Lunedì - S. Margherita
23	Martedì - S. Livio <i>Castagnole e vinsanto</i>
24	Mercoledì - S. Ida <i>Le Ceneri</i>
25	Giovedì - S. Adamo
26	Venerdì - S. Romeo
27	Sabato - S. Gabriele
28	Domenica - S. Osvaldo
29	<i>Giornata-premio per chi combatte la violenza e la mafia</i>
30	<i>Giornata-premio per chi sa arricchirsi del colore dei popoli</i>
31	<i>Giornata-premio per chi si vergogna di rubare</i>

STRALOCCHI

Alla moglie in finestra, il marito infredolito, intendendo chiedere il soprabito, urla: "Buttame giù 'l paradiso!"

CINQUANT'ANNI FA Febbraio 1943

Gli Alleati bombardano Palermo, Torino, La Spezia, Milano, Cagliari. Intanto a Montone Raffaele Mancini annota...

Méo de la Bufalina è un contadino sulla quarantina, alto e robusto, antifascista accanito. Fuma come un turco sigarette che confeziona da sé avvolgendo tabacco nero, di pianta, in carta di giornale. Non compra cartine o sigarette del monopolio "per fe dispetto tal governo". In questi tempi non vuole saperne di consegnare alcun prodotto all'ammasso come prescrivono le ordinanze fasciste. Eppure un giorno di febbraio del '43 "radio scarpa" sparge la voce: Méo si è recato a Montone per consegnare all'ammasso un prosciutto del suino che ha macellato per uso famiglia. La notizia fa colpo. Dopo tutto quello che ha detto, dopo quello che predica, possibile che proprio lui abbia fatto una cosa del genere? Allora è la fine del mondo... [ma non è la fine del mondo] e Méo mostra il prosciutto rifiutato all'ammasso, che è poco più grande di quello di un coniglio: "E' testo; 'l majle pesca poco più de diciotto chili e quella è la gamba".



Lo scarcarello (Aurelio Presciniti)

ESPRESSIONI DIALETTALI

Bucàta, s.f., procedura per il lavaggio della biancheria *fi panni vengono stivati nella scina, ricoperti di cenere ed inondati di acqua bollente che, dopo una discesa "in apnea" fra macchie, unto e sudore, esce nobilitata come ranno. In italiano corrisponde a bucato, molto impropriamente maschile, in quanto la scina su cui è praticato l'onizao anteriore o buco — da cui, bucata (con scuse agli etimologi) — è femminile; e non potrebbe essere diversamente].*

Scarcarello, s.m., carretto trainato da quadrupede [carrozzone con ribaltabile; usato da Casciolo anche come tazeabio filosofico, con la scritta sulla sponda: "Oggi si lavora, domani no"].

Scina, s.f., recipiente di cocchio usato per il bucato [utilizzato come redidometro, in quanto di varie dimensioni in funzione della numerosità della famiglia, della ricchezza e, soprattutto, della frequenza dei cambi].

CALUJE

Muntino

Muntino lavorava alla fornace. Siccome era un lavoro troppo sedentario maneggiare tutto il giorno mazzochetti e piangole, buttava giù le calorie in eccedenza vangando orti e segando legna al ritmo "te tiro, te sono, te tiro, te sono...", fendendo l'aria avanti e indietro con il suo indice irrigidito a zigzag, come la sega (oggi avrebbe fatto footing alla pineta con tuta e scarpe da tennis). Quindi era sempre in forma perfetta ed a lui la Confraternita di San Bernardino assegnava l'onore di aprire la processione del Veneri Santo, portando la Croce puntata ad un marsupio, legato alla cintola sopra il suo nero della Compagnia della Buona Morte. Confuso dal rimbombo del trombone e da altre... nebbie, seguendo un ritmo non proprio a tempo con quello della marcia funebre, inseguiva la Croce negli sbandamenti da una parte e dall'altra del Corso, lasciandola scappare fra le coperte di seta esposte alle finestre e facendo tremare le candele dentro i palloncini di carta colorata. Riposta la croce nel più tranquillo alloggio della chiesa di San Bernardino, divideva con gli altri fedeli pan pepato e vino, comprato con i proventi delle offerte raccolte con i fiori del giaciglio di un vaso morto; a questi, per rendere meno magro e asciutto il desco dell'anno successivo, aggiungeva in segreto quelli raccolti negli orti vicini.

Sovrintendeva alla tenuta dei libri contabili con l'ausilio di uno scrivano (che aveva ribattezzato col nome del brigante Tiburzio) celando sotto la voce "spese varie" la quota — prevalente di gran lunga — del vino, dopo essere stato estremamente preciso nell'annotare gli spiccioli per chiodi, spaghi, scope. Tale tecnica ispirò nei decenni successivi l'occultamento di fondi neri per tangenti, con la sola particolarità che gli zeri sarebbero stati molti di più.



A SCHIANTOLONI

Carnevale addio

Di tutta la festa / nell'atrio della scuola / non rimane / che un pezzo di maschera, / mezzo vestito d'Arlecchino, / tanti coriandoli impolverati / e una nebbiolina / di delusione. / Col sole / del nuovo mattino, / la realtà / ha ripreso i suoi diritti / con i contorni di sempre.

Mario Bartocci



MODI DI DIRE

De riffe o de raffe: In un modo o nell'altro.

APIUM GRAVEOLENS



ODORI

Sedano (Apium graveolens)

Il *suffritto*, che è la prima fase nella preparazione di molti piatti, non può essere concepito senza la presenza del *sellero*, anche se questo va logicamente accompagnato con carote, aglio e prezzemolo. Ma il sedano non ha solo il ruolo di comprimario: qualche volta vuole apparire come protagonista. Lessato, ad esempio, ed unitelo poi ad una salsa di pomodoro o, più semplicemente, mangiatelo crudo, in un ricco *cazzimpero*, cercando di non farvi impressionare da questo nome doppiamente evocativo.

MESTIERI NELLA FRATTA DEL '500

I Pollaioli, mezzo millennio fa...

Considerato e visto, per lunga esperienza, che la maggior parte delle persone del Castello ed in particolare gli artigiani ed i lavoratori, si guadagnano da vivere con i proventi delle vendite al mercato, visto anche che capitano fatti che disturbano ed ostacolano il guadagno di tali artigiani, danneggiando così tutte le persone del Castello, stabiliamo ed ordiniamo che nessuna persona, né locale né forestiera, ardisca o tenti di portare nel giorno del mercato più di 5 polli, dopo averli comprati, per rivenderli *le così nacquero ed il protezionismo*: ai contravventori sarà comminata una pena di 40 soldi per ogni coppia di polli eccedenti i 5 consentiti [anche allora le leggi erano contorte: chissà quale multa doveva pagare chi portava al mercato 6 polli, cioè uno in più del consentito ma uno in meno per far scattare la pena?]; il venditore che avrà incassato i denari per la vendita effettuata dovrà restituirli integralmente al compratore.

Analoga regola valga per le uova. Le limitazioni sopra indicate non valgono per chi comprasse polli e uova per portarli e rivenderli ai mercati di Perugia e di Roma [incentivi all'exportazione].

Non possono essere ammazzati da alcuno gli uccelli domestici (considerando domestici tutti gli animali allevati ed assuefatti alla vita di casa) usando balestre, archi, fiocche o cerbotiane.



Pasqualinaccio

... mezzo secolo fa

Nella prima metà del secolo i pollaioli nostrani più famosi furono Strucchino (completo di somaro, carrozzato con due ceste, e accompagnato da Ceschi come assistente), Pasqualinaccio (in seguito ammodernatosi con Motom, quasi camper per la gigantesca stia posteriore) e la Rosa de Pistolino, vera broker di polli e uova alla Borsa Valori di via Guidalotti, dove si svolgeva la vendita lungo il muro, dal ponte della Reggia alla Rocca. In sviluppo anche il traffico internazionale: arrivavano, da Molino Vitelli, il pollaiolo Bianchi e da Camporeggiano l'Buzzo, chiamato Nasone quando l'Buzzo, riempito, non era più sufficiente.



Foto Beppe Cecchetti, Umbertide

In particolare l'attività ebbe uno sviluppo eccezionale durante la guerra, con il mercato nero, quando frotte di pollaioli con le loro ceste schiamazzanti portavano ristoro alle capienti gannasce dei romani.

La vita dei pollaioli diventò più complicata al diffondersi della specie fannullona delle galline allevate in batteria con i mangimi; un esperto internazionale — certo Lello de Pappasugo — introdusse, infatti, la prova di qualità "del soffio", così detta dal soffio con il quale il compratore liberava il posteriore del volatile dalle piume, per verificare il titolo di "ruspante" in base al grado di usura dell'ano, proporzionale al numero di breccole* d'ala ingoiate.



CANAJOLE

Vampa era sempre il primo indiziato ogni volta che da un pollaio sparivano galline. Certo, in qualche modo doveva pur sfamare i figli, per i quali non aveva trovato un letto migliore di una mangiatoia, e non per imitare Gesù Bambino.

Una notte era in ispezione in un pollaio insieme ad un apprendista. Quando quest'ultimo, con una mano annaspante nel buio in mezzo ai volatili schiamazzanti, riferì al Maestro che aveva afferrato tre zampe, Vampa decise: "Tira... ché due en' sicuro!"

PROVERBI E STORNELLI

Durasse la mal vicina quanto dura la neve marzolina



LA CUCINA

Tajolini cu' i fagioli
(Armida del Colle)

Far bollire l'osso del prosciutto, cambiare l'acqua [di nascosto dal nonno, che imprecherebbe allo spreco!] e continuare la bollitura finché la carne è cotta.

Preparare i tajolini con la pasta dei maccheroncini (vedere mese di febbraio), soltanto tagliandoli più triù. Cuocere i fagioli. Separatamente su un battuto di lardo soffriggere ajo, cipolla e *magurana*; caldellare con pomodoro a pezzetti o conserva; aggiungere quindi i fagioli scolati. Versare nel sughetto l'acqua del prosciutto insieme ai pezzetti di carne ritagliati dall'osso e lasciar bollire tutto per circa mezz'ora; aggiungere i tajolini e servire tepido.

CANTILENE POPOLARI

Cicci cocco pane anténo si 'n me 'l de' te l' ficco dentro (lo spiedo nella pancia)*

I SOPRANNOMI

Bôbo - 'l Bôca - 'l Bôve - Bricculino - Bronzone - Brillica - Bufola

marzo

1° Marzo sorge ore 6,48 tramonta ore 17,58	☀	15 Marzo sorge ore 6,25 tramonta ore 18,14
--	---	--

1	Lunedì - S. Silvio	☾
2	Martedì - S. Eraclo	
3	Mercoledì - S. Camilla	
4	Giovedì - S. Casimiro	
5	Venerdì - S. Olivia	
6	Sabato - S. Ezio	
7	Domenica - S. Felicità	
8	Lunedì - S. Giovanni di Dio	☼
9	Martedì - S. Francesca Romana	
10	Mercoledì - S. Viviano	
11	Giovedì - S. Costantino	
12	Venerdì - S. Nico	
13	Sabato - S. Patrizia e Cristina	
14	Domenica - S. Matilde	
15	Lunedì - S. Luisa	☾
16	Martedì - S. Abramo	
17	Mercoledì - S. Patrizio	
18	Giovedì - S. Cristiano	
19	Venerdì - S. Giuseppe	<i>Festa dei babi</i>
20	Sabato - S. Tina	<i>Benvenuta Primavera</i>
21	Domenica - S. Giustiniano	
22	Lunedì - S. Nilde	
23	Martedì - S. Lea	☼
24	Mercoledì - S. Attilio	
25	Giovedì - Annunciazione di N.S.G.C.	
26	Venerdì - S. Lucia Filippini	<i>Festa delle Suore</i>
27	Sabato - S. Lazzaro	
28	Domenica - S. Sisto	
29	Lunedì - S. Secondo	
30	Martedì - S. Amedeo	
31	Mercoledì - S. Beniamino	☾

STRALOCCHI

Un impiegato con l'hobby del giardinaggio: "Oggi ho potato un leandro e 'na majolica".



CINQUANT'ANNI FA Marzo 1943

Mentre la R.A.F. bombardava violentemente Berlino, a Salemi (in Sicilia) il caporal maggiore Alvaro Lozzi, insieme ai commilitoni, compone la canzone del prigioniero...

Triste è la sera / che cala sulle tende / oh prigioniero / tu pensi a chi t'attende,

ad una stella / che di stelle sai perchè / quando imbrunisce / guardo in cielo e penso a te,

Lo sai perchè... Perchè incontro / in quell'istante in te / l'amor di mamma / e della donna che / dietro una culla sta e dice ad un bambino / prega il Signore / che papà ritorna.

Quando dal mare vedremo una prora amica arrivar il giorno grande e fatale deve nel mondo tornar.

Tiepido è il bacio di mamma il più bel giorno sarà patria, famiglia e la fiamma che spegner mai si potrà.



ESPRESSIONI DIALETTALI

Billo, s.m., tacchino [pollo con ambizione di diventare pavone; non essendo riuscito nell'impresa, in tempi recenti ha cercato di imitare il maiale, sviluppando cosce che assomigliano (da lontano) ai prosciutti].

Bréccola, s.f., brecciolina, sassolino [al plurale fa eccezione, in quanto a Sassolini (Lorenzo) non corrisponde "bréccole", ma "sassi della Verna"].

Cicci cocco, s.m., questa — con spiedo e canestro — di salsicce, lardo e uova, camuffata da gioco per ragazzini mascherati *fin disuso*; imitata da giocatori più adulti per raccolta di voti e mazzette, rispettivamente con urne e bustarelle, non allrancate, senza minterle.

CALUJE

Il Sor Igi

Igi Tommaso era venuto a finire i suoi giorni al paese, come pensionato, dopo aver lavorato una vita come cassiere — o direttore, secondo lui — in una banca di Gallarate. I dividendi di azioni acquistate al momento giusto, aggiunti alla pensione, avevano trasformato il piccolo travet nel benestante più simpatico del paese, tanto da meritarsi il titolo di "Sor".

Era un tipo raffinato, colto, narcisista, estroverso; gradiva fare e ricevere scherzi e li provocava in tempi di bonaccia; in realtà ne fu protagonista in tante occasioni che, per esigenze di spazio, saranno raccontate fra le "Canajole" nei prossimi anni.

Ci teneva molto a risipolvere le sue capacità di cerimoniere, dirigendo la quadriglia al veglione della Croce Rossa, ogni carnevale.

Naturalmente collezione vari soprannomi. Quello principale di Napoleone per l'incedere imperiale, nella sua mole elegante, il bastoncino da passeggio roteante nel senso di marcia ad annunciare il prossimo passo. Tanti altri di riserva: Pajaro (per il completo di lino e paglietta, esibiti sotto il solleone); Ottone (di Bismark); Billo per la pappagorgia (per tale... parentela con i billi*, polli e pollaioli è stato ospitato in questo mese e gliene chiediamo venia, ben consapevoli di meritarcene l'epiteto "Bestia"). Infatti, ogni volta che veniva chiamato con il soprannome appropriato all'occasione, rispondeva: "Bestia" con accento "lumbard" di Gallarate (forse oggi sarebbe stato un leghista), roteando il bastone sibillante sopra la testa, non si sa se per minaccia o per ringraziamento.

Il solo modo per farlo arrabbiare davvero era chiamarlo "Bidello de banca" o affermare che Gallarate era in provincia di Palermo. Era proverbiale il suo orgoglio testardo: l'unico a non sfollare dal paese durante la guerra, continuava le proprie abitudini con seduta ai giardinetti, sotto il bombardamento, ed in punto di morte, per non dare soddisfazione a chi gli aveva chiesto come si sentisse, rispose: "Benissimo!". E fu la sua ultima sfida.

A SCHIANTOLONI

Lo stagno

Quante volte ho gettato sassi nello stagno della mia valle! Volevo infrangere qualche cosa di piatto...

Ma le onde più vicine a me erano le più deboli. Quanta confusione, quanto fuggi-fuggi dopo il lancio di un sassolino!

Sembrava una rivoluzione: era la calma che stava tornando
Achille Roselletti

MODI DI DIRE

Ta la galina 'ngorda gni crepò 'l gozzo: Si dice di una persona avida.



ODORI

Salvia (Salvia officinalis)

Pur avendo dato risalto a un po' tutte le erbe aromatiche della nostra cucina, ci sembra giusto spendere una buona parola anche per la salvia che, non a torto, è considerata la "regina delle spezie". Per un gastronomo sarebbe impossibile concepire una serie di pietanze senza che in esse la salvia trovi il giusto spazio. Dal piatto più succulento, alla frettolosa fetina, il suo aroma trova la giusta collocazione in barba ai sapori più esotici. È usata anche come strofinaccio per i denti, per pulire la strada ai cibi.

MESTIERI NELLA FRATTA DEL '500

I Fornai, mezzo millennio fa...

Ordiniamo che i fornai di questo Castello siano obbligati a cuocere il pane consegnato ai loro forni, usando competenza e sollecitudine. I fornai sono tenuti a rimborsare al padrone, dietro sua semplice richiesta, quel pane che per difetto di cottura o per altro si guastasse o fosse perduto.

Stabiliamo inoltre che i fornai e panettieri siano obbligati ad esporre il pane in vendita su canestri coperti da tovagliette bianche, cosicché agli acquirenti dia appetito e non voltastomaco.

Chi contravenisse a questa regola sarà sottoposto ad una pena di 5 soldi oltre alla perdita del pane venduto, che verrà sequestrato e dato, per l'amor di Dio, ai poveri dell'ospedale di Santa Croce del Borgo di Sotto o ad altro ospedale, secondo le indicazioni dell'Ufficiale sequestratore; in aggiunta il panettiere dovrà ridare al compratore la quantità giusta di pane, compreso quello mancante [speriamo che torni di moda questa sana regola che chi froda qualcuno — ed in particolare lo Stato — sia sottoposto ad una pena ed alla restituzione del maltoto; non sarebbe male distribuire il Lunario ai Ministri del Governo della Repubblica perché propongano gli Statuti della Fratta come Decreto Legge. Meditate, tangentieri, meditate!].

... mezzo secolo fa

Nella prima metà di questo secolo l'opera dei fornai è stata proseguita da Vittorio de Pistulino e Checco de Guja al forno di Quadrio Bebi, di fronte all'arco di via Mancini nel Borgo San Giovanni, che fu distrutto dal bombardamento aereo del 25 aprile 1944, seppellendo le figlie ed il nepote di Quadrio. Il forno di Bucitino, vicino alla Rocca, è stato mantenuto caldo da Paulino, aiutato da Balena e Nanni de Sbriga, contribuendo in modo decisivo a diffondere il matrimonio, precursore nudo e caldo del "Buondi". Santamadre, in fondo alla Piaggiola, e Vincenzo de Gnagnetti, nel forno di Bani vicino alla stazione ferroviaria, hanno raccolto le file di pane di chi non abitava nel centro storico per infilarle nelle boeche arroventate che, a dispetto del nome, invece di mangiare, sfornavano il cibo fondamentale delle nostre tavole. La maggior parte del pane cotto ai forni veniva confezionato nelle singole famiglie. La padrona di casa comandava "il pane" al fornai per il giorno successivo e la sera preparava il lievito nella mattra*. Prima di rinchiederlo per la crescita notturna, praticava un'incisione a croce sulla sommità del panetto e impartiva la benedizione spolverandoci per tre volte il segno della croce con la mano infarinata.

La mattina successiva, in opportuno anticipo rispetto all'ora concordata con il fornai, faceva la pasta con il lievito rinvenuto e farina; formava le pagnotte che riponeva con ordine nel capistio*, avvolgendole nei pannelli* candidi precedentemente stesi.



La mattra* veniva religiosamente pulita con la rasina* e la scopetta, raccogliendo fino all'ultimo pizzico di farina con il quale veniva confezionato il bico per i più piccoli. Il capistio veniva portato al forno, in equilibrio inverosimile sulla testa, appoggiato sul corajo* o con il carrettino, quando la famiglia aveva molte boche. Il rito si concludeva con l'infornata, l'attesa ed il ritorno a casa, che lasciava scie calde e profumate di grano ed assicurava l'indispensabile per un'altra settimana.

Questo fluire quieto della vita si accelerava negli ingorghi di San Giuseppe, per il torcolo, e di Pasqua, per la torta con il formaggio, allorché i forni diventavano i centri esclusivi della vita del paese. I vicoli — dal canto del gallo fino alla sera — si animavano all'inverosimile, inebriati dai profumi dell'effimera abbondanza e dal vociare delle donne, impegnate a raccontarsi l'ultima e a difendere, senza esclusioni di mezzi, la buona riuscita del loro lavoro.



CANAJOLE

Checco de Zurlì ha appena avuto una febbre, ma intende comunque uscire. La figlia cerca di dissuaderlo: "Tornate a letto, babo, potrebbe arvinvi la febbre".

E Checco: "Apostà scappa, cossè quanto ariva 'n me ci arvola!"

PROVERBI E STORNELLI

Pane de grano, vino de trebbiano, foco de cerquatto: è 'n campà da matto...



Il forno di Bani, 1934

LA CUCINA

Agnello con ovo (Tellina)

Tagliate a pezzetti la spalla e il collo d'agnello; fate rosolare in olio con ajo e rosinarino; quando la carne è caddellata aggiungete un bicchiere di vino bianco e lasciate evaporare; aggiungete quindi pomodoro a pezzetti. A cottura ultimata, rompete 2 o 3 uova sopra lo spezzatino e maneggiate vigorosamente fino a quando saranno rapprese.

CANTILENE POPOLARI

C'era 'na volta 'na vecchia ninerchia buferchia tiribusse ninerchia c'era 'na vecchia. Andiede dal fornaro ninaro bufaro tiribusse ninaro andiede dal fornaro Bondi fornaro ninaro bufaro tiribusse ninaro bondi fornaro me cocete la mi' torta ninerchia buforchia tiribusse ninerchia? (...)

Le case eran di cacio parmigiano le mura eran di cristallo. Maria Nicchi e Gilda Baldoni dal Molin Novo (Arezzo)

I SOPRANNOMI

Burone - Cabibo - Calabrilla - Caràghi - Cardellino - Càsico - Cécici

aprile

1° Aprile sorge ore 5,56 tramonta ore 18,33	☀	15 Aprile sorge ore 5,33 tramonta ore 18,48
---	---	---

1	Giovedì - S. Ugo	Attenti ai pesci
2	Venerdì - S. Livia	
3	Sabato - S. Grazia	
4	Domenica delle Palme	
5	Lunedì - S. Vincenzo	
6	Martedì - S. Celestino	☺
7	Mercoledì - S. Ermanno	
8	Giovedì Santo	I Sepolcri
9	Venerdì Santo	Processione Cristo Morto
10	Sabato Santo	
11	Domenica - Pasqua di Resurrezione	
12	Lunedì dell'Angelo	Festa della Spina a Montone
13	Martedì - S. Marzio	☺
14	Mercoledì - S. Lamberto	
15	Giovedì - S. Olimpia	
16	Venerdì - S. Bernardetta	
17	Sabato - S. Arcangelo	
18	Domenica - S. Galdino	
19	Lunedì - S. Emma	
20	Martedì - S. Sara	
21	Mercoledì - S. Corrado	
22	Giovedì - S. Daniele	☺
23	Venerdì - S. Giorgio	
24	Sabato - S. Fedele	
25	Domenica - Anniversario della Liberazione	
26	Lunedì - B.V. del Buon Consiglio	
27	Martedì - S. Zita	
28	Mercoledì - S. Artemio	
29	Giovedì - S. Caterina da S.	☺
30	Venerdì - SS. Giacomo e Mariano	

STRALOCCHI

Dal droghiere: "Vorrei un po' d'antipasto mistico".

CINQUANT'ANNI FA

Aprile 1943

Mussolini incontra Hitler a Salisburgo; continuano violentissimi i bombardamenti alleati sulle città italiane; intanto il marinaio Aurelio Presciutti, sull'incrociatore Gorizia, appunta...

Oggi, 10 aprile 1943, l'incrociatore Gorizia subisce gravi danni nel bombardamento aereo nemico nella rada della Maddalena.

La nave viene colpita con tre bombe di grosso tonnellaggio: una a poppa e due al centro, solo la prora è risparmiata. Sono morti settantannove marinai e vi sono stati centoventinove feriti gravi.

Il fuochista Martino è impazzito (...)



ESPRESSIONI DIALETTALI

Capistio, s.m., cassa di legno con basse sponde [spider, usata per il trasporto del pane al forno; motore con albero a corajo in testa].

Comanda "il pane, prenotare uno spazio nel forno [l'espressione indica correttamente che il fornai — per manifesta inferiorità rispetto al gentil sesso — non poteva opporsi alla richiesta-comando].

Corajo (o corója), s.m., panno arrotolato e disposto a corona circolare sulla testa della massaia [come stabilizzatore ed ammortizzatore per la tavola del pane; sostituito, per chi non ha pane da trasportare, da dita nell'atto di grattare la testa, e, da una corona di diamanti, per chi il pane lo fa preparare ad altri].

Mattra, s.f., mobile di legno a due piani.

Pannello, s.m., panno bianco di cotone da sistemare a fisarmonica, in cui deperire il pane crudo lievitato.

Rasina, s.f., paletta a raschietto.

Treccola, s.f., tavoletta con manico, sulla quale una sbarretta di ferro sagomata viene applicata su due sostegni in modo che possa oscillare alternativamente, sbattendosi sul legno. Produce un rumore sordo quando l'attrezzo viene agitato con la mano.

CALUJE

Il suonatore di campanone

Lelletto de Pümmene diventava un gigante quando dava voce al campanone di Santa Croce, in duetto con Mario de Barella e, dopo la guerra, con Fernando de Lumachella, nelle feste pesche che imponevano la prorompente euforia del rintezo. Come il Sabato Santo, allorché si scioglievano tutte le campane dopo i giorni di lutto, cadenzati dalle treccole*. Ed allora il batocchio, roteando per la spinta di Lelletto, si lasciava superbamente corteggiare dalle campane pettegoles di Fernando, prima di concedersi nella maestosità del tuono successivo.

In tutte le altre occasioni, per contrasto, Lello sembrava ancor più piccolo nelle sue gambette, impegnate a non perdere contatto con il naso peperonato, i tratteggi di baffo ed il Borsalino mimetizzato, in origine grigio.

Ma cercava di tornare grande ogni mattina quando, dopo aver rullato per tutta la lunghezza del vicolo, spinto da una zampetta ammassante in terra — in un crescendo ritmato — dietro l'altro piede appoggiato alla pedivella, finalmente decollava altissimo nella sua enorme Legnano nera, svoltando verso l'ignoto dietro il magazzino del sale. E mai nessuno ha avuto il coraggio di chiedergli come e dove fosse atterrato, quando la sera ricompagnava fiero il suo destriero di ferro, quasi appeso al manubrio con il braccio teso sopra il Borsalino, meno grigio e più mimetizzato della mattina.



Il campanone di S. Croce

A SCHIANTOLONI

Il pane di Valdescura

Cielo pulito / bleu / pietrificato dal freddo / bucatu / dalla vetta bianca del Nerone. / Scarpe rotte / piene / di neve ghiaccia / rosari di miraglia nella valle. / Freddo astrale / fisico / morale. / Solo il pane / nero / che esce dai forni / di Valdescura, / solo quel pane, / tra tanto gelo / è caldo.

Raffaèle Mancini



MODI DI DIRE

Le candele se cunsimono e la prucissione 'n camina: Si sta perdendo tempo lasciandosi sfuggire un'occasione lungamente preparata.



ODORI

Cipolla (Allium cepa)

Parente prossima dell'aglio, si accomuna a quest'ultimo in molti dei nostri piatti. Certo, non sono più i tempi di "pane e cipolla"; i nostri stomaci sono diventati troppo delicati per apprezzare in giusta maniera un sapore così forte. Per i rinunciari non resta quindi che usarla in cucina, come apprezzatissimo ingrediente di salse e zuppe. Se poi esiste ancora qualche stoico tradizionalista (come il Lunario), non c'è nulla di meglio di una buona insalata, o panzarella o un "cazzimperio" dove le cipolline fresche spopolano.

MESTIERI NELLA FRATTA DEL '500

I Pescatori, mezzo millennio fa...

Intendiamo salvaguardare i beni comuni in modo che possano essere valorizzati nei tempi e modi dovuti: fra questi è compresa in particolare la pesca, cioè il luogo lungo il Tevere ove si pesca, dal torrione al ponte. In tale luogo stabiliamo ed ordiniamo che nessuna persona possa pescare o far pescare né far prendere alcun pesce, con qualsiasi strumento, se non dispone della licenza regolarmente pagata, sotto la pena di 10 soldi per ogni pesce [per avere un'idea della proporzione dei valori nel '500, basti notare che la multa per una prostituta, che prestasse il proprio servizio in piazza, era appena doppia di quella per un lascone pescato di frodo: era inevitabile che il primo mestiere si diffondesse più del secondo].

... mezzo secolo fa

Fra i più grandi pescatori della prima metà del secolo si ricordano Viulino e Guannin de Gnagnetto (per la pesca a striscio sul raggio), Bucaione e Satana (per la pesca a fondo con tappo di damigiana), Caino (col gualandro*), Bastignaccia (con le corde e la nassa), Carlo de Trivilino (con la camorella*), i fratelli Busabò e Brighinza (eclettici su tutti gli stili).

Le progenitrici delle attuali canne telescopiche al carbonio erano costruite con il bambù, furtivamente tagliato a luna nuova di settembre nel giardino di Bertanzi, lasciato stagionare per tutto l'inverno, raddrizzato a primavera riscaldando i nodi con la fiamma della candela, la cui coda fumosa creava decorazioni arabesche per i più vanitosi. La lenza era costituita da un cordino, alla cui parte terminale era allacciato il filo ottenuto stritando per qualche palmo il budellino giallo del baco da seta, opportunamente sbarato* dopo annegamento in aceto. Il galleggiante era ottenuto da un tappo di fiasco (per i più raffinati) o di damigiana (per i più speranzosi). Il retino era sostituito alla bisogna da una forcella di ramo di salce, infilzata nella branca ricalcitrante. Il cestino multipiano decapitolante era concentrato in un palmo di canna dolce, chiusa da un lato da un suo nodo e dall'altro dal sughero che tappava lo stretto indispensabile per un cambio (quando era grassa).



Turabuco.

Dopo la guerra emersero gli astri di Arturo e Turabuco, la greppia si abbassò e vennero introdotte nuove tecniche importate dal Trasimeno da Franco da Passignano. In tema di tecniche, memorabile il gualandro in teleferica introdotto da Milani, con cabina di guida nella finestra dei fondi di Remo, sulle mura di Pitulum. Nella pesca da diporto, imbarcabile il duo Ramiro-Botonaro che, per l'abbondanza delle prede, introdusse la vendita self service con un trespolo in Piazza, in cui veniva appeso il pesce, con il cassetto aperto per i soldi.

Costanti nei secoli sono restate le unità di misura per i racconti riguardanti le prede catturate: la grossezza era — ed è tuttora — raccontata con i semicerchi formati dall'indice e pollice di ciascuna mano, riuniti e penetrati nel primo momento d'istintiva sincerità, ma gradualmente ed inesorabilmente divergenti, in parte per il pudore di allusioni oscene ma soprattutto per l'irresistibile tendenza delle braccia a divaricarsi, fino a trovarsi riunite dietro la schiena, finalmente sazie.

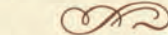
Invariato è restato anche il Tevere... nella nostra memoria e nella nostra speranza. Ce lo ha riconfermato l'amore con cui Giovanni Cianottini, in occasione della recente donazione al Comune della sua collezione di quadri, ha preavvertito il fume che una manciata della sua polvere sarà sparsa nelle acque, simbolo della vita, il Lunario auspica che tutti si adoperino perché al Tevere sia consentito di purificarsi, come ha saputo fare per millenni.



CANAJOLE

L'addetto all'ordine pubblico era indaffarato a reprimere la pesca di frodo con la focina ed entrava in allarme ogni volta che vedeva qualche *citilena** in giro. In modo volutamente circospetto, Zénzeri e Nasone accesero il lume e, *trolli trolli**, si allontanarono verso Maddoli seguiti da un'ombra, chiotta chiotta, smanioso di impedire il misfatto. Giunto a breve distanza dalla fiammella che si specchiava sul fiume, il valoroso difensore della legge accelerò rumorosamente tra i ciottoli della riva, la destra sul cappello, la sinistra sulla sciabola, e tuonò: "Fermi tutti, alto là!" I due bricconi, tranquillamente seduti su una pietra, con i piedi a mollo, il sapone in mano e l'asciugamano in spalla, ballottarono: "Maresca, lavamo i piedi, sino puzzono"... E il Maresciallo incassò.

Ringraziamo l'Arma dei Carabinieri, che ci ha autorizzato a pubblicare questo scherzo che, oltre ad essere simpatico, testimonia il legame umano, quasi confidenziale, che può unire la gente onesta a coloro che devono tutelarne la sicurezza. **Cogliamo l'occasione per augurare buon lavoro ai Carabinieri in questi tempi in cui la società civile subisce attacchi drammatici.**



PROVERBI E STORNELLI

Atenti de le polveri de maggio e de j anoti* de agosto



Busabò (Il Giovane).

LA CUCINA

Baccalà* in agrodolce
(Armida del Colle)

Mettere a mollo il baccalà per dissalarlo; tagliarlo a pezzetti ed immergerlo in una pastella di acqua, farina e sale. Friggere in abbondante olio; a frittura completata scolare e spolverare di zucchero con una lacrima di limone (o aceto).

CANTILENE POPOLARI

Bucaròn de la pallotta pia la moje e pu' la strozza e l'ampica suppe 'a pero e pu' dice che n'è vero

I SOPRANNOMI

Catibuchi - Centèrbe - Centosei - Chiocca - 'l Ciaccio - Cibottola - Cizeta - Cufilino - Coccodòro

maggio

1° Maggio sorge ore 5,09 tramonta ore 19,06 ☀ 15 Maggio sorge ore 4,52 tramonta ore 19,21

1	Sabato - Festa dei lavoratori	Corteo
2	Domenica - S. Boris	
3	Lunedì - SS. Filippo e Giacomo	
4	Martedì - S. Fulvio	
5	Mercoledì - S. Leo	
6	Giovedì - S. Domenico Savio	☼
7	Venerdì - S. Augusto	
8	Sabato - S. Domenica	
9	Domenica - S. Geronzio	Festa delle Mamme
10	Lunedì - S. Alfio	
11	Martedì - S. Stella	
12	Mercoledì - S. Pancrazio	
13	Giovedì - S. Argentina	☼
14	Venerdì - S. Mattia	
15	Sabato - S. Marciano	Ceri a Gubbio
16	Domenica - S. Ubaldo	
17	Lunedì - S. Isabella	
18	Martedì - S. Licia	
19	Mercoledì - S. Savino umbertidese	
20	Giovedì - S. Bernardino	
21	Venerdì - S. Fabio	☼
22	Sabato - S. Rita da Cascia	
23	Domenica - S. Desiderio	Ascensione Festa M. del Giglio
24	Lunedì - B.V. Ausiliatrice	
25	Martedì - S. Urbano	
26	Mercoledì - S. Filippo Neri	
27	Giovedì - S. Agostino di C.	
28	Venerdì - S. Emilio	☼
29	Sabato - S. Massimiliano	
30	Domenica - S. Ferdinando	Pentecoste
31	Lunedì - S. Elisabetta	

STRALOCCHI

Dal droghiere: "Ci l'avete 'l pruscutto cotto, senza preservativi?"



CINQUANT'ANNI FA

Maggio 1943

La conferenza di Washington pianifica gli sbarchi in Sicilia fissati per il 10 luglio; intanto i fiduciari del Partito Nazionale Fascista ricevono la Circolare n. 9:

Nel recente rapporto tenuto ai Fiduciari delle Sottosezioni è risultato che, se il tesoreramento si svolge con buoni risultati — se pure non ancora addirittura ottimi — l'attività culturale e di propaganda lascia ovunque molto a desiderare; anche quelle Sottosezioni che nell'anno XX erano state meritevoli di encomio, ora hanno lasciato tutto completamente in abbandono e ciò non torna davvero ad onore dell'Istituto che non deve essere assente in questo grave ed eroico momento. Si attende, quindi, con fiducia che da parte di tutti si voglia recuperare il tempo perduto. Solo così si sarà degni del momento storico della Patria Fascista.



ESPRESSIONI DIALETTALI

Anoti, s.m.pl., acquazzoni, temporali: forse deriva da *anotare*, nuotare.
Camorella, s.f., trappola per pesci. Costituita da uno specchio d'acqua in cui il pesce veniva "pasturato" con mazzi di avena appesi a rametti in modo da sfiorare l'acqua; la camorella veniva "trattata" di notte, imprigionando il pesce con una rete che chiudeva la comunicazione con il fiume. (Fa' 'na camorella: accordo di due persone a scapito di una terza).

Citilena, s.f., lume ad acetilene, evoluzione del lume a petrolio [con l'inconveniente che non si poteva più spegnere con la classica copelata].
Gualandro, s.m., bilancia, rete da pesca quadra, con gli angoli uniti da due braccia di orngello incrociate.
Sbaràre, v.tr., togliere le interiora ad un animale.
Trollò trollò, agg., che avanza in modo disinvolto, cercando di dissimulare qualche briconata [spesso inseguito da una guardia chiotta chiotta].

CALUJE

Pipperì, donatore di sangue

Giuseppe Maccarelli era noto solo a Carignola dell'anagrafe ed a Lamberto Beattini che gli aveva firmato la tessera dell'AVIS. Per tutti gli altri era Pipperì, l'amico venuto al mondo con motorino attaccato al cavallo dei calzoni e canne da pesca a tracolla, con lenza del 60 e tappi di spumante svoltazzanti al seguito. Declamava le sue schiette sentenze seguendo con gli occhi la punta ammonente dell'indice destro, per controllare che il dito stesso, prima dell'interlocutore, ascoltasse e fosse d'accordo con il padrone.

Era fiero di dare agli altri, indifferente a quanto poco ne ricevesse; in particolare era orgoglioso delle sue decorazioni di vecchio donatore di sangue. Ed era tanto entusiasta dei suoi colleghi donatori che, per abbracciarli tutti con l'obbiettivo della propria macchina fotografica, indietreggiò fino al punto di scomparire nel vuoto, inghiottito da un burrone a precipizio sulla vallata tiburtina. Quella volta fu salvato da un rovo, comprensivo e solidale per le spine di cui, anche con Giuseppe, la Sorte era stata troppo prodiga. Forse perché anche Lei lo conosceva soltanto come Pipperì.



A SCHIANTOLONI

Pipperì

La purtina difronte a la mia / èra sempre più buja / perchè la voltata ta la luce / mpida, / guasi per tigna, / d'aella spuntata. (...)
La purtina difronte a la mia / èra sempre più buja, / però arlucciana: ta le fette de pane / cul burro e le alci, / sagrifici e pensieri, / l'n core de 'n bove / e du' balfi neri ...
'Nna palomba tu Pipperì / ma luce c'è a messa, / la stessa che la Sorte / ta lu' gn'èa promessa, / la stessa che ade' / gn'arischia la tomba: / "S'è messa, Peppe, s'è messa ... la palomba."
Silvano Conti



Pipperì

MODI DI DIRE

C'è adato ta la nassa! Sei caduto in trappola! [Espressione indirizzata specialmente verso i giovani (maschetti) che si fidanzano o si sposano; è in corso da parte delle femmine una petizione popolare perché se ne obblighi l'uso anche nei loro confronti, quando cadono nella dolce gabbia del matrimonio.]



ODORI

Menta (Mentha)

Ha un profumo inconfondibile, anche se è più nota per l'uso che se ne fa in liquoreria, nella preparazione di pastiglie e caramelle, che nella cucina tradizionale. In effetti molti giovani d'oggi e anche qualche anziano, "traviato" dalla cucina standardizzata di mogli frettolose, poco gradiscono il suo impiego. Ma provate ad aggiungerla a piatti a base di careofio o di selvaggina minuta, ... e se proprio non volete rischiare (di mangiar bene), usatela aggiunta ad un dissetante freddo.

MESTIERI NELLA FRATTA DEL '500

Le prostitute, mezzo millennio fa...

Per esigenze di spazio, non riportiamo le abbondanti notizie riguardanti tale mestiere nell'era quaternaria!

Sebbene la fornicazione sia proibita per sua natura e per legge divina, tuttavia qualche volta si tollera il male minore per evitare quello maggiore. Pertanto stabiliamo e ordiniamo che nel Castello o nei borghi vicini, secondo il giudizio comune, sia individuata un'abitazione o un rifugio per le prostitute che, per un prezzo stabilito, si mettano al servizio e concedano il loro corpo al piacere dei giovani o di altri bisognosi. Ciascuna persona potrà andare senza pena in quel luogo ad intrattenersi con le meretrici [o mignotte?], ma nessuno, neanche gli uomini che le accompagnano [papponi], potrà ingiuriarle o fare qualsiasi sovercheria nei loro confronti o delle loro cose; sotto la pena stabilita per questi reati a carico delle persone residenti nel Castello [valide anche per quelli di passaggio e quindi] indipendentemente da disposizioni contrarie [sul piacere abbiamo potuto chiudere un occhio, ma sulla violenza siamo stati sempre intransigenti: bravi avii!].

Pertanto le meretrici devono svolgere la loro attività nei luoghi a loro assegnati e cioè fuori dai borghi, in luoghi lontani dalle zone di conversazione delle donne e chiusi (o dentro una capannina, o sotto una stuoia o altre coperture), in modo da non poter essere viste. Stabiliamo ed ordiniamo anche che non possano svolgere il loro esercizio di giorno in nessun luogo del Castello e men che meno per strada, piazza, osteria, o altro luogo dove possa confluire una moltitudine di persone [e di notte?]. Non possono neanche fare o ricevere alcun atto disonesto [chissà quali erano allora i confini dell'onestà!], sotto la pena di 20 soldi.

... mezzo secolo fa

Nei secoli poco è cambiato: le capanne sono diventate "casine", di mattoni come nella storia dei tre porcellini [nel nostro caso i porcellini erano molti, molti di più]. Pian piano le casine abbandonarono i patolli* ed entrarono nei paesi; poi, per fare le desiderate, si arroccarono a Perugia, mimetizzate dietro facciate anonime senza insegna. Erano chiamate in codice, abbinata a nomi di fanciulle: l'Italia [fanciulla un po' sfatta] e la Mora in via del Prospetto, la Bianca in via della Viola [parze; ogni riferimento è puramente casuale].



L'arco della... lussuria (Foto Leonetto Medici, Perugia)

Per accrescere la confusione le casine furono dette casini* e, in linguaggio aulico, postriboli o case di tolleranza; per il colmo della disinformazione si fecero chiamare "case chiuse" durante tutto il periodo in cui restarono aperte e diventarono aperte quando furono chiuse [più chiaro di così!]: correva l'A.D. 1958 d.C..

Moltitudini di "toccata-e fuga-dipendenti" si ritrovavano in mezzo ad una strada di casini senza accorgersi che la civiltà aveva compiuto un passo in avanti, pur lasciandosi una triste scia di copertoni bruciati ai lati della strada cui si erano trovati in mezzo. E fu interrotto un periodo molto fiorente del pendolarismo, per la ferrovia e per il postale.



CANAJOLE

Michele Melgradi, rilegatore, pose una lapide sulla tomba del cane dell'amico Calabrilla:

"Qui giace Tisba di Calabrilla il cane di razza gran molosso. Fermite, oh passegger: pisciugi adosso."



Interno di una casa di tolleranza (Foto Beppe Cecchetti, Umbertide)

PROVERBI E STORNELLI

Porco da 'n mese e oca da tre: è 'n magna' da re

LA CUCINA

Fiori de zucca (Armida del Colle)

Cogliere i fiori la mattina presto — perché sono aperti — e lavarli, riempirli con un pezzetto d'alice ed una scaglia di pecorino fresco; richiudere il fiore dando una giratina alla cima. Immergere in una pastella di acqua, farina, sale; friggere e scolare. Consumare caldo. In mancanza di fiori si possono usare zucchine tagliate a fettine sottili.

CANTILENE POPOLARI

E 'l ragazzo e la ragazza vanno a vende' j'ovi 'n piazza gnì se rompe 'l canistrino tutti j'ovi giù ppe' 'l giardino



Il... campionario delle signorine (Foto Giancarlo Papi, Perugia)

I SOPRANNOMI

Culini - Draghettone - Farfancichio - Fischino - 'l Frate - Fischialbucio

giugno

1° Giugno sorge ore 4,39 tramonta ore 19,36	☀	15 Giugno sorge ore 4,36 tramonta ore 19,45
---	---	---

1	Martedì - S. Claudio
2	Mercoledì - S. Erasmo Patrono di Umbertide
3	Giovedì - S. Clotilde
4	Venerdì - S. Quirino ☺
5	Sabato - S. Franco
6	Domenica - S. Norberto
7	Lunedì - S. Roberta
8	Martedì - S. Sira
9	Mercoledì - S. Primo
10	Giovedì - S. Bianca
11	Venerdì - S. Barnaba
12	Sabato - S. Onofrio ☺
13	Domenica - S. Antonio di P. Corpus Domini
14	Lunedì - S. Eliseo
15	Martedì - S. Vito
16	Mercoledì - S. Aureliano
17	Giovedì - S. Isauro
18	Venerdì - S. Marina
19	Sabato - S. Romualdo Ultimo giorno di scuola
20	Domenica - S. Ettore ☺
21	Lunedì - S. Luigi Gonzaga Benvenuta Estate
22	Martedì - S. Ilde
23	Mercoledì - S. Zena
24	Giovedì - Nat. S. Giovanni B. ☺ <small>Acqua di S. Giovanni</small>
25	Venerdì - S. Guglielmo
26	Sabato - S. Rodolfo ☺
27	Domenica - S. Cirillo
28	Lunedì - S. Ada
29	Martedì - SS. Pietro e Paolo
30	Mercoledì - S. Ernesto

STRALOCCHI

Dal gioielliere, una cliente, volendo arricchire con una valva la propria collana: "Ci starebbe bene 'n bel cioldolo a forma di valva."

CINQUANT'ANNI FA Giugno 1943

Iniziano i bombardamenti anglo-americani sulla Germania. Bombardamenti alleati su Messina, mentre il pilota Fausto Fornaci, in guerra nella 371^a squadriglia aerea, appunto:



Fausto Fornaci e il suo caccia

Il 6 giugno: combattimento contro formazioni di Liberato: uno abbattuto, due probabili e vari mitragliati in collaborazione. Il 10 giugno: combattimento; uno abbattuto in collaborazione, colpito dalla reazione nemica atterrato fuori campo. Molta l'attività per scorta convogli, partenze su allarme, ricognizione, sempre nelle vicinanze di Malta.



Menù e listino prezzi

ESPRESSIONI DIALETTALI

Buligàro, s.m., [fasino]. Luogo affollato e movimentato; situazione confusa o sospesa; dal francese "boulevard", strada della lussuria (a Perugia via del Bulagiao).
Casino, s.m., termine adottato da tutti i dialetti del mondo; postribolo, dal latino "prostrare", essere esposto in pubblico [oppure, secondo un noto etimologo nostrano, da post-tribulum, solievo, dopo la tribolazione; boccon ghiotto]; bordello, dal provenzale "bordel", capannina; lupanare, dal latino "foemina lupana", donna allupata.
Mignotta, s.f., neologismo adottato dal romanesco, prostituta (derivazione da "madre ignota", abbreviato in "m. ignota").
Patollo, s.m., argine del fiume ombreggiato da salci e pioppi [luogo ideale per scappatelle amorose; andare al patollo con la ragazza equivale — equivaleva — alla "futura" sicula; per questo, a nostro giudizio, la derivazione dal greco pátos, passione].

CALUJE

Il maestro Santini

Non è per la legge del contrappasso, ma solo per la prepotenza del tipografo, che il ricordo del maestro Santini viene ospitato nel mese dedicato al più antico dei mestieri: il maestro ci scuserà!

Tutti i maestri hanno la fortuna di entrare nella vita di generazioni di allievi. Il maestro Santini lo fu ancora di più, perché alle sue normali classi doveva aggiungere le ore di religione nelle quali sostituisce colleghi troppo sbilanciati a sinistra, così come usava in quei tempi più manichei.

In effetti, il maestro intratteneva un rapporto molto stretto con il Creatore, il quale aveva contraccambiato regalando per gratitudine un carattere mansuetito che non ammetteva nemici e nominandolo d'imperio primo organista di tutte le chiese del paese.

Cirava sempre con le saccoche piene di caramelle da una lira che distribuiva ad ogni ragazzino che ne facesse richiesta, non senza aver prima azzardato la bugia che non ne aveva più. Inutile, inflazionata bugia, dettata forse dal timore di non poter esaudire la richiesta successiva o più probante, dal desiderio di prolungare per qualche attimo il colloquio, per essere meno solo, lui che era di tutti.

Ad onor del vero, c'è chi asserisce di averlo visto perdere le staffe quando uno sconosciuto demonio disegnò sulla lavagna una falce e martello giganteschi nel periodo di campagna elettorale del primo dopoguerra. Solo ora, dall'alto delle nuvole, avrà scoperto il colpevole, perché non era facile al momento scoprire il reo fra anelletti tipo Zumbola, il Simba, Saccoletta, il Grillo e via saltellando. Fu adottato dall'Albergo Capponi ed adottò tutti i figli del paese.



A SCHIANTOLONI

Una mucca assente e meditabonda, pezzata, guardava assorta. Una specie di Eden rusticano, e lui e lei, in forma di satiro e ninfa. Poi la donna era scivolata dolcemente sull'erba e fu nuda tutta davanti a lui, in un'offerta decisa che non ammetteva esitazione e rifiuti. Il corpo aveva un pallore lunare, segnato appena dal rosso accennato dei capezzoli e dall'ombra molle dell'ombelico. Con una mano, come limitato ed estremo segno di pudore, copriva la coppa cava del sesso. Ma per quegli improvvisi scarti del sogno che pur deve seguire una sua logica tortuosa, s'era fatta improvvisamente notte, e lui, Fra Ginesio, si trovava ora nello spiazzo che divide la basilica di San Pietro da quella di S. Maria Maggiore...

Ruggero Puletti



MODI DI BIRE

N'ha fatte de pelle de riccio! ne ha combinate di tutti i colori.



ODORI

Maggiorana e Origano (Origanum majorana e vulgare)

Sono conoscitissimi entrambi, tanto da essere molto spesso confusi tra di loro. Dalle nostre parti e fino a qualche tempo fa era apprezzata soprattutto la maggiorana; l'avvento della pizza ha comportato anche l'uso dell'origano come condimento principe delle salse a base di pomodoro. In ogni caso la maggiorana ha una migliore adattabilità alle nostre pietanze, sempre che venga usata con sapienza.

MESTIERI NELLA FRATTA DEL '500

Gli Agricoltori, mezzo millennio fa...

Chi porterà danno personalmente nelle proprietà di chi coltiva la terra, vigne, orti o chiusure (intendendosi per chiusure una proprietà con almeno cinque alberi domestici) cogliendone i frutti prodotti, paghi la pena di 20 soldi, nel periodo dal 1° aprile al 1° novembre [Anche a quei tempi alcuni amministratori pubblici si sforzavano di abbonirsi il popolo, ad esempio stabilendo pene nulle nei periodi in cui non era possibile compiere reati: in questo caso infatti, dal 1° novembre al 1° aprile, non esistevano frutti nei campi].

Chi faccia danno a fave, ceci, ceci e qualsiasi altro legume paghi 20 soldi; e 100 soldi a chi mieta o carisca frumento o biada, per ogni covo* o gregna*; e 20 soldi per ogni fascio o bracciata di paglia o fieno; e 100 soldi per ogni fascio o soma di legna tagliata, ridotti a 40 se non è accatastata; e 10 soldi per ogni grembiata di ghiande; e se taglia alberi o rami, paghi 20 soldi se agisce fuori del bosco e la metà se dentro il bosco [tanto, uno più o uno meno...].

Le pene vengano raddoppiate per chi opera di notte [il lavoro notturno non aveva ancora tutela sindacale].



Il pajaro acima

... mezzo secolo fa

Ci vorrebbero le pagine di cento calendari per elencare tutti gli eredi dei lavoratori della terra di mezzo millennio fa, perché quasi tutti — generazione più, generazione meno — dalla campagna proveniamo (salvo rare eccezioni). Né dobbiamo vergognarci di questa origine, perché miseria ed ignoranza non sono colpe, specialmente quando sono eredità di una ingiusta storia di sfruttamenti e di discriminazioni. Dobbiamo essere invece orgogliosi e fieri della grinta con cui ci siamo emancipati, preoccupandoci piuttosto di rivalutare il patrimonio di principi e valori alla base della nostra forza ed oggi dispersi tra il frastuono e gli abbaggi del consumismo.



Bovi alla stropia (Foto di Aurelio Prescutti)

Con il passare dei decenni moltitudini di agricoltori sono state costrette a cambiare lavoro ed oggi i sopravvissuti più ostinati stanno fronteggiando ostacoli immensi per evitare il definitivo abbandono della terra.

Oggi le campagne hanno fatalmente sacrificato, sull'altare della produttività e del benessere, la loro stessa fisionomia: le colture estensive hanno dilatato le colture intensive hanno dilatato e dalle piante poste a riparo dell'acqua e del vento da uomini più timorosi, preventivamente, delle forze della natura.

Anche svuotandoci da ingiuste ed anacronistiche nostalgie, è il caso di fermarci un attimo a meditare se, nella fretta di fuggire da un mondo medioevale verso il mito del benessere, si è stato perso per strada qualcosa d'essenziale per l'equilibrio dell'uomo e della natura. È il caso di affermare: "Troppa grazia, Sant'Antonio!"



CANAJOLE

Strano modo di contare quello di un padrone di altri tempi il quale approfittava — o cercava di approfittare — dell'ingenuità dei propri contadini. Si racconta infatti che al momento di mettere le mani nel pingue portafoglio contasse così: "Dice uno, dice due, dice tre, dice quattro, dice cinque, dice sei... diciassette, diciotto, diciannove...!"



PROVERBI E STORNELLI

Al legarello
cento sassate da 'na libbra l'una,
al legarello
Dio gnì dia guadagno,
cento fiòli e 'na moje per anno

LA CUCINA

Scannatura d'oca (Giovanni Duranti)
Raccogliere su un piccolo tegame il sangue dell'oca che, raffreddandosi, si coagulerà formando un disco alto meno di un dito.

Immergere il disco in un tegamino al fuoco con acqua bollente, finché sarà diventato saldo. Tagliare il disco a piccoli quadretti; metterli ad insaporire in un soffritto di olio, cipolla e un po' di pomodoro.



CANTILENE POPOLARI

T'emporta? Bacia la porta
T'ampiccia? Bacia la miccia
Te frega? Bacia la strega



I SOPRANNOMI

Flok - Giubba - Gnarrino - Gnirro - Gnucchino - Gubbino - 'l Griso

Luglio

1° Luglio sorge ore 4,39 tramonta ore 19,47 ☀ 15 Luglio sorge ore 4,48 tramonta ore 19,42

1	Giovedì - S. Ester
2	Venerdì - S. Vitale
3	Sabato - S. Tommaso Ap.
4	Domenica - S. Natalia <small>Festa grande alla Badia ☼</small>
5	Lunedì - S. Zaccaria
6	Martedì - S. Maria Goretti
7	Mercoledì - S. Edda
8	Giovedì - S. Adriano
9	Venerdì - S. Veronica G.
10	Sabato - S. Rufina
11	Domenica - S. Benedetto da Norcia ☼
12	Lunedì - S. Arduino
13	Martedì - S. Enrico
14	Mercoledì - S. Camillo
15	Giovedì - S. Bonaventura
16	Venerdì - S. Elvira
17	Sabato - S. Alessio
18	Domenica - S. Federico
19	Lunedì - S. Liberio ☼
20	Martedì - S. Aurelio
21	Mercoledì - S. Elio
22	Giovedì - S. Maria Maddalena
23	Venerdì - S. Brigida
24	Sabato - S. Cristina
25	Domenica - S. Giacomo
26	Lunedì - SS. Anna e Gioacchino ☼
27	Martedì - S. Arnaldo
28	Mercoledì - S. Vittore
29	Giovedì - S. Flora
30	Venerdì - S. Donatella
31	Sabato - S. Ignazio

STRALOCCHI

L'educatore zoo-botanico: "I fiòli en' come le piante: quando han' preso 'l rettile, van' dritti!"

CINQUANT'ANNI FA Luglio 1943

Gli Alleati sbarcano in Sicilia (operazione Husk). Viene bombardata per la prima volta Roma; intanto il tenente Candido Palazzetti commenta il 25 luglio 1943...

A Voghera, improvvisa, giunge la grande notizia: Mussolini è stato arrestato; il fascismo è caduto; Badoglio ha preso le redini del nuovo governo. L'avvenimento ci coglie di sorpresa. Che il fascismo dovesse cadere era già da tempo nell'animo di tanti, ma ogni nessuno di noi ci pensava. Comunque meglio oggi che domani; anzi, meglio ancora sarebbe stato se il regime fosse caduto nel 1922: ora non ci troveremo in guerra e non avremmo i Tedeschi in casa nostra e gli Anglo-Americani in Sicilia. L'ambiente militare vede con simpatia il governo presieduto dal Maresciallo Badoglio. Il popolo, compresi anche molti di coloro che erano stati fascisti, festeggia la caduta del fascismo e la presumibile prossima fine della guerra. Si riversa con l'impeto di un fiume in piena, nelle strade e nelle piazze; ha voglia di gridare, parlare, di far sentire la sua voce. ...



Contadino con treggia (Foto Beppe Ceccheu, Umbertide)

ESPRESSIONI DIALETTALI

Caniccio, s.m., cesto di vimini o venchi per il trasporto dell'erba.
Gioèa, s.f., treggia con sponde di vimini (cioèa = treggia + caniccio).
Covo (o gregna), s.m., covone, fascio di grano.
Da 'la stroppa, aggiungere due o quattro vacche all'aratro per aumentare il tiro.
Frègo, s.m., ragazzino, figliolo.
Stallare, v.t., verificare la mansuetudine e la docilità di un animale (stallare un bove). A tal fine gli si faceva avvicinare una donna: se il bove muoveva la testa — "ha fatto la mossa!" — il prezzo dell'animale diminuiva.
Trèggia, s.f., slitta trainata da buoi usata per trasportare foraggio e altri materiali.

CALUJE L'Arabo

L'Arabo incantava nell'arte del sogno proibito, surrogato di un'avara realtà, le frotte di freghi* raccolti sul pietriccio della Salcetta, intorno all'ombra del suo sombrero, dedicato a Lana Turner con caratteri cubitali di minio rosso sulla falda.

La sua bocca esotica declamava solenne le avvenenti vittime predestinate, in pellegrinaggio suicida alla terra degli avi con Dauphine targata 06 eccetera: grande varietà di sguardi imploranti, di chiome fluenti, di abbondanze sinuose, di tattiche volpine, di vertiginose acrobazie; solita ineludibile scorpacciata finale con gli eterni ingredienti latini, unica rivincita contro la mancanza di tutto il resto.

Conclusa la lezione quotidiana, convinto anche lui, si allontanava con ghigno obliquo dai discepoli paonazzi, lo slip nero (con lacci laterali ad apertura rapida) ancheggiante lento, i polmoni gonfi in apnea, le braccia larghe appoggiate sui deltoidi prorompenti, le mani pronte ad afferrare invisibili pistole, procedendo inesorabile al di là delle salci del patullo, alla ricerca della tremante protagonista del suo prossimo sogno quotidiano e della lezione del giorno successivo.



Freghi al pùriccio della Salcetta, 1934

A SCHIANTOLONI Un uomo

Un uomo che sogna non è mai solo, non è mai perso.
Un uomo che ama ha sempre un sogno fra le sue mani.

Luca Bruni



MODI DI DIRE

Andà a Valdecottronà (oppure a Sotcottronà): andare a letto.



ODORI

Finochio (Phoeniculum volgare)

È conosciuto soprattutto per il consumo alimentare (finochio dolce), ma non è trascurato neppure nella sua forma rustica (finochio volgare o spontaneo), come elemento fondamentale per la preparazione di piatti di carne o di pesce. È essenziale ad esempio nella preparazione della tradizionale "oca imporchettata". Il finochio spontaneo è di facile reperibilità (ma attenti a non scambiare con la cicuta) e vengono usati in cucina sia i rametti che i semi (ottimi sopra una braciola di maiale appena cotta).

MESTIERI NELLA FRATTA DEL '500

I Mugnai, mezzo millennio fa...

Per avviare alle frodi ed alle malizie che spesso volte i mugnai commettono, stabiliamo ed ordiniamo che ogni mugnaio del Castello e dintorni deve tenere le coppe e le mine giuste e bollate con il sigillo del bollatore del Comune di Perugia [perdonateci, ma il *Lunario* deve togliersi un sassolino, chiarendo un dubbio cresciuto di mese in mese, ogni volta in cui s'è parlato di Castello; non è forse superfluo precisare che si è sempre inteso e si continua ad intendere il castello della Fratta, cioè il nucleo urbano alla confluenza tra il Tevere e la Reggia, e non quello più a nord - Tiferio - i cui abitanti, in un momento di debolezza, decisero, per distinguersi dal nostro, di promuoverlo al rango di Città, chiudendo un occhio durante l'esame di ammissione]. Il mugnaio è autorizzato a trattenere, per la molitura, una parte del frumento, secondo le regole stabilite dallo statuto del Comune di Perugia: nella molitura è ricompreso il servizio di ritiro del grano e, se richiesto, di riconsegna della farina al padrone; a tal fine il mugnaio è tenuto a disporre di una bestia

da soma adatta al trasporto. Il mugnaio non può macinare il grano ricevuto immediatamente dopo aver battuto le macine, se prima non le ha deperate con grano proprio e pulite della rena prodotta dalla battitura. Se la farina diventasse guasta il mugnaio è tenuto a sostituirla con farina buona in pari quantità.

Se, a causa di guerre, invasioni o secche di corsi d'acqua (come questa tremenda del 1521), fosse necessario far fronte a richieste da parte di stranieri, gli abitanti del Castello hanno la precedenza, dal momento che ogni carica comincia da se stesso. [da un sondaggio *Doxa* risulta che tale passo degli Statuti evoca nel 98% dei Frattegiani (Dio li perdoni) il sogno di nuove calamità che costringano perugini e tiferiani a far la fila ai nostri mulini].



In fila per la macina (Aurelio Presciniti)

...mezzo secolo fa

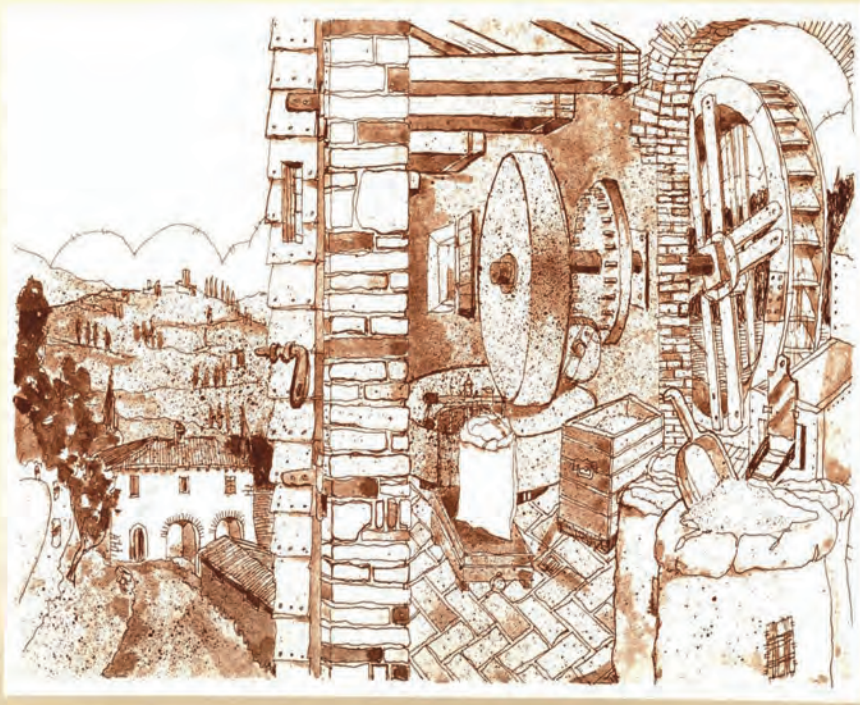
Gli eredi più recenti dei vecchissimi mugnai del '500 sono i Gamboni, con il mulino ad acqua di Amedeo ed Astorre (alla "chiusa" di Gamboni, appunto), Ciocchetta (al Mulinello delle Petrelle, con presa d'acqua alla Carpinia), Truncichella a Santa Maria, il Sor Giovanni Natali a Serra Partucci, Chiudino a Pian d'Assino ed altri a Molino Vitelli, ecc..



Molino Popolare Umbertide, 1954

Da qualche tempo tutte le ruote dei mulini hanno smesso di cigolare, le pieve del Tevere hanno travolto le chiusi; il grano ha divorziato dalle some dei somari.

Con una lacrima di nostalgia la collettività li ha sostituiti con più solerti impianti elettrici (Rossini) e, dal 1954, con il Molino Popolare Altotiberino, orgoglio del movimento cooperativo.



CANAJOLE

Nino del Carraro dava carri a noleggio (precorrendo l'attività delle multinazionali Avis o Hertz con i furgoni) ed era molto miupe.

Un giorno il maresciallo, che stava rincorrendo un malandrino, gli chiese chi fosse passato: "L. vento, sor maresciallo, l' vento!"

PROVERBI E STORNELLI

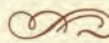
E lo mio amore fa lo veterinario e quanto gni sta ben la frusta 'n mano quando passa pel ponte Spoletino



LA CUCINA

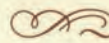
Arvultichi (Cecilia Moretti)

Erano frittelle di farina di grano, intrisa con acqua e un po' di sale: l'acqua si aggiungeva fino a formare una pastella molto lenta che, versata nell'olio bollente della padella, potesse prendere da sola la forma rotonda; si versava fino a quando aveva raggiunto la grandezza del fondo della padella in una spessore uniforme; dopo due o tre minuti l'arvultico si girava per la cottura dall'altro lato. Molto buoni, accompagnati da verdure di stagione. La migliore verdura è però l'erba dei rapi. Più di recente si è cominciato a mettersi sopra un velo di zucchero dopo la cottura; oggi, però, non si usano più come unica vivanda: si consumano semmai come leccornie, in aggiunta al pasto normale, in ogni caso, però, si ricorre agli arvultichi quando è rimasto poco pane in casa.



CANTILENE POPOLARI

Rosso dal pelo squizza 'l veleno magna pagnotte crepa stanotte



I SOPRANNOMI

Litghina - 'l Lullo - Lumacaro - Lumacone - Magnalardo - 'l Mago - Mao - Mezzoponte - Mignomigno

agosto

1° Agosto
sorge ore 5,04
tramonta ore 19,28



15 Agosto
sorge ore 5,18
tramonta ore 19,10

- 1 Domenica - S. Alfonso
- 2 Lunedì - S. Eusebio
- 3 Martedì - S. Lidia
- 4 Mercoledì - S. Giovanni M.V.
- 5 Giovedì - S. Emidio
- 6 Venerdì - S. Giordano
- 7 Sabato - S. Gaetano
- 8 Domenica - S. Arturo
- 9 Lunedì - S. Romano
- 10 Martedì - S. Lorenzo *Ammirare le stelle cadenti*
- 11 Mercoledì - S. Chiara
- 12 Giovedì - S. Macario
- 13 Venerdì - S. Ippolito
- 14 Sabato - S. Massimiliano
- 15 Domenica - Assunzione B.V. *Madonna del Moro*
- 16 Lunedì - S. Rocco
- 17 Martedì - S. Giacinto
- 18 Mercoledì - S. Elena
- 19 Giovedì - S. Italo
- 20 Venerdì - S. Bernardo
- 21 Sabato - S. Fabrizio
- 22 Domenica - Maria SS. Regina
- 23 Lunedì - S. Rosa da Lima
- 24 Martedì - S. Emilia
- 25 Mercoledì - S. Michela
- 26 Giovedì - S. Alessandro
- 27 Venerdì - S. Monica
- 28 Sabato - S. Agostino
- 29 Domenica - S. Adolfo
- 30 Lunedì - S. Gaudenzia
- 31 Martedì - S. Aristide

STRALOCCHI

Dal panettiere: "Me dà 'na filetta de pane allergico?"



CINQUANT'ANNI FA Agosto 1943

Rommel e Roatta guidano le delegazioni tedesca e italiana che s'incontrano a Bologna, in un clima di reciproci, crescenti sospetti. Alvaro Tacchini ha ricercato quanto trattando accadeva nella nostra valle:

In un incontro tenuto nell'agosto del '43 dagli antifascisti a livello provinciale, viene data l'indicazione di "controllare e spesso rinnovare gli organi capillari della vita pubblica" e di cambiare "senza indugio" gli amministratori e i funzionari a suo tempo squadristi o esponenti autorevoli del fascismo, ma si invita anche alla prudenza: "tenere presente che i fascisti hanno ancora le armi, che parlano di rinuncia e che si adunano spesso con aria spavalda".

Il Tenente pilota Giuseppe Cozzari, della 386^a squadriglia, abbatte in collaborazione 4 quadristori "Liberator" nel cielo di Taranto.



Molino popolare - Panicazione, 1956

ESPRESSIONI DIALETTALI

Sciampana, v.tr., spargere disordinatamente (sciampana' i soldi: scialacquare).
Scöchia, s.f., paletta concava di legno per prendere la farina dal suo sacco.
Staccia, s.f., setaccio per la farina. (Se' sordo come 'na staccia).
Zinarola (o panuccia), s.f., grembiule, zinale per i lavori in cucina.

CALUJE Il Senatore

Francesco Alumi Pierucci partì da molto lontano e non fu né piano né rettilineo il percorso che lo condusse fino al Parlamento della Repubblica.

La vita del figlio del Carbonaro cominciò tra le ruote dei carri del babbo barocciaio, dalle quali trasse il sostentamento ed alle quali sacrificò un braccio, sostituito da uno artificiale che, nella sua perpendicolare rigidità, avrebbe accentuato il carisma della figura longilinea, dritta come un fuso.

Divise un pezzo di strada, in Francia dove si era rifugiato durante il Ventennio, con uno straordinario imbianchino che, dopo aver raschiato le soffitte della Costa Azzurra, si sarebbe sforzato, in tempi successivi, di rinfrescare anche le antiche regole dell'etica e della politica nella vita della nostra Repubblica, dalla poltrona più alta. Il nostro Francesco e Sandro Pertini avrebbero poi scherzato, rivendicando entrambi il ruolo di leader, in quella piccola impresa di pittori.

Pierucci fu protagonista nella vita sociale, ricoprendo i più alti incarichi nel movimento cooperativo (fu tra l'altro "mugnaio" come Presidente del Molino Popolare Altotiberino), sindacali e politici (fu Sindaco di Città di Castello e Senatore della Repubblica).

Raccontò la sua esperienza in diversi libri ove si ritrovano «gli uomini e le donne della nostra terra alle prese con la pellagra, la fame e la miseria, i regolamenti interni delle officine che uccidevano l'umanità dei lavoratori, i patti coloniali che obbligavano il mezzadro a chiedere al padrone il permesso per "prendere moglie", le emigrizioni di massa ma anche le lotte, le ribellioni, le speranze e le utopie, i giornali socialisti e la battaglia delle idee».

Fu deportato in campo di concentramento e condannato al confino.

Una pietra con solo nome e cognome (con il vezzo di essere duplice, per obbligo anagrafico) copre la sua tomba, confusa fra tutte le altre, dove riposano le ceneri dopo la cremazione. Se, come è vero, la lapide è espressione della sua volontà e del suo carattere, certamente non badava a frozoli.

A SCHIANTOLONI

La notte, s'era d'agosto, non potei dormire. M'affacciai alla finestra. Nel cielo tinto, serenissimo, le stelle: di tanto in tanto un astro attraversava lo spazio, lasciando dietro la lunga traccia del fuoco, che subito si dileguava, effimera. Il canto dei grilli pullulava dai campi con gradazioni infinite d'acuti: un coro diffuso, vibrante in ogni fil d'erba...

Franco Mancini

MODI DI DIRE

Cià 'na bocca come 'n forno: è insaziabile.

OCIMUM BASILICUM



ODORI

Basilico (*Ocimum basilicum*)

Lo consideriamo talmente tipico della cucina italiana, da dimenticarci che proviene invece dalla lontana India. Ma crediamo che in pochi altri paesi come nel nostro sia valorizzato in giusta misura. Ed anche se lo si considera un odore prettamente estivo, lo si può conservare in frigo per apprezzarne l'aroma inconfondibile anche in altre stagioni. Dalle nostre parti lo si usa soprattutto per aromatizzare le salse di pomodoro, ma sarebbe il caso di sperimentarlo anche nel "pesto alla genovese" o nella facilissima e fresca "capprese".

MESTIERI NELLA FRATTA DEL '500

Gli Ambulanti, mezzo millennio fa...

Il nostro mercato deve essere destinato all'utilità di tutti quelli che vengono a vendere e comprare merci ma soprattutto ad utilità e beneficio di Dio Altissimo e degli abitanti del Castello ed in particolare dei suoi artigiani. Pertanto stabiliamo ed ordiniamo che qualunque forestiero possa licitamente e familiarmente venire al mercato a vendere le proprie merci a suo piacimento [da sempre antiprotezionisti ed europeisti: sarebbe stato un atto di giustizia se il trattato di Maastricht fosse stato siglato alla Fratta!]; i forestieri, però, devono collocare la loro merce lungo il muro della chiesa di Sant'Erasmo con il criterio che chi prima arriva, prima sceglie il posto, in particolare i pignatari devono disporre la loro merce in aderenza al muro, mano a mano distendendosi verso il fossato e restringendo le loro merci quanto più è possibile per occupare meno spazio.

Per tale spazio i merciai ed i pignatari devono pagare al Priore 5 soldi ciascuno, per ogni mercato e per ogni spazio; tale compenso sarà convertito in lumi in onore del corpo di Cristo.



Banchi alla Madonna della Reggia (Avaro Tarchetti)

... mezzo secolo fa

Umbertide ebbe "licenza", come dicono le antiche carte, di fare Fiere e Mercati con una certa frequenza, il che era privilegio di pochi altri centri.

Al mercato, in piazza del Comune, si potevano comprare cappelli nel banco di Riego Codovini, i cesti da Menco. Il Peloso vendeva la frutta cantando: "Che mele, che mele, son dolci come il miele..." oppure: "merangolo di Sicilia, noci di Sorrento, fichi d'Amelia, nespolo del Giappone, sorbe de Barcellona!" (alludendo argutamente, per sfuggire alla censura, alla disfatta di Guadalajara durante la guerra civile in Spagna).

Ai locali si aggiungevano ambulanti forestieri, per cui alla stazione della Ferroviana Appennino Centrale il mercoledì c'era lavoro straordinario per il fachino con il carrozzone a mano (nelle successive generazioni, Poccenti, Vittorio de Cenciobello, Secondo, Cesarino). Da Castello e da Gubbio arrivavano ugole possenti e pesanti casse nicole della merce più varia: attrezzi per l'artigianato, per il lavoro dei campi, zappe, falci, martelli... anzi, falci e martelli, a quei tempi "in combinata"; oggi separati per quanto "combinato" a cavallo degli Urali, Spille, coltelli, rasoi di Solinghe veri di Cermania, lacci delle scarpe portati da Tanasio dall'Abruzzo.

Neanche la gola era trascurata: la Maurina (poi i Miralbelli, la Carlina), forniva per un soldo una palla di fichi secchi legati col venco* o due santeveroniche*, mentre Maurino, il marito, vendeva i giornali arrotolati sotto braccio urlando "Giornale d'Italia!", "Arvendicatòm" (La Rivendicazione!).



Il Mercato in Piazza, 1905 (Foto Luigi Codovini)

Da Zoldo, nel bellunese, era arrivata la famiglia di gelatai di Sante Peruzzi, con il triclo carenato da barca. Qualcuno pensava anche alle gasosse, prodotte dalla Sora Peppa Santini nelle bottiggette chiuse dall'interno con una pallina di vetro, apribili infilando un dito nel collo (della bottiggetta).

CANAJOLE

Il Botonaro si ferma per lasciar passare una macchina davanti al Bar Giardino. Mentre l'autista abbassa il finestrino, gli amici (che hanno proseguito la passeggiata al di là della strada) sollecitano: "Renato, attraversa!"

E l'autista, spiritoso: "Signor Renato, dove è la strada per Gubbio?" E lui: "Come fa a sapere il mio nome?" L'autista, ancora spiritoso: "L'ho indovinato!"

Il Botonaro, raggiungendo disinvoltamente gli amici: "Allora indovina anche dov'è Gubbio!"

PROVERBI E STORNELLI

Amor se vuoi venir giù nella vigna t'ho preparato 'na bella capanna 'l letto t'ho ardato de gramigna e i lenzoli de foja de canna



LA CUCINA

Torta mischia (Nina de Semonella)
Mescolate 2/3 di farina bianca e 1/3 di farina di granoturco [in tempi lontani la proporzione della farina gialla era direttamente legata al grado di povertà della massaia: pertanto la quota di farina bianca avrebbe potuto essere il "reddittometro" di inizio secolo].

Intridete il composto con acqua bollente ed un pizzico di sale, ottenendo una pasta che distenderete sopra la spianatora* in forma circolare; coprite con un panaro* bollente per circa un minuto, in modo da far comporre un'esile crosticina sulla faccia superiore. Fate scivolare lentamente la torta sullo stesso panaro e rimettetelo al fuoco; quando si è formata una bella crosticina sulla faccia inferiore, rigirate la torta in modo che la crosta si formi anche sull'altra faccia.

CANTILENE POPOLARI

Lunedì te pagherò martedì si ce l'avrò mercoledì sarò clemente giovedì 'n te darò gnente venerdì vien' giù a bonora sabato a n'altr'ora sì per domenica 'n t'ho pagato lunedì sarei da capo

I SOPRANNOMI

Massincchio - T Ministro - Mōgi - Montuōri - Motōre - Marino - Nai - Nicutina - Ob (l'Attore) - Paclēlio

settembre

1° settembre sorge ore 5,36 tramonta ore 18,44	☀	15 settembre sorge ore 5,50 tramonta ore 18,20
--	---	--

1	Mercoledì - S. Egidio	☺
2	Giovedì - S. Eldidio	
3	Venerdì - S. Gregorio M.	
4	Sabato - S. Rosalia	
5	Domenica - S. Rino	
6	Lunedì - S. Imperia	Inizio fiere settembre
7	Martedì - S. Regina	
8	Mercoledì - Natività B.V.	Festa Patronale
9	Giovedì - S. Sergio	☼
10	Venerdì - S. Nicola	
11	Sabato - S. Ramiro	
12	Domenica - S. Guido	
13	Lunedì - S. Giovanni C.	
14	Martedì - Esaltazione della Croce	
15	Mercoledì - B.V. Addolorata	
16	Giovedì - S. Cornelio	☼
17	Venerdì - S. Roberto	
18	Sabato - S. Giuseppe da C.	
19	Domenica - S. Gennaro	
20	Lunedì - S. Eustachio	
21	Martedì - S. Matteo	
22	Mercoledì - S. Maurizio	☺
23	Giovedì - S. Lino	Benvenuto autunno
24	Venerdì - S. Tecla	
25	Sabato - S. Aurelia	
26	Domenica - SS. Cosma e Damiano	
27	Lunedì - S. Vincenzo de' Paoli	
28	Martedì - S. Venceslao	
29	Mercoledì - S.S. Raffaele, Gabriele, Michele	
30	Giovedì - S. Girolamo	☼

STRALOCCHI

Al supermercato: "N du' enno i crè-crè integrali?"



CINQUANT'ANNI FA Settembre 1943

A Cassibile il generale Castellano firma l'armistizio per l'Italia alla presenza di Eisenhower. Il re ed il governo fuggono da Roma per Pescara e Brindisi. E Rino Pacci, sulle colline di S. Faustino, appunta: Dopo l'armistizio dell'8 settembre otto ragazzi marciano con giovanile baldanza verso la vita nuova, verso la libertà. Hanno lasciato dietro di loro una umanità falsa ed egoista, hanno abbandonato le care famiglie, gli agi, le persone che amano, hanno abbandonato tutto e tutti per vivere liberi, per sfuggire ad una odiosa schiavitù. (...) Claudio come al solito anima la compagnia con le sue ignobili freddure, Ruggero marcia silenzioso e si perde con la natura, Piero forse pensa al suo bianco lettino. Aurelio insegue colonne aride di numeri, Guido sogna una bruna bambina della laguna, Peppè intravede tra le foglie degli alberi teste ispide e barbe folte, Menco si perde tra una nuvola di fogli stampati e spera di poter scrivere presto un manifesto: L'ITALIA È LIBERA! ITALIANI TORNALE ALLE VOSTRE CASE, AI VOSTRI LAVORI, DIFENDETE LA VOSTRA ITALIA!

16 settembre 1943 — Il generale Alberto Briganti, comandante dell'Aeronautica dell'Egeo, rifiuta la collaborazione con le Forze Armate tedesche, dalle quali viene fatto prigioniero e deportato in Polonia.



ESPRESSIONI DIALETTALI

Panaro, s.m., piastra di forma circolare costruita con terra refrattaria. Usato per cuocere la torta [in riferimento all'elevata temperatura è usato per indicare il deturcato, specialmente quello femminile].
Santeveroniche, s.f.pl., paste fatte in casa, simili a meringhe.

Spianatora, s.f., tavola di legno usata per stendere la sfoglia di pasta o in generale per comporre impasti per torte o dolci. ("E come 'na spianatora!"; si dice di una donna con scarsi attributi pettorali).
Venco, s.m., rametto flosso di salice, usato per costruire canestri [e come strumento di "tortura" per i figli bindoli (monelli)].

CALUJE

Il Papino

Conti Giuseppe era stato emigrante in Francia, prima di tornare al paese in sentore di 1^a Guerra Mondiale. Detto il Papino, sopravvisse come venditore ambulante di frutta nonostante che la deambulazione fosse un'impresa complicata per le sue piccole gambe divaricate ed impedita. Ma si sa che da grandi si fa sempre il mestiere per cui non si è studiato.

Comunque soppriva alla scarsa mobilità con la pubblicità per cui, trasportando a mano il suo carrettino, declamava, gridando, la propria merce: "È tutta robba del mi' poro zio, morto lu' ho ereditato io!"

Quando l'eredità dello zio scarseggiava — ed avveniva ogni giorno — cercava di arrotondare le entrate mettendo a disposizione la sua voce (di cui il Creatore era stato di manica larga, pentito per il resto) come pubblico banditore: "Oggi c'è il pesce alla Pesceria, donne!"; "Oggi c'è la carne di bassa macelleria alla Pesceria, donne!" [Ancor oggi non si è saputo per quale motivo la carne di bassa macelleria si vendesse alla Pesceria, se non per quello di dare lo spunto della rima a Papino].

La sua stazione preferita era a lato della porta del Comune, dove aspettava i clienti appoggiati al muro, per alleviare il peso alle sue gambe. Si trovava in quella posizione quando, prima del fascismo, il Commissario Prefettivo, che faceva le veci del Sindaco, gli chiese: "Siete invalido di guerra?"

Al che Papino, senza scomporsi, rispose: "No, io sono invalido della lingua, perché non posso rispondere", forse alludendo argutamente alla censura dilagante.

Non conobbe mai un letto, anche se trovò sempre il modo di dormire gratuitamente: prima nella stalla della trattoria Zurli, all'angolo di via Roma verso la Collegiata; poi, per non cambiare abitudine, in una stalla in via Spunta, vicino al Tevere, fino a quando morì.



A SCHIANTOLONI Ricordi...

*Sul duro campo,
dove mio padre è morto mille volte
prima di dirci veramente addio,
adesso il sole brucia l'erba dell'estate
e scolorisce i muri della casa,
che ha le finestre scure, nelle notti,
quando la luna vaga sconsolata
in cerca degli stazzi abbandonati.
Ed a te, segretario,
a mezza costa delle mie colline
ardono i fuochi verso il piano in festa.
Tu non ricordi...*

*Ma il nostro fuoco... quello che si spense
là dove il Tevere assetato, invano
attende le acque dell'Assino,
non guizza più a rallegrare la notte.*

Antonio Cancian

MODI DI DIRE

Come fa, n'amanca 'n pezzo: si dice di uno che non riesce mai a raggiungere l'obiettivo.



ODORI

Rosmarino (*Rosmarinus officinalis*)
Se esiste una pianta veramente mediterranea, quella è il rosmarino. Trova impiego nella nostra cucina soprattutto per esaltare, con il suo profumo forte ma gradevolissimo gli aromati delle carni meno saporite, come il coniglio e l'agnello; ma anche nella semplice zuppa di ceci o nel pampassato, croccante e calda pizza con olio e cipolla.

MESTIERI NELLA FRATTA DEL '500

I Vignaioli, mezzo millennio fa...

Iddio onnipotente attraverso la natura, oltre che tramite l'ingegno e la fatica dell'uomo, ha creato il nobile frutto dell'uva ed il liquore del vino ad uso ed utilità degli uomini [fanta enfasi e solennità rispecchia le radici di un nostro amore millenario].

Orduque tutte le cose, ed in particolare i frutti della terra richiedono la necessaria maturità: spesso invece avviene che le uve vengano colte acerbe innanzi tempo rispetto alla maturità [che fretta!], per cui il vino d'estate prende di cerquone* o d'aceto; inoltre è necessario che tutti vendemmino contemporaneamente [forse tale regola era destinata ad evitare che, se si fosse vendemmiato uno dopo l'altro, troppi assaggiatori smaniosi, concentrati in una sola cantina, avrebbero prosciugato già durante la torchiatura il fondo del tinco; così come, in futuro, si sarebbe talvolta "fatto la festa" a tutto il maiale nel giorno della sua festa].

Pertanto stabiliamo ed ordiniamo che nessuno possa vendemmiare prima che passi la terza settimana di settembre nelle vigne di Pieve di Cacaletto, del Castello di Romeggio, della villa del Ranco Scarione e di Mont'Alto; qualunque castellano che disubbidisca è sottoposto alla pena di 20 soldi per persona e per volta. Tali limitazioni non valgono per il moscatello, che può essere vendemmiato in qualsiasi tempo a giudizio del padrone, inoltre non si applicano in tempo di manifesto ed evidente sospetto di pericolo di guerra [quando è guerra è guerra! Meglio il cerquone che l'acqua].

... mezzo secolo fa

Nelle grandi proprietà di Fonteseale, Civitella, Bertazzi, Reggiani, Gnoni, Mavarelli, Badia... i vignaioli più generosi hanno migliorato le loro capacità seduttive per la gioia delle botti del nostro secolo. Le viti maturavano i loro grappoli abbarbicati ai cozzi* contorti degli stucchi* o distese sulle pergole che li collegavano come amache, contornavano le pezze coltivate, miniaturizzando a misura di bove, come merletti d'ombra, riannodati ad ogni patura con venchi* delle salci, in attesa devota lungo le forme* ai bordi dei campi, con variegato contorno di pergole di moscatello, di tralci segreti di canaiola, succosi intervalli alla fatica. Per la vendemmia ogni aia, ogni fondo in ogni vicolo diventava l'epicentro di nuvole di musciolini*, attratti dagli acini



CANAJOLE

Un muratore si inchinava reverente ogni volta che incontrava un Padrone mentre un suo collega, Pilino, orgogliosamente procedeva a testa alta. Il Padrone, un giorno, invitò con un cenno il muratore cerimonioso, dirigendosi verso la cantina. Pilino, capita l'antifona ed ingoiata l'acquolina in bocca, si rivolse al Padrone e, dissimulando una sete ardente, sentenziò: "Io, cu' 'n' ansciata*, ambriaco ta vo' e ta tutti quelli de casa vostra!"

PROVERBI E STORNELLI

Sia benedetto Noè che piantò la vigna piantò questo frutto delicato. A chi non beve gli verrà la tigna Alor lo bevo io che so 'n'ignato



LA CUCINA

Ambrecciata (Armida del Colle)

Era il pasto caratteristico, per la fine della scartoccatura delle pannocchie, a notte inoltrata.

Bollire in acqua chicchi di grano, acini freschi di granoturco delle pannocchie non mature, castagne; cuocere a parte i fagioli e aggiungerli, dopo averli scollati, agli altri ingredienti. Amalgamare un po', proseguendo la cottura. Aggiungere alla fine olio crudo. Servire caldo con un goccio di brodo.

CANTILENE POPOLARI

Bocca nera de vendegna porta i bovi alla gramagna porta i bovi a la pastura bocca nera de natura



Festa della vendemmia, 1934

I SOPRANNOMI

Padilino - Pallino - Palone - Panto - la Pencia - Polla - Penoscia - Pezocchia - 'l Picchio - Pichichiochio

ottobre

1° Ottobre
sorge ore 6,07
tramonta ore 17,52



15 Ottobre
sorge ore 6,23
tramonta ore 17,23

1	Venerdì - S. Remigio
2	Sabato - SS. Angeli Custodi
3	Domenica - S. Candido
4	Lunedì - S. Francesco d'Assisi <i>Imitiamolo!</i>
5	Martedì - S. Placido
6	Mercoledì - S. Bruno
7	Giovedì - S. Giustina
8	Venerdì - S. Nestore
9	Sabato - S. Dionigi
10	Domenica - S. Ugolino
11	Lunedì - S. Germano
12	Martedì - S. Serafino
13	Mercoledì - S. Edoardo
14	Giovedì - S. Callisto
15	Venerdì - S. Teresa d'A.
16	Sabato - S. Margherita Al.
17	Domenica - S. Mariano
18	Lunedì - S. Luca
19	Martedì - S. Bino
20	Mercoledì - S. Aurora
21	Giovedì - S. Orsola
22	Venerdì - S. Donato
23	Sabato - S. Graziano
24	Domenica - S. Gilberto <i>Sagra della Castagna a Preggio</i>
25	Lunedì - S. Miniato
26	Martedì - S. Evaristo
27	Mercoledì - S. Fiorenzo
28	Giovedì - SS. Simone e Taddeo <i>(Marce vietate)</i>
29	Venerdì - S. Ermelinda
30	Sabato - S. Zenobio
31	Domenica - S. Lucilla

STRALOCCHI

Dal farmacista: "Vorrei le siringhe col fugo indolente... e anche un po' de cotone idrofobo".

CINQUANT'ANNI FA

Octobre 1943

Gli Alleati avanzano da Sud e si attestano sul Volturno. L'Italia dichiara guerra alla Germania. A Gobbio Pietro Bottaccioli, oggi Vescovo, annota:

(...) L'armistizio che seguì l'8 settembre, la fuga del re e del governo abbandonò il Paese dal Nord fino a Napoli in mano dei tedeschi, i quali liberarono Mussolini e lo sostennero nella fondazione della cosiddetta "repubblica sociale". Fu la guerra civile.

(...) Si poteva pensare che al crollo del regime si sarebbe scatenata un'ondata di fiero anticlericalismo. In realtà — come nota lo Jemolo — "ci fu un periodo di distensione tra clero e cattolici politici da un lato, estrema sinistra dall'altro... Poteva molto la riconoscenza per quanto uomini di Chiesa avevano operato durante il periodo dell'occupazione tedesca in favore dei perseguitati politici, ricoverandoli, nascondendoli (...)".

Il Lunario si permette di salutare Don Pitirino come si usava allora: "Sia lodato Gesù Cristo!"



ESPRESSIONI DIALETTALI

Alappare, v.intr., generare un senso di disidratazione delle mucose orali che limita la scivolosità della lingua e della parte interna delle guance (*il vino alappa*). **Ansciata**, s.f., emissione di fiato, caldo e carico di vapori, proveniente dal profondo delle viscere.

Bigonzo, s.m., bigoncio; contenitore di legno per la vendemmia dell'uva; usato anche come aggettivo, nel significato di stupido, [forse perché il bigonzo — se è "bono" — è astemio, fra tanta grazia di Dio!].

Cerquone, sapore disgustoso (di botte) del vino a bassa gradazione. **Cozzo**, s.m., ramo di testuccio; usato anche come aggettivo per indicare una persona ignorante.

Forma, s.f., fosso che delimita il campo per lo sgordolo dell'acqua; (*Va' a fa' i formoni!*: invito a dedicarsi ai lavori di bassa manovalanza indirizzato a chi non sa usare il cervello).

Stucchio, s.m., testuccio, acero, oppio; albero a medio fusto, usato come tutore per le viti, a rami molto contorti [forse "gli girano" per la noia di reggere le viti invadenti che ha adottato].

CALUJE Il Ternano

Il Ternano si autopromosse nella triade dei più brutti del paese, scegliendosi per compagnia Carignola ed il cane (massimo) di Bertanzi. In realtà non era da buttare, come sosia vivente di Braccio di Ferro, agile come una scimmia e forte come un toro, nonostante che a Santa Croce non abbondassero né spinaci, né altro.

Era arrivato alla Fratta, arrotolato nella Milizia, come guardia al Ponte di Pian d'Assino, con uno schioppone a tracolla che strisciava in terra. Dopo la guerra restò in paese facendo quello che capitava, e in particolare rubando ai gorgi del fiume i tronchi portati dalla piena.

Ma in effetti lavoro per lo stomaco del Ternano e famiglia (moglie, *Nnadio*, *Nlonio*, *Rrida*) era garantito solo quando in qualche piazza veniva issato l'albero della cuccagna. Avvinghiato al palo trasudante grasso, il Ternano saliva come un braco, spinto ritmicamente dalle zampe che scompaivano e ricomparsiavano, tese, da sotto la giubba, cadente per le tasche colme della cenere necessaria ad assorbire l'unto. Immacabilmente riusciva ad agguantare, per primo, prosciutto e salami. Ma una volta il raggio del cerchio in cima all'albero risultò superiore al suo braccio, al suo braccio aggiunto al suo busto ed il tutto aggiunto all'altro braccio; al di sopra della gente senza fiato, che cercava di aiutarlo mimando le stesse sue mosse, inutilmente ammassò distendendosi fino all'impossibile come una bandiera elastica; e, fra applausi tristi, si ammainò con le tasche piene solo di cenere, come i bambini cattivi. Allora i Ternani scomparvero, in silenzio, così come erano venuti, e con loro svanirono anche gli alberi della cuccagna.



A SCHIANTOLONI Un lume

Un lume impazzito dal vento che sbatte luce e ombra nei miei pensieri

Giorgio Filippi



MODI DI DIRE

Vole' la vigna legata cu' le salicce: cercare qualcosa di inverosimile, al di là delle proprie possibilità.



PETROSELINUM H.

ODORI

Prezzemolo (*Petroselinum hortense*) Per noi umbertidesi più semplicemente *erbetta*, ha una grande considerazione nella nostra cucina. Purtroppo molti dei nostri figli, che sembrano avere un'innata antipatia per tutto ciò che è verde, fanno delle vere guerre per caparlo dalle piantanze preparate dalle mamme. Un'avversione inspiegabile ma che, oltre ad allontanarli dalla sana cucina tradizionale, li avvicina sempre più a quella esecrabile dei "fast food".



Pianta acrobatica sullo stucchio (A. Presciniti)

sopra i bigonzi* e dai vapori del mosto. Il ritmico clangore dell'asta del torchio a mano accompagnava i pellegrini devoti nella processione verso un bicchiere tozzo, opaco di sciroppo, per l'assaggio religiosamente ripetuto, ad imitazione dei musciolini, anche nel...

volo. E poi la Quaresima dell'attesa trepida di San Martino.

MESTIERI NELLA FRATTA DEL '500

Gli Osti, mezzo millennio fa...

Stabiliamo ed ordiniamo che i tavernieri ed i venditori vino al minuto debbano tenere nei loro banchi le misure giuste e bollate: pettito, mezzo pettito, foglietta, mezza foglietta, quartuccia.

Le misure usate per la vendita del vino devono essere riempite bene e svuotate completamente nell'atto del travaso, in modo da non commettere frode, sotto la pena di 10 soldi per volta. E se qualche osteria frodasse nel vendere un vino per un altro o aggiungesse acqua, sarà punito con 40 soldi per persona e per volta [nei secoli successivi sarebbero state concesse diverse deroghe, condoni e amnistie]. Ogni persona può essere accusatore, con testimonio degno di fede, ed avrà un terzo della pena e sulla sua identità sarà mantenuto il segreto [man mano che si diffuse l'abitudine di pagare la multa in natura, con vino, il segreto diventava più corto, in omaggio alla massima "in vino veritas"].

Per rispetto di Dio vogliamo che nessun tavernaio possa vendere vino a chiunque nei giorni di Pasqua solenne [che pasquace], nelle domeniche [anche!], nelle feste di Santa Maria nei mesi di marzo ed agosto ed il Venerdì Santo, prima che si celebri la prima messa a San Francesco [e, dopo, campane e bicchieri a rinterzo!]. Le osterie non debbono trattenerne clienti dopo il terzo suono della campana [chi sarà riuscito a contare, a quell'ora?].

Tali limitazioni non riguardano gli infermi [da allora si diffusero certificazioni disinvolute da parte di medici compiacenti].



... mezzo secolo fa

Gli osti sopravvissuti alle ferree regole proibizioniste introdotte nel '500, continuarono la meritoria opera di salvatori del popolo nella prima metà di questo secolo. Addirittura si moltiplicarono, segno che il desiderio di ritrovarsi e sognare lontano da mogli bisbetiche si era consolidato. Solo nel centro storico c'erano le *bettole* delle Balille, Penoscia, Marsijoti, Ragno, Anfizarospi, Settepatacche, la Betta de Zurlì, la Venanzza, Capelone, Broccatelli (poi Gesuè), la Rusignola. Ma chi voleva stare più tranquillo preferiva le osterie fuori mano, in tutti i punti cardinali, come Dormi Dormi (poi Stéfne) al Vaticano (Santa Maria), Conti alle Case Sparse, Santa Lucia alle Case Nove, Peppolèta, la Commenda (davanti alla stazione), Trivilino là a Trivilino (l'affluenza era tanta che anche il luogo sotto Romeggio ne ha preso il nome).

Sicuramente, solo a nominarle, ci si sarà annebbiata la mente e avremo dimenticato qualche ritrovo!

Oggi drink, bitter, cocktail, scotch whisky and soda [da non confondersi con quella della scina] hanno emarginato la fojetta de vino, umilmente nascosta nelle osterie superstiti, soppiantate da bar, pub, snack e via blaterando. Le fojette superstiti continuano ancora ad inebriare occhi, naso e papille degli avventori di Trivilino, là da Maddoli, o di Oreste, nascosto sotto l'arco di via Spunta.

C'è chi giura che la moda non morirà ed il Lunario brinda, auguralmente, con una "fojetta de canajola".



CANAJOLE

A chi lo consigliava di eliminare il vino per evitare l'arrossamento degli occhi, Gli Occhirossi (cognome vero) rispose: "Anche le ranocchie hanno gli occhi rossi e stanno sempre a mollo tu l'acqua!"



Tratto da "La Ranocchia", numero unico, 1927

PROVERBI E STORNELLI

Tirate i pecioncini (o artirate i piciancini) che pioviccia se ve li chiappa l'acqua ve il zoppica



LA CUCINA

Brustengo (Arnada del Colle)

Intridere la farina di granoturco con acqua fredda, rosmarino e sale fino a formare una pasta abbastanza tenera. Scaldare un bel goccio d'olio su una padella e stenderci col cucchiaino un po' di pasta di modo che sia alta circa un dito [orizzontale]; con un piatto piano rigirare più volte per fare la crosta. Consumare il brustengo caldo, da solo [almeno a quei tempi, era la cena!].



CANTILENE POPOLARI

Chi è ditto? Quel che me pare! L' diavolo è 'l tu' compare te stragina giù ppe' 'n fosso e 'n s'arvede ne pelle né osso



I SOPRANNOMI

Pichièlla - 'l Pipi - Pocchiolone - Portapaja - Ronchio - Rusignola - Sciuscino - Segantino - Staccio

novembre

1° Novembre
sorge ore 6,43
tramonta ore 17,04

15 Novembre
sorge ore 7
tramonta ore 16,49

- 1 Lunedì - Tutti i Santi
- 2 Martedì - Comm. Defunti *Visita al cimitero*
- 3 Mercoledì - S. Silvia
- 4 Giovedì - S. Carlo Borromeo
- 5 Venerdì - S. Galeazzo
- 6 Sabato - S. Beatrice
- 7 Domenica - S. Ernesto
- 8 Lunedì - S. Goffredo
- 9 Martedì - S. Teodoro
- 10 Mercoledì - S. Leone M.
- 11 Giovedì - S. Martino *Castagne e vino nuovo*
- 12 Venerdì - S. Adalberto
- 13 Sabato - S. Diego
- 14 Domenica - S. Giocondo
- 15 Lunedì - S. Alberto M.
- 16 Martedì - S. Gertrude
- 17 Mercoledì - S. Elisabetta d'U.
- 18 Giovedì - S. Frediano
- 19 Venerdì - S. Fausto
- 20 Sabato - S. Benigno
- 21 Domenica - Presentaz. B.V.
- 22 Lunedì - S. Cecilia *Sveglia Banda Cittadina*
- 23 Martedì - S. Clemente
- 24 Mercoledì - S. Flora
- 25 Giovedì - S. Caterina d'Al.
- 26 Venerdì - S. Leonardo
- 27 Sabato - S. Virgilio
- 28 Domenica - S. Giacomo
- 29 Lunedì - S. Saturnino
- 30 Martedì - S. Andrea Ap.

STRALOCCHI

Dal farmacista: "Me date 'na butijetta de amaro *micidiale* Giuliani?"



CINQUANT'ANNI FA Novembre 1943

I tedeschi si ritirano da Kiev sul fronte sovietico; sul fronte italiano gli americani conquistano Monte Rotondo ed i britannici raggiungono l'alto Sangro. Intanto la Direzione Stabilimento Tabacchi di Umbertide decide:

Incumbendo il pericolo dei bombardamenti aerei, le operaie hanno fatto un voto a Santa Teresa del Bambin Gesù per averne la protezione per la incolumità loro e dello stabilimento, impegnandosi a celebrare ogni anno la festa della cara Santa.



Parata di tabacchine, 1939

ESPRESSIONI DIALETTALI

Bèttola, s.f., osteria, [deriva — certamente! — da *be' tula* (bere là, luogo dove si beve) contratto, con il tempo, in *bètula*: da cui *bèttola*.]

Locca, s.f., stanchezza conseguente non a fatica fisica, ma a condizioni psicologiche influenzate da tempo incerto o brutto.

Solüstro (o *silüstro*), s.m., chiarore che precede l'alba.

Trottòro, s.m., grosso imbuto (*magna' cul trottòro*: mangiare velocemente).

Usciòlo, s.m., sportello mobile della botte (*aspetta' j' uscìoli*: cercare opportunità con il minimo sforzo per il massimo risultato; nel gioco a palline o a pallone).

Versatòro, s.m., lavello.

CALUJE

Sirio e la gattina

All'osteria a metà Piaggiola, ove si vendevano le spremute della vigna di Reggiani, ospite fisso era Sirio, minuto vecchietto rannicchiato sotto un ferraio dietro il tavolo più appartato, a rimuginare in silenzio un passato silenzioso. Per spartire ferraio e solitudine, aveva adottato una gattina, eternamente accoccolata sopra le sue ginocchia sotto il bordo del tavolo, invisibile. Si rivelava soltanto quando, ogni volta che il vecchio padrone si spostava in avanti verso l'orlo del bicchiere, spingeva in alto la sua coda tesa, come per assorbire la sua dose di serenità. Da questo torpore monotono Sirio e la gattina erano svegliati ogni volta che Ovidio, Pompeo e Filiberto, tre amici musicomani, venivano in osteria a riscaldare il cuore ed inumidire le labbra per fischiettare la "Traviata". Allora il vecchietto piagnucolava, commosso per quanto aveva sofferto — non lui, ma lei, Violetta, la Traviata — e la gattina emergeva con il muso da sotto il tavolo, struscandosi verso le lacrime del padrone, come per consolarlo e ricordargli che era venuto il momento per il prossimo sorso.



A SCHIANTOLONI Speranza

Ti incammini nella strada buia, nell'aria odore di fumo; in terra, rumore di fango. Nel cuore, voglia di pace. Non sai, non saprai mai, se un giorno potrai averla. La tua strada è senza una meta, Sei solo, con la tua speranza.

Antonella Montanucci



MODI DI DIRE

Be' a tonfo: bere tutto d' un fiato.



ODORI

Carota (Daucus carota)

Ad esser precisi non si tratta di un vero e proprio odore, ma la sua presenza in cucina è indispensabile per la preparazione di soffritti, sughi di carne e del classico brodo. Si usa anche nella preparazione della salsa a base di interiori di pollo che serve per i gustosissimi crostini, insieme ad aglio, cipolla, ginepro e capperi. Gustosa, oltre che ricchissima di vitamine, non dovrebbe mai mancare in una variopinta insalata.

MESTIERI NELLA FRATTA DEL '500

I Locandieri, mezzo millennio fa...

Stabiliamo ed ordiniamo che nessun albergatore che gestisca una taverna o un albergo nel Castello della Fratta e suoi dintorni possa alloggiare alcun bandito o ribelle o condannato dalla Santa Chiesa o dalla città di Perugia, o qualunque altro uomo di cattiva fama o condizione. Non deve far giocare ai giochi proibiti né prestare carte, dadi o tavoliere; né tenere in mano la posta in gioco, sotto la pena di 40 soldi. Sia obbligato a tenere le misure giuste e bollate.

Inoltre non può ospitare più di 10 uomini senza autorizzazione del Podestà; in tempo di sospetto tale autorizzazione è richiesta per qualunque numero di avventori.

E se i tavernieri accogliessero nelle loro locande le prostitute di giorno [nulla è previsto di notte: forse la scappatoia c'era!] per la loro attività ed atti disonesti, avranno una pena di 20 soldi per ogni volta che permetteranno tali esercizi od atti disonesti. E sarà dato credito a qualsiasi accusatore, sotto giuramento e con un testimone degno di fede, ricevendo per questo un terzo della pena [tentativi di pagamento della pena in natura, da parte delle prostitute, non ebbero successo, per l'oggettiva difficoltà nella divisione per tre del pezzettino] del corpo del reato.

... mezzo secolo fa

Agli albori del secolo, la prima trattoria di cui si hanno notizie è quella di Giuseppe Capponi, davanti all'unico lampione di via Petrogalli, diventata piazza XXV Aprile per le bombe del '44. Passando degli anni diventò osteria con alloggio, ed infine albergo e ristorante con annessa macelleria. Nel 1914 si arricchì di un' insegna in lamiera verniciata, sporgente dalla casa di Silvio Nanni in via Gibo, a convenienti altezze per essere vista meglio, con scritto da un lato Albergo Capponi e dall'altro Ristorante Capponi.

Frattanto era sorto, all'inizio di via Garibaldi, l'albergo di Sebastiano Guardabassi, poi albergo Giardino. Nel '14 una camera costava una lira per notte, ridotta a mezza lira per i soldati. Nonostante questo gli avventori, nell'intera estate, furono 47 all'albergo Giardino e 8 all'albergo Capponi, esclusi cani e gatti al seguito.

Come protagonisti in cucina si ricordano: il Capponi l'Adalgisa e, successivamente, il Sor Emilio — cuoco dei Faiani e del conte Valentino — ed al Giardino il mitico chef Ubaldo (Tassi) da Gubbio.



Marquillage all'albergo, 1905 (Foto Luigi Codovini)

A metà rettilineo, per un certo tempo operò, sotto la gestione di Capelletta, l'Hotel Belvedere che, con l'invecchiare dell'insegna, divenne "Hotel Belve" e, prima di chiudere, semplicemente "Belve": l'ultimo rugghito.

Le locande più organizzate avevano il facchino, che andava alla stazione ad aspettare eventuali clienti con il carrettino a mano pronto per le valigie. I più ricchi preannunciavano per lettera il loro arrivo ed alla stazione erano accolti dalla carrozza a cavalli di Andrea del Sellarò, con tanto di cocchiere: Gustavo de Turabuco e, come sostituto e poi erede, il Ministro [fallora i ministri guidavano davvero!].

Da non dimenticare la trattoria de 'Nònio de Ragno e quella della Venanzia che, per la vicinanza alla Rocca, fungeva all'occorrenza anche da mensa per i prigionieri rinchiusi nella torre. Per chi non poteva permettersi trattorie erano a disposizione, in ogni betola, pane ed altri salate, con la duplice funzione di calmare lo stomaco e di stimolare la sete [masochisti!].



CANAJOLE

Ai tempi in cui non solo le portate, ma anche i pasti si contavano sul pollice — anzi sul mugugno — della mano, un compaesano si ritrovò in un ristorante *acappato*. Vide atterrire davanti alle gancie frementi un piatto nel quale una spaurita comitiva di spaghetti si contorceva sudando per la vergogna. Il nostro amico, raccolti tutti gli spaghetti in una forchettata, li risucchiò fino all'ultimo peduncolo scodinzolante e, rivolto al cameriere che si stava allontanando per predisporre il secondo, sentenziò allungando il piatto deserto: "Cavàteli, ch' en' cotti!"



PROVERBI E STORNELLI

*Adio, bellino mio
adjo 'n antr'anno
se Dio ce lo darà
'n bon aritorno*



LA CUCINA Maccheroni cu' le noci (Carolina de Semonella)

Si preparavano per la Festa dei Santi e dei Morti, e l'antivigilia di Natale, per consumarli il giorno della vigilia. Fate la sfoglia con pasta senza uova, tagliandola larga un dito. Preparate un intriso di noci tritate, zucchero, cannella e poco pane grattugiato. Versate, su un piatto cupo, due o tre strati alternati di maccheroni (cotti e scolati) e di intriso; guarnite con noci e zucchero. Servite freddo.



CANTILENE POPOLARI

*Margherita famme lume
cio' na pulce tu 'na gamba
che me dà tanto rusume;
Margherita famme lume*

I SOPRANOMI

Settepatùcche - Stroncabili - Vampa - Traupulino - Trombàro - Valvulina - Zanotti - Zumbola

dicembre

1° Dicembre
sorge ore 7.19
tramonta ore 16.39

15 Dicembre
sorge ore 7.32
tramonta ore 16.38

- 1 Mercoledì - S. Eligio
- 2 Giovedì - S. Bibiana
- 3 Venerdì - S. Ilaria
- 4 Sabato - S. Barbara
- 5 Domenica - S. Giulio
- 6 Lunedì - S. Nicola ☼
- 7 Martedì - S. Ambrogio
- 8 Mercoledì - Immacolata Conc. Processione
- 9 Giovedì - S. Valeria Letterina al Bambino
- 10 Venerdì - S. Cesare
- 11 Sabato - S. Damaso
- 12 Domenica - S. Amalia
- 13 Lunedì - S. Lucia ☼
- 14 Martedì - S. Giovanni della Croce
- 15 Mercoledì - S. Achille
- 16 Giovedì - S. Ivano
- 17 Venerdì - S. Lazzaro
- 18 Sabato - S. Adele *Studenti, intervallo!*
- 19 Domenica - S. Dario *Assemblea AVIS*
- 20 Lunedì - S. Liberato ☼
- 21 Martedì - S. Pietro C. *Benvenuto Inverno*
- 22 Mercoledì - S. Remo
- 23 Giovedì - S. Vittoria
- 24 Venerdì - S. Adele *Fioli, a letto, arriva 'l Bambino*
- 25 Sabato - NATALE DI GESÙ
- 26 Domenica - S. Stefano
- 27 Lunedì - S. Fabiola
- 28 Martedì - SS. Martiri Innocenti
- 29 Mercoledì - Sacra Famiglia ☼
- 30 Giovedì - S. Ruggero
- 31 Venerdì - S. Silvestro *Buona fine e buon principio*

STRALOCCHI

In trattoria: "Stu pranzo è costato 'na cifra gastronomica!"



CINQUANT'ANNI FA Dicembre 1943

Inizia l'offensiva invernale sovietica, mentre il X Corpo d'Armata britannico conquista la cima del Monte Cassino. Intanto a Montone il Direttore Didattico Giulio Briziarelli annota...

Giuliano, che non aveva risposto alla chiamata di leva, si nascose presso la famiglia Petricci, ai Cinque Faggi (...). Andai a trovarlo il dieci di dicembre 1943, dopo una visita alla scuola di Gragnano. In casa Petricci, Giuliano era stato veduto dal contadino vicino e da qualche altro, ma nessuno sapeva chi fosse. Nella zona ero conoscitissimo e dovevo contenermi con mio figlio come con un estraneo, e così feci. Un particolare curioso. Quando arrivai fumavo la pipa. Giuliano era nella piazzetta con un contadino chiamato Isacco; un bravo giovane che io conoscevo bene. Quando mi vide disse a Giuliano: "Quel pipetta lì è il direttore, agli esami non è mica tanto dolce!"

La sera la passai ai Cinque Faggi e dormii insieme con Giuliano per poter chiacchierare anche la notte.



ESPRESSIONI DIALETTALI

Cieatto, s.m., bocconcino di carne (o pancetta).
Ristoluzino, s.m., merendina estemporanea di qualità: poca e ghiotta.
Sdigiunello, s.m., piccola colazione in preparazione di quella vera.
Spaparacchiato, agg.s.m., neologismo adottato dal romanesco (dalla radice papa?); sdraiato tranquillamente, in completo abbandono [su una poltrona bassa, preferibilmente a stonaco stralocino.]

CALUJE

Sciuscino

Pietro Bartocchini ha ereditato il blasono "Sciuscino" dal babbo la rigore, quindi, avrebbe dovuto essere Sciuscino il Giovane, figlio di Sciuscino il Vecchio, capostipite della dinastia, che si sarebbe contratta nelle nuove generazioni in "Sciocio", in omaggio a tempi più frettolosi. Pietro valorizzò il proprio soprannome fino a farlo entrare nel vocabolario, sinonimo di "buongustaio eccellente". Pochi altri sono riusciti a trasformare un "soprannome proprio" in "nome comune", identificativo di una specie intera: infatti nello Zingarelli locale la voce "Sciuscino" corrisponde a "ghiotto raffinato", come "Salcione" a "furbo", "Patoia" a "burlone maldestro", "Palone" a "indovino". Certamente non era facile esercitare passioni gastronomiche a cavallo della Seconda Guerra Mondiale, specialmente per chi aveva ereditato ben poco, oltre al soprannome. Ma il cervello fino consentì a Pietro di adattarsi a mille mestieri, sempre innovatori per i tempi: elettricista, radio riparatore, venditore delle prime TV per le abbuffate di "Lascia o raddoppia". Né disdegno parentesi più banali ma più aderenti alla sua vocazione: coordinò il gruppo di adolescenti non richiamati alle armi ed addetti alla distribuzione di tessere ammonarie, degustando chissà quanti *ristulzini* immaginari, fantastici su castate di bollini per l'olio ed il pane. Ebbe il merito straordinario di riuscire a mangiar bene con poco, di esorcizzare la miseria collettiva fantazzandone ogni briciola con rispetto, fantasia e passione: esemplare l'invenzione del processo miracoloso di trasformazione delle umissime uova d'aringa in nobile caviale, con la semplice immersione in buon aceto, volutamente prolungata per il tempo che la gola e la fame riuscivano a sopportare. E successivamente questo brevetto ispirò ad altre menti la fabbricazione delle alici, realizzate ghiottinando le sarde, colpevoli di essere nate tali. Sciuscino sta cominciando a tornar di moda, dopo l'indigestione di opulenza, sotto la spinta di comportamenti più umani e come conseguenza di deschi che si preannunciano più parchi.

A SCHIANTOLONI Filastrocca di Natale

*Filastrocca, filastrocca, / un po' saggia
e un poco sciocca, / tutta quanta colorata,
/ musicata, illuminata, / soprattutto divertita,
/ che brindar vuol alla vita,
/ ai regali ricevuti, / ricambiati e assai pagati
/ con quei soldi tanto attesi / già finiti
e presto spesi. / Ma anche questo fa
Natale, / come pure il bel mangiare / gli
spiviti tortellini, / tanti dolci e carni e vini,
/ ed amici per giocare, / per scherzare,
per cantare / tutti intorno a un focolare,
/ tutti insieme, per parlare... / Filastrocca
del minuto, / filastrocca, ti saluto...*

Emma Roselletti

MODI DI DIRE

Fa l'arte de Michelaccio: magna', béve' e gi' a spasso: si dice di un famulone.



ODORI

Pepe (Piper nigrum)

Molto usato nella nostra cucina, tanto che il binomio "sale e pepe" è indiscutibile nelle nostre pietanze. Qualche curioso inguaribile ha voluto sperimentare l'effetto di "mettere il pepe al culo", con il risultato di battere involontariamente il record mondiale di salto in alto, da fermo. Non coltivabile dalle nostre parti, ma è talmente conosciuto che a volte se ne fa un vero e proprio abuso, tanto da essere sconsigliato dai medici. Si dimentica molto spesso, cioè, che il pepe deve essere usato come aromatizzante e preferibilmente macinato all'ultimo momento sopra la pietanza o il sughetto.

Si ringraziano tutti i collaboratori che hanno accettato di mettere a disposizione i loro ricordi, ed in particolare quelli che si sono fatti parte attiva ricercando autonomamente e recapitandoci ulteriori informazioni.

Li preghiamo di non dispiacersi se il loro contributo non è stato ospitato nell'edizione 1993: tutto il materiale raccolto è stato catalogato secondo argomenti omogenei e verrà pubblicato nelle edizioni successive, abbinato al tema mensile appropriato.

Ci scusiamo se, nella confusione di tanti appunti presi per strada, qualche nome è stato ommesso: sicuramente non è stato disperso il contributo di nessuno. Un particolare ringraziamento agli autori dei testi e dei manoscritti da cui abbiamo attinto, avendone data per scontata l'autorizzazione alla pubblicazione.

Grazie di cuore ai cittadini che hanno collaborato:

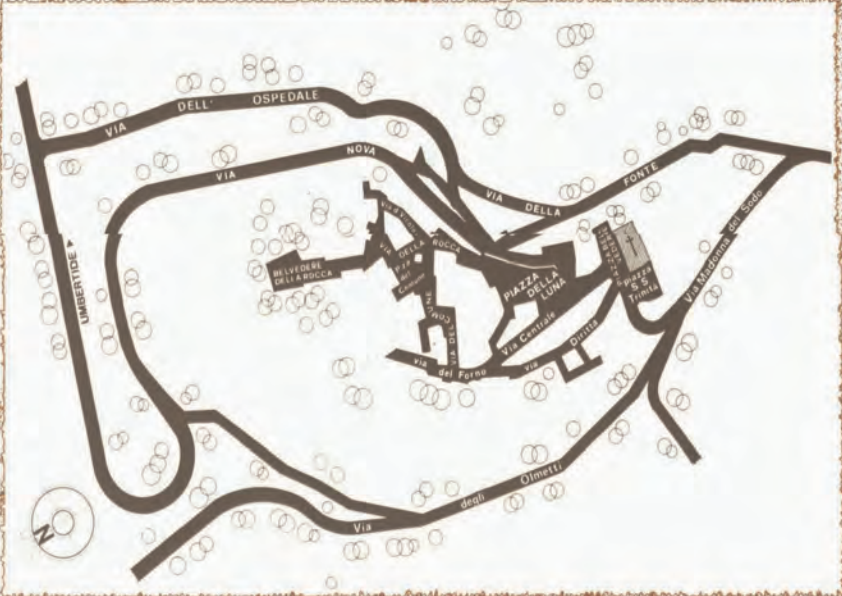
Renata Amantini, Mario Barbagianni, Francesco Bioli, Bino Blasi, Fabrizio Boldrini, Guerriero Boldrini, Roberto Boriosi, Alvaro Burzigotti, Giancarlo Bruni, Adolfo Burberi, Nina Caldari, Luigi Carlini, Luciano Caprini, Gino e Stefano Carucci, Elvio Casciari, Renato Casati, Peppino Ceccarelli, Adalgisa Cecchetti, Sergio Celestini, Maria Cencini, Pierina Ciannarugli, Renato Codovini, Stefano Comi, Giuseppe Cozzari, Renato Cozzari, Alberto Duranti, Giovanni Duranti, Giuseppe Fiorucci, Rolando Fiorucci, Franca Fodoroni, Margherita Fratini Mambrucchi, Agata Gabellini, Emma Giannelli, Vittorio Giornelli, Daniela, Cesarina e Renato Giovanni-



Pierantonio
Preggio

Calzolaro

Montecastelli



m. Dario Girelli, Avellino Giulianelli, Elsa Gonfaccami, Alvaro Gragnoli, Betto Guardabassi, Imperio Guardabassi, Ines Guasticchi, Nello Gustinelli, Alvaro Lozzi, Amelia Lozzi, Antonio Lucaccioni, Lucio Lucaccioni, Adriano Mariotti, Marino Mariotti, Concetta Mariotti Ciannarugli, Arduno Massini, Luigia Nataloni, Fausto Pecorini, Celestino Sonaglia, Bruno Tommasi, Bruno Tonanni, Quintilio Tosi, Margherita Tosi, Aldo Tripponi, Emilio Panzarola, Eugenio Puletti, Luciano Puletti, Marinella Roselli, Francesco Roselli, Palma Roselli, don Pietro Vispi.

Grazie infine ai professionisti ed alle aziende che hanno messo a disposizione qualcosa in più della mera tecnica professionale:
 A.C. Grafiche di Adriano Carboni, Città di Castello
 Foto Beppe Cecchetti, Umbertide
 Agenzia fotografica Leonetto Medici, Perugia
 Foto Umberto Domnici, Umbertide
 Punto Contabile - Computers di Lucio Rondoni e Antonella Cattaneo
 Luigi Palazzoni, Marco Brumacci, Marcello Monacelli, Giancarlo Papi della Redazione de "Il Messaggero", Perugia.

PIANTA DI UMBERTIDE



- VERDE
- VERDE PUBBLICO
- ZONE D'INTERESSE
- ZONA URBANA
- TEVERE/REGGIA
- STAZIONE E PARCHEGGI