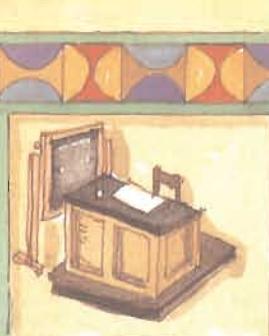
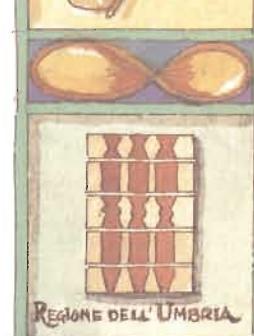
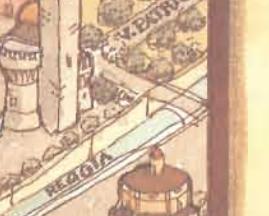
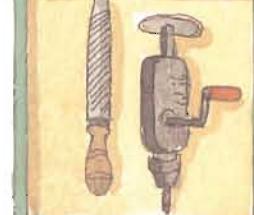
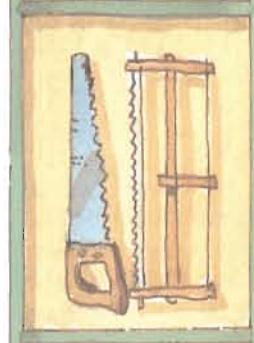


CALENDARIO

1995



Comune di Umbertide



Caro amico,

il mio fratello maggiore ha ormai esaurito il suo compito, è finito nel cassetto, almeno spero, insieme ai ricordi che si è portato dentro. A rimpiazzarlo arrivo io, augurandomi di essere ugualmente gradito, di suscitare il medesimo, caldo apprezzamento. Ne ho tanto bisogno, sai, e perciò ti chiedo un contributo. A nome degli amici che mi hanno aiutato a nascere ti prego di frugare nella memoria: un personaggio, una canajola, una caluja, possono aiutarli nel loro impegno, garantendoci ancora tanti, tanti anni da passare insieme. Grazie.

Come potrai notare sono cambiato nell'aspetto, ma conservo sempre le mie profonde radici umbertidesi e popolane. Ho fatto nuove conoscenze, ho gettato uno sguardo a Città di Castello e Montone, Pietralunga, Lisciano Niccone e San Giustino. Sono più altotiberino, però non rinnego le origini. E sì, perché la gente che esce dalle mie pagine è sempre quella: animava San Giovanni, la Piaggia, San Francesco; soffriva per mettere insieme il pranzo e la cena; possedeva buonsenso, inventiva, gusto dello scherzo. Con un termine più "pulito" si direbbe "sense of humor". Ma noi siamo della Fratta e tali vogliamo restare. Vero? In certi casi anch'io mi sono divertito a prendere in giro qualcuno, senza cattiveria e senza la volontà di offendere. Semplicemente in amicizia. Ed in amicizia, serenità e benessere auspico che trascorrano i prossimi 368 giorni. Sì, 368 (hai letto bene!), perché nemmeno io ho saputo resistere alla tentazione di richiedere, come già i miei predecessori, ai meccanismi che regolano il moto del nostro pianeta nell'universo, tre giorni in più, alla fine di febbraio, da dare in premio a chi si impegna senza incertezze a correggere le attuali debolezze dell'uomo.

Voglio regalare un giorno premio a quanti pagano regolarmente le tasse, dovere civico e morale indispensabile per la crescita della nostra società e per la difesa delle categorie più deboli.

Un altro giorno premio voglio assegnarlo a chi si impegna nel difficile settore della giustizia, operando quotidianamente, spesso con grande rischio personale e familiare, per il rispetto della legge e dello Stato di diritto.

Il terzo giorno premio lo voglio dare infine a chi riesce a vivere con la pensione sociale e riesce perfino a sorridere quando gli chiedono "sacrifici" per ripianare il deficit pubblico.

Il Lunario



GUIDA ALLA CONSULTAZIONE

Il tema portante del Lunario 1995 è costituito dai **grandi mestieri** che hanno caratterizzato la vita della città dal 1900 in poi. Per forza di cose ne abbiamo dovuti scegliere dodici, sacrificandone altri che avrebbero meritato uguale considerazione. Contiamo di rifarci nelle prossime edizioni.

La scelta è caduta su quelli più importanti, che hanno interessato e continuano ad interessare generazioni di Umbertidesi, e su quelli che sono scomparsi o rischiano di scomparire, in nome di una modernità che troppo spesso calpesta le tradizioni e annulla la creatività.

Il Lunario non vuole fermare il tempo, cerca di mantenere vivo il grande patrimonio di umanità, fatica e genialità che i nostri progenitori sono riusciti ad esprimere.

CANAJOLE

Abbiamo continuato a raccogliere dalla viva voce dei protagonisti o più spesso da parenti ed amici aneddoti e storie di vita quotidiana in cui risalta l'arguzia di chi, nonostante le difficoltà di tutti i giorni, trovava comunque un po' di tempo e voglia per divertirsi. È un esempio da seguire per una generazione come la nostra che non riesce più a ridere di sé stessa.

CALUJE

Nella ricerca instancabile di notizie per arricchire il capitolo dei mestieri ci siamo imbattuti ancora una volta in persone che avevano in comune l'originalità della loro vita e la simpatia che ci hanno lasciato in eredità. Per questo abbiamo voluto ricordarle, senza eccessiva enfasi ed alcun intento derisorio, ma con tanto affetto. I ricordi che siamo riusciti a ripescare faranno piacere a tanti anziani e serviranno ai giovani per capire meglio chi sono e da dove vengono.

Li abbiamo chiamati caluje perché, come faville che sprizzano dal focolare, sono riemersi per un attimo dal passato in un bagliore di luce.

SCHIANTOLONI

È continuata la raccolta dei grappoletti d'uva sfuggiti ai vendemmiatori nella vigna locale, con qualche puntata nelle vigne dei nostri "cugini" altotiberini, dove rischiavano di andare a male. Abbiamo così scoperto, frugando nei libri, brani, poesie e rime che testimoniano la vitalità dei nostri autori.

PROVERBI E STORNELLI

Dopo aver saccheggiato ampiamente la riserva dei nostri progenitori ci siamo rivolti al territorio altotiberino, in particolare a Città di Castello, che ci ha riservato piacevoli scoperte.

MODI DI DIRE ED ESPRESSIONI DIALETTALI

Esausta la verba locale, per i modi di dire abbiamo lanciato un SOS, che è stato raccolto dagli amici della vallata; le espressioni dialettali, invece, sono strettamente legate alla storia umbertidese e in particolare ai mestieri.

Il Lunario umbertidese si è conquistato ormai l'affetto dei nostri cittadini, anche e soprattutto di quelli sparsi per l'Italia e per il mondo, l'ammirazione di tanta gente che guarda con simpatia alla nostra città e al nostro lavoro e la stima del Presidente della Repubblica che ringraziamo anche quest'anno per le belle parole che ha avuto nei nostri confronti.

L'amministrazione comunale, orgogliosa di essersi fatta promotrice di questa iniziativa, ringrazia tutti coloro che contribuiscono a mantenere vive le tradizioni locali e con il loro lavoro quotidiano fanno crescere socialmente, civilmente e culturalmente la nostra comunità.

Auguro a tutti un buon 1995.

Maurizio Rosi
Sindaco di Umbertide



ILLUSTRAZIONI E PROGETTO EDITORIALE

Adriano Bottaccioli

PREPARAZIONE DEI TESTI

Mario Tosti

in collaborazione con

Adriano Bottaccioli – Raffaele Mancini – Fabio Mariotti
Amedeo Massetti – Walter Rondoni

CORREZIONE DEI TESTI

Walter Rondoni

EDIZIONE DEI TESTI

Fabio Mariotti – Amedeo Massetti – Walter Rondoni

IMPAGINAZIONE GRAFICA

Adriano Bottaccioli – Fabio Mariotti

COORDINAMENTO

Amedeo Massetti – Mario Tosti

STAMPA

Cerboni Editore

Stabilimento grafico "A.C. Grafiche"

Cerbara di Città di Castello – Tel. 075/8511450-1-2

Supplemento al n. 6-1994 di Umbertide Cronache

BIBLIOGRAFIA

Mario Bartocci: *La casa di cristallo* – Ed. Gabriele, Roma, 1985.
B.P. Boschesi: *Encyclopédie della Seconda Guerra Mondiale* – Mondadori Editore, 1983.

Alessandro Cancian: Tesi di laurea, 1991.

Clara Checaglini: *Nel '900 Castello... e più* – Cerboni Editore, Città di Castello, 1988.

Comune di Umbertide: Archivio, anno 1945.

Silvano Conti: *Frattaje* – Ed. Phromos, Città di Castello, 1985.

Giuseppe Donati: *Ricordi di un medico di campagna* - 1949 - ... Fotofilm PD, Colombella, 1985.

Giorgio Filippi: *Blu luna* – Ed. Tyrus, Arnone (TR), 1990.

Mario Fornaci: *Fausto Fornaci, Superdecorato Maresciallo Pilota*, 1985.

Giancarlo Grassini: *Vacanze dalla vita* – Ed. Firenze Libri, 1988.

Giulio Lazzati: *Ali nella tragedia* – Ed. Mursia, Torino, 1970.

Raffaele Mancini: *A mezzanotte abbiano scommesso sulla levata del sole* – Ed. a cura della Sez. Anpi e Volontari "Cremona", Umbertide, 1977.

Raffaele Mancini:

E si rimpiange il cielo – Ed. Phromos, Città di Castello, 1985.

Dino Marinelli: *Cronache d'epoca (Fatti e misfatti di ieri e ieri l'altro a Città di Castello)* – Ed. L'altrapagina, Lama – Sangiustino, 1991.

Bruno Porrozzì: *Umbertide nelle immagini dal '500 ai giorni nostri* – Ed. Pro Loco, Umbertide, 1977.

Bruno Porrozzì: *L'uomo nella toponomastica* - Ed. Pro Loco, Umbertide, 1992.

Emma Roselletti: *Fiori di carta* – Ed. Nuova Phromos, Città di Castello, 1990.

Gabrio Spapperi: *L'vino è la poccia di vecchi* - Ed. Edimond, Città di Castello, 1994.

Claudio Spinelli: *L'foco 'n tol cammino* – Umbria Editrice, Perugia, 1980.

Claudio Spinelli: *L'ora de l'ozio* – Ed. Guerra, Perugia, 1980.

Mario Tosti: *Belli lavori!* – Ed. Centro Culturale S. Francesco, Umbertide, 1985.

Gino Urbani: Testimonianza orale – Registrazione su nastro magnetico a cura di Ugo Tramontana, Pietralunga, ottobre 1994.

Luigi Zampa: *Pianeta nudo* – Tip. Perusia, Perugia, 1987.

CINQUANTANNI FA

Dopo il tragico 1944, in cui la nostra città dovette subire la barbarie della guerra, il 1945 è l'anno del sacrificio dei "Cremonini", caduti per la libertà. È pure l'inizio di una lenta ripresa, di una difficile ricostruzione che esaltano le capacità umane e morali degli umbertidesi. Dai documenti traspare la voglia di fare, il desiderio di lasciare alle spalle il pesante fardello della guerra e guardare al futuro con rinnovata speranza.

La penultima e l'ultima di copertina, come già l'anno scorso, sono state realizzate integralmente da Adriano, il quale non accenna a perdere un colpo. Anche stavolta la penna, in coppia con la matita, è riuscita a sbalordirci.

LA NOSTRA CUCINA

Adriano, come di abitudine, non ha badato a spese. Anzi, trascinato dal suo contagioso entusiasmo, ha scritto cartelle e cartelle di ricette. Solo a leggerle veniva l'acquolina in bocca. Lo spazio, sempre tiranno, ci ha costretti a dolorosi tagli. Quelle rimaste sono un campionario dell'arte culinaria nella terra di Fratta, da cui risalta una cucina semplice, costituita da pochi elementi, senza fronzoli o innovazioni. Una cucina autenticamente genuina che vuole essere ancora il contraltare ai tanti pub, fast food e snack bar che riescono soltanto a rovinare lo stomaco dei giovani.

ALTA VALLE DEL TEVERE

L'ultima pagina di copertina è una stupenda cartina illustrata dell'Alta Valle del Tevere, dedicata a tutti coloro, e sono tanti, che non si arrendono al becero campanilismo sotto le cui bandiere si nascondono spesso interessi inconfessati. Il Lunario umbertidese vuole essere invece elemento di unione, per una terra orgogliosa sì del proprio campanile, ma che riesce a guardare al di là degli interessi particolari.



Ringraziamo 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 ulteriori informazioni. Li preghiamo di non dispiacersi se il loro apporto non è stato ospitato nell'edizione 1995. Tutto il materiale raccolto è stato catalogato secondo argomenti omogenei e verrà pubblicato successivamente, abbinato al tema mensile appropriato. Ci scusiamo se, nella confusione di tanti appunti presi per strada, qualche nome è stato omesso. Sicuramente non è stato disperso il contributo.

Grazie di cuore a quanti hanno collaborato:

Giuseppe Birettoni, Guerriero Boldrini, Annunziata Caldari, Daniela Casciarri, Guido Casetti, Beppe Cecchetti, Elio Corbucci, Gianna Feligioni, Dino Finocchi, Giuseppe Formica, Giampaolo Giostrelli, Renato Giovannoni, Alvaro Gragnoli, Luigi Grassini, Ines Guasticchi, Giovanni Leonardi, Amelia Lozzi, Bruno Mariotti, Domenico Mariotti, Tosca Migliorati, Francesco Mischianti, Raffaello Pacifici, Valerio Pacini, Candido Palazzetti, Francesco Palazzoli, Lea Rapo, Mariolina Rapo, Quintilio Tosti, Margherita Tosti Boldrini, Egino Villarini.

Un ringraziamento particolare

– al dott. **Gabrio Spapperi** che ha messo a nostra disposizione una vera "miniera" (certamente diversa da quella cui la sua professione lo costringe quotidianamente ad attingere a pieme mani), di reperti sulle tradizioni popolari di Città di Castello e dell'Alta Valle del Tevere, frutto di seria ed appassionata ricerca;

– al prof. **Ugo Tramontana** che, per riparare alla colpa di essere stato insegnante di un presuntuoso redattore del Lunario, ha rintracciato preziose testimonianze sulle tradizioni popolari del nostro comprensorio, vagando per le campagne con carta e penna... verso l'ora di pranzo;

– alla bibliotecaria **Maria Grazia Moretti** ed alla dott.ssa **Olita Franceschini**, per l'utilissimo lavoro di ricerca nell'archivio storico comunale, anche se ciò ha comportato ripetute e sospette visite nella penombra degli scaffali da parte di un redattore;

– all'amico **Giancarlo Papi**, ternano, residente nella lontana Perugia, che, oltre a dare un tocco di internazionalità al nostro lavoro, ha continuato a fornirci con entusiasmo le preziose immagini del suo obiettivo;

– a don **Pietro Vispi** che ci mantiene in buoni rapporti con tutti i Santi nel difficile lavoro di metterli d'accordo, scegliendo per ciascuno il giorno giusto. Quest'anno, in aggiunta, ci ha concesso l'"imprimatur" sulla pagina riguardante il suo grande "mestiere".



La realizzazione di questo Calendario è stata possibile anche grazie al contributo di:

– ARON S.r.l. di Giancarlo Abo - Materie Plastiche - Taranto
– AUTOCAR S.n.c. di Corrado Marinelli & C.
Concessionaria FIAT Umbertide - Città di Castello
– CERAMICHE ROMETTI - Via Garibaldi - Umbertide
– GIULIETTI Arredamenti speciali di Giulietti & C. - Umbertide
– GOMOI S.r.l. - Via della Cupola, 235 - Firenze
– S.E.A.S. S.p.a. - Costruzioni edili e stradali - Via Roma - Umbertide
– S.E.I.M.A. S.r.l. - Via Roma - Umbertide

Canto de la Pasquella

La Pasquella vien di gennaro
se rallegra anche l'fornaro
che ci cöce la pagnottella
viva viva la Pasquella ...



LEGENDA

- ... FERROVIA APPENNINO (Arezzo - Fossato di Vico)
- F.C.U. Ferrovia Centrale Umbra
- ... FERROVIE d. STATO
- AREZZO
- S. SEPOLCRO CITTÀ d'ASTELLO
- DISMESSA
- FOSCATO DI VICO
- P.S. GIOVANNI
- Lago Trasimeno PERUGIA
- TOPIC
- UMBERTIDE
- CHUBELIO ASSISI FOLIGNO

I FERROVIERI

Al punto d'incrocio della Terni-Arezzo e della diramazione per Fossato di Vico, Umbertide si era trovata ad essere il baricentro della ferrovia con il conseguente vantaggio di diventare sede naturale per l'officina di manutenzione e la residenza del personale. In sostanza ogni ferrovieri era della Fratta ed alla Fratta ebbero origine dinastiche intere, con il privilegio, raro, allora, di un buono stipendio fisso.



Anni '30 - Un gruppo di macchinisti

Macchinisti, frenatori, capitreno, manovratori, capistazione erano ambite prede per aspiranti suocere, che addestravano le figlie al mestiere di moglie di ferrovieri con la preparazione dei "cestini" per il pranzo, il cui tepore e succulenza erano diretta testimonianza della dedizione ai mariti affamati lungo la linea. Ma il sacrificio delle spose sarebbe stato ben compensato dal privilegio di apprendere in anteprima le notizie più piccanti del paese dalle colleghe, durante le riunioni in attesa del treno che precedettero ed ispirarono i futuri telegiornali.

Dura disciplina era quella di adattarsi a cadenze di vita quotidiana, sempre sfasate rispetto alla gente normale. Pasqua al Venerdì Santo; ferie per i Morti; a letto con le galline; sveglia al canto del gallo (con la cresta); effusioni con il gallo (con il cappello decorato dai "filetti") all'ora della Benedizione; astinenze per le lunghe trasferte; abbuffate durante i fugaci ritorni, anche per controllare il grado di astinenza durante la trasferta precedente.

Era di un ferrovieri la prima palpebra ad aprirsi, per ispezionare l'integrità delle rotaie, durante la "visita" al lume della lanterna ad olio. Furono i ferrovieri ad esplorare nuove vie di commercio, oltre i confini del mercato del mercoledì, inviando a Roma affamata per la guerra, tramite i pollaroli, uova, farina, formaggio, foglie di tabacco sottratte alla conta, sigarette ottenute con la tessera, da barattare con carburo, pietrine per accendisigari, cartine per sigarette e lamette da barba. I ferrovieri furono soprattutto quelli che, ben volentieri, contribuirono in modo non marginale a farci superare la civiltà del baratto, mettendo in circolazione ogni mese i belleroni* rosa da diecimila lire o restituendo quelli che avevano già speso o promettendo di farlo.

CANAJOLE

Il barattolo

C'era solo una stufa di cocci, spenta di notte, nel dormitorio di Sansepolcro e, d'inverno, ci voleva coraggio a percorrere in mutande il corridoio gelido per fare un goccio d'acqua.

Ma un capitreno, poltrone ed ingegnoso, aveva stretto un'amicizia segreta con un barattolo che, nascosto di giorno in un cespuglio, di notte accettava volentieri di essere ancora utile nel riempirsi dell'urina del padrone. La fresca fu rovinata da un macchinista geloso che, complice un chiodo, trasformò in colabrodo il barattolo serviziovole.

E l'ignaro ferrovieri, nel fondo di una notte bianca di brina, come al solito cercò a tentoni l'amico in attesa – benché ferito – sotto il letto. Disteso su un fianco, lo mise al punto giusto sotto le coperte e si rilassò nella consueta voluttuosa parentesi notturna. Non si insospettì per il gorgoglio monotonicamente baritono, senza il crescendo tendente al contrasto, né per il tepore insolitamente generoso ed espansivo verso ginocchia ed ombelico. Quando all'improvviso il calore diventò gelo, non servì a nulla buttare all'aria lenzuola, coperte e barattolo vuoto. Non c'era altro da fare che aspettare l'ora della sveglia, seduto sul letto, vestito, con il cappello con tre "filetti" ma senza mutande, le lenzuola stese ad asciugare sopra la sedia, al buio e zitto, per non dare soddisfazione.

CALUJE

Torello

Torello, originario di Pietralunga, aveva imparato a Milano l'arte di aggiustatore, messa a frutto nell'officina della ferrovia, in squadra con Gaspero e Nello de Panzarola. Dritto come un fuso, fiocco nero, camicia a maniche alzate, corpetto e



1923 - Interno dell'officina della Centrale Umbra

calzoni di velluto, mai aveva conosciuto il cappotto essendo abituato a guadagnarsi due soldi a correre scalzo sulla neve, da bambino, per i signorotti di Pietralunga.

Estroverso, era amico di tutti e non si tirava indietro per dare aiuto, anche ai colleghi, battendo la mazza più grande. Aveva una grande passione per la caccia, per i cani, per i fucili, dei quali era provetto riparatore in cambio di farina ed olio, così preziosi durante la guerra. Una volta portò una balla di farina da sessanta chili sulla canna della bicicletta, di notte, sin dietro Montacuto, per sfamare la numerosa famiglia di Checco di Zurli, là sfollata e rimasta senza viveri.

Amava la musica, raffinata e tradizionale e si faceva volentieri trasportare nella danza, con risultati eccellenti. E' rimasto memorabile un valzer in coppia con la *Gnaspina*, quando tutta la sala fece il cerchio intorno ai due sconosciuti ed ammirati ballerini.

Brigadiere dei pompieri, trovò modo di esprimere la sua esuberanza ed il suo spirito di servizio, tanto da meritarsi un encomio solenne da parte del Sindaco. Visse con grande forza e dignità gli ultimi anni: ne aveva ottanta quando tornò a far visita a Pietralunga in bicicletta insieme a Renato. Subì con naturalezza la cecità nell'ultima vecchiaia, scambiando battute con le voci note che incrociava, tradito soltanto dal braccio teso appoggiato sulla spalla di chi lo accompagnava, col fiocco nero, a testa alta e dritto come un fuso.

A SCHIANTOLONI

L treno de l'Apennino

C'era 'na 'olta 'l tren de l'Apennino
che se fermèa 'n tu ogni paesino,
partia da Castèlo e arrivèa a Fèno,
e quando caminèa, già pién pién.

'N piazza Garibaldi c'era la stazione
e pe' la festa a Canoscio ci 'nia la rivoluzione;
totto Castèlo s'ardunèa melé
perchè la Madona giono a vedé.

Alor ch'era de partì
la locomotiva 'ncomincèa a starnutì
e quando sbuffea per èria 'l fumo nero,
era 'nuta l'ora che partia daéro.

Totta la gente dai finestrini s'affaccia
e per salutè 'l fazzoletto sventolèa;
se uno arrivèa tardi, anche se c'aea 'l fiòlo
gni fuggia dietro e muntèa al volo.

Clara Checcaglini - Città di Castello

PROVERBI E STORNELLI

Chi lavora a Capodàno, lavora tötto l'ano;
chi lavora pe' l'Ascensione, va de siguro 'n perdizione

Città di Castello

Per l'anno nòvo ogni galina torna a far l'ovo

Lisciano Niccone

MODI DI DIRE

Quel melé fregaribbe anche l'fume a le ciâcet (ruberebbe il fumo alle focacce): si dice di una persona estremamente avida.

Città di Castello

ESPRESSIONI DIALETTALI

Belleróni, s.m.pl., banconota di grande formato.
Cutûrlo, s.m., grosso sasso. Usato anche come aggettivo per indicare persona scorbatica e scarsamente intelligente.

CINQUANT'ANNI FA

(29 gennaio 1945)

Partenza dei giovani del "Cremona"

Quella mattina, dopo una notte di baldoria, i volontari si radunarono nella piazza principale del paese dove T'attende un autocarro militare che li porterà verso il fronte ...

Essi sono: Alboni Giovanni, Bargelli Antonio, Beacci Luigi, Bruschi Augusto, Caprini Claudio, Ceccagnoli Orlando, Confini Guerriero, Faloci Serafino, Galina Leonello, Gennari Addo, Leonardi Guerriero, Loschi Francesco, Lozzi Artemio, Mariotti Alfredo, Mola Argentino, Paneni Rolando, Pucci Quirino, Rosati Giuseppe, Silvioni Armando, Silvioni Benito, Silvioni Guerriero, Trippella Angelo, Veschi Armando.

Raffaele Mancini

GENNAIO

1° Gennaio

Sorge ore 7,40

Tramonta ore 16,47

15 Gennaio

Sorge ore 7,38

Tramonta ore 17,01

1 D CAPODANNO S. Madre di Dio

Auguriamoci serenità

2 L S. Basilio e Gregorio



3 M SS. Nome di Gesù



4 M S. Fausta



5 G S. Amata

Arriva la Befana

6 V EPIFANIA di N.S.G.C.



7 S S. Luciano m.



8 D Battesimo di Gesù



9 L S. Giuliano m.



10 M S. Aldo



11 M S. Igino P.



12 G S. Bonito V.



13 V S. Ilario V.



14 S S. Eufrasio



15 D S. Mauro Ab.

Festa a Montemigiano



16 L S. Marcello P.



17 M S. Antonio Ab. Benedizione animali a S. Maria



18 M Ss. Faustina e Liberata



19 G S. Mario m.



20 V S. Sebastiano

Festa dei vigili urbani



21 S S. Agnese v.m.



22 D S. Anastasio m.



23 L S. Emerenziana v.m.



24 M S. Francesco di Sales

Festa dei giornalisti



25 M S. Conversione di S.Paolo Ap.



26 G S. Ss. Tito e Timoteo VV.



27 V S. Angela Merici



28 S S. Tommaso d'Aquino Protettore degli studenti



29 D S. Costanzo V.m.

Festa a Perugia



30 L S. Martina m.



31 M S. Giovanni Bosco



Intanto...

Nei dintorni e nel centro di Budapest continuano gli scontri tra Sovietici e Tedeschi.

Hitler consente ad iniziare la ritirata dalle Ardenne.

Nel Pacifico si intensificano le imprese dei piloti suicidi giapponesi ai danni delle squadre navali americane.

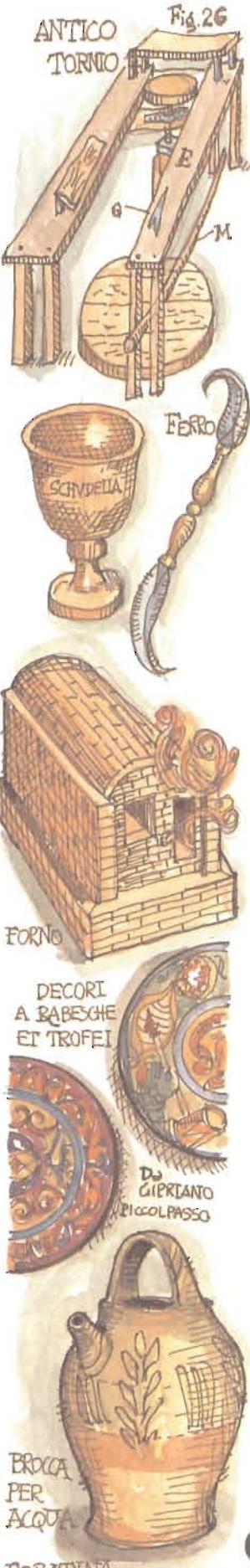
Le truppe sovietiche circondano Varsavia.



*Fiore di pepe
che bella pepaiola che c'aete
a chi la date
a chi la promettete*



Civitella Ranieri - Castello



I CERAMISTI

L'apertura, nel 1920, della scuola d'arte e mestieri presso la fornace di Santa Maria, introduce una radicale trasformazione nell'arte dei fornaci (vedere Calendario 1993) che per secoli avevano prodotto esclusivamente oggetti di consumo essenziali (brocche, vasi, orci, scodelle) sempre uguali a se stessi. Nasce la prima fabbrica di ceramiche e maioliche, "La Frattigiana", che utilizza le capacità degli insegnanti della scuola, fra cui Papa Jeni, abilissimo ceramista già emigrato in Francia, e Settimio Rometti. Il seme germoglia e proliferano le iniziative. Le "Cera-



miche Pucci" accendono i loro forni dietro la stazione ferroviaria. In via XX Settembre Settimio Rometti fonda la "Ars Umbra" (nel 1927 diventata "Ceramiche Rometti") che presto sforna la testa di Mussolini; anche se non è facile reperire e plasmare la creta necessaria, causa la testardaggine del soggetto nel tirare diritto. La visita alla fabbrica da parte del "modello" è un'occasione irripetibile per prendere le misure e l'effige del Duce di cocco diventa un "bestseller" che apre alla ceramica umbertidese le case di gerarchi, camicie nere, balilla e giovani italiane.

Ben più sostanza per il futuro viene fornita dai grandi artisti che, con geniale intuizione, sono chiamati a creare forme, materiali, colori (Nero Fratta), disegni: Corrado Cagli, Leoncillo, Di Giacomo e Dante Baldelli aprono un periodo luminoso, di corposa creatività che porta la ceramica umbertidese a livelli di notorietà non solo nazionale, in pochi anni di attività. Di pari passo si sviluppano lavoro e benessere: decine di giovani diventano tornanti, foggiatori, calcatori, modinatori, colatori, modellisti, madristi, pressatori, pittori, decoratori, smaltatori, inventatori. Pennelli, smalti, mastelli*, torni, "ghigliottine", "terra" e mucco* producono il pane quotidiano che la tradizione contadina aveva fatto cercare solo nei campi.

CANAJOLE

Foto di gruppo

I vasi mostravano il loro splendore davanti all'obiettivo della vecchia "Lupa", dietro la quale Corradino, fotografo eremita, smanettava per la messa a fuoco, testa e braccia nascoste sotto il panno nero che si agitava nervosamente, seguendo la frenesia dell'operatore. Quando tutto era pronto, uscito dal suo nascondiglio, il lampo al magnesio sulla mano sinistra, la peregrina dell'otturatore sulla destra, lo sguardo acciugato verso le ceramiche, ordino perentoriamente, soprattutto dall'abitudine quotidiana: "Fermi tutti!".

Ed i vasi trattennero il respiro, seppure abbagliati dal lampo, per essere degnamente immortalati nella foto di gruppo per il catalogo delle "Ceramiche Rometti".



CALUJE

Settimio Rometti

Schivo, riservato, in apparenza quasi svagato, Settimio Rometti sicuramente non aveva il fisico dell'uomo-chiave che ha consentito alla ceramica umbertidese uno sviluppo straordinario. Ebbe l'intuizione di sposare il genio di artisti moderni alle capacità di produrre brocche e scodelle, sopperendo alla mancanza di una tradizione popolare su cui potevano contare Gubbio, Denuta, Gualdo, Faenza. Dedicò la sua inventiva alla

ricerca continua di nuove tecniche, nuovi stili. Lo fece con la passione totalizzante dell'artista privilegiando la creatività fine a se stessa, senza distrazioni verso la finanza, la contabilità e l'organizzazione: perciò l'azienda ebbe una vita travagliata, costellata di chiusure, riaperture, scissioni, rifondazioni, in una corsa in cui l'arte soccombe sempre all'economia di mercato.

Forse per queste delusioni spese gli ultimi anni di vita in un casolare di campagna, dove si era ritirato quasi in eremitaggio volontario.

Ma il meglio di lui, la sensibilità e caparbietà nascoste sotto la figura ascetica, continua a vivere nelle opere, sempre velate di malinconia. Così come rimane la testimonianza dell'impegno politico, che lo vide vice sindaco prima del Fascismo e socialista convinto fino all'ultimo dei suoi giorni.

A SCHIANTOLONI

Ceramista solitario

Maschere e vasi
racchiudono il mistero
della sua vita di tormento
nell'oscuro rifugio
illuminato dai suoi sogni



Luigi Zampa

PROVERBI E STORNELLI

La terra è basta, fitta e dura

Città di Castello

Chi d'abèto, chi de noce, ognun porta la su' croce
Chi compra quando 'n pôle, vende quando 'n vôle
Chi porta la móji bélà a 'gni festa e fá bél' Il cavalo a
'gni fontana, a la fin de l'ano arà 'l cavallo bolso e la
móji... puténa

Città di Castello



MODI DI DIRE

Beeto chi ha 'l babò a l'inferno!: avendo pensato più alle cose terrene che a quelle spirituali, ha lasciato una bella eredità.

ESPRESSIONI DIALETTALI

Badalenà, v. intr., lampeggiare senza tuono.
Balégine, s.f., altalena.
Mastello, s.m., recipiente, secchio di legno.
Mucco, s.m., argilla liquida.

CINQUANT'ANNI FA

(Febbraio 1945)

Morte del sergente pilota da caccia Fausto Formaci

I valorosi piloti da caccia del Nord-Italia, in quel periodo di completo caos..., andarono a morire per una loro coerenza che ubbidiva alla parola dignità, dignità rimasta nelle loro coscenze di uomini e di soldati, anche se attorno a loro tutto era perduto. Il loro motto divenne: "Non ci si ritira anche quando, a causa dell'impari numero di uomini e di mezzi, la lotta diventa inutile!". In una di queste tremende azioni di guerra Fausto cadde da eroe.

Mario Formaci

Il combattimento, iniziato sui diecimila metri, si è ormai frazionato in tanti duelli fra piccoli gruppi di aeroplani; un nostro Messerschmitt è rimasto isolato e circondato da una decina di Thunderbolt. I P-47 lo attaccano da tutte le parti, sparando con tutte le loro armi; sono centinaia di proiettili da 13 mm che seguono il nostro caccia... egli riesce con manovre acrobatiche a sfuggire alle raffiche delle armi nemiche... alla fine, dopo un'ennesima affondata, il numero ha il sopravvento... Dentro l'abitacolo, il pilota ha appoggiato il capo contro il cruscotto; il busto è reclinato in avanti e la cloche, mossa dalla corrente d'aria che sbatte contro i piani mobili di coda, sbatte leggermente contro lo stomaco quasi per un disperato richiamo. Ma il pilota non sente più nulla... Così moriva il sergente pilota Formaci del 2º Gruppo Caccia, il 6 febbraio 1945, nel cielo del Veneto.

Giulio Lazzati

FEBBRAIO

1° Febbraio



Sorge ore 7,25

Tramonta ore 17,22

15 Febbraio



Sorge ore 7,09

Tramonta ore 17,40

1 M S. Leonia

2 G Presentaz. di N.S.G.C. La Candelora

3 v S. Biagio V.m.

Benedizione della gola in Collegiata

4 s S. Giuseppe da L.

Protettrice per le malattie del seno

5 D S. Agata

S. Gastone

7 M S. Giuliana

8 M S. Ermanno

9 G S. Rinaldo V.

10 v S. Silvano

11 s B.V. di Lourdes

Giornata del malato

12 D S. Eulalia v.m.

13 L S. Benigno

14 M S. Valentino

Dighiela, che l'amit

15 M Ss. Faustino e Giovita

16 G S. Elia m.

17 v Ss. Servi di Maria

18 s S. Simone V.

19 D S. Tullio

20 L S. Nilo

Cofondatore di Camporeggiano

21 M S. Pier Damiani



22 M S. Margherita da Cortona

23 G S. Romina

Vita 'l cicci cocco

24 v S. Primolo

25 s S. Adelmo

26 D S. Nestore m.

27 L S. Gabriele

28 M S. Osvaldo Carnevale, castagnole e vinsanto

29 Giornata premio a chi paga le tasse

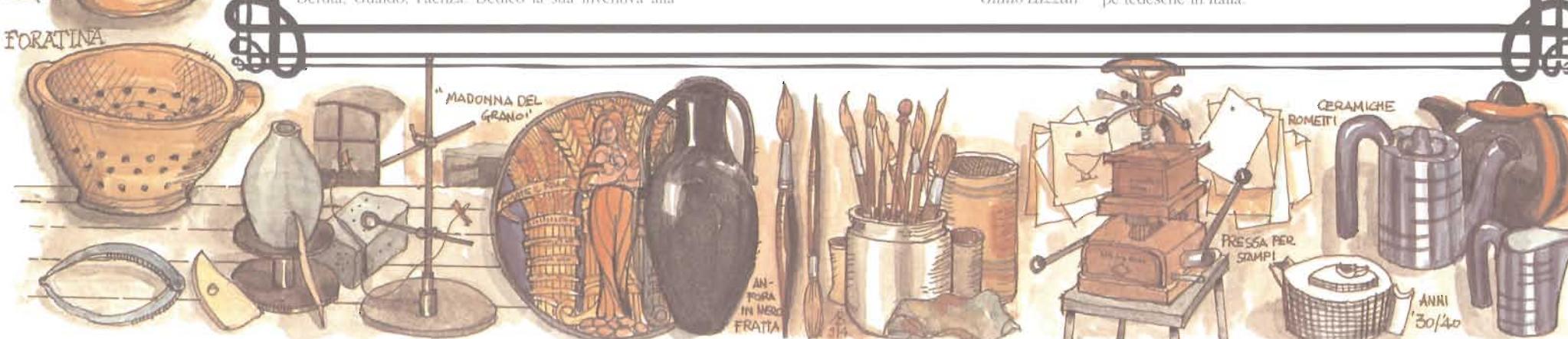
30 Giornata premio a chi si impegna per la giustizia

31 Giornata premio a chi riesce a vivere con la pensione sociale

Intanto...

Hitler sostituisce il comandante supremo delle forze tedesche sul fronte occidentale, Karl Gerd von Rundstedt, con Albert Kesselring.

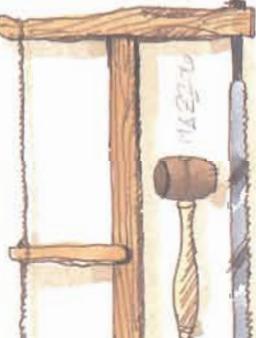
Sul fronte orientale le truppe sovietiche del maresciallo Rokossovsky si attestano nelle vicinanze di Danzica. Iniziano i contatti segreti in Svizzera per la resa delle truppe tedesche in Italia.



*Fiore d'aglietto
non posso far l'amor
si non vi tocco
son nato de
sto vizio maledetto*



Città di Castello
Il campanile rotondo del XII sec.



I FALEGNAMI

Le botteghe dei falegnami suscitavano il fascino dei più piccoli. L'odore del legno, i pezzetti che si rimezzavano per farne spade e fucili ad elastico, la colla tedesca a stecche che bolliva continuamente nel pentolone sul fuoco, seghe, martelli, chiodi..., tutto l'armamentario insomma per scatenare la fantasia creativa dei bambini. Una volta quello del falegname non era solo un mestiere, ma una vera e propria arte, esercitata con pochi strumenti (il vultino*, la sega a telaio, lo sgrossino*, la pialla, il martello...), senza le moderne attrezature che oggi fanno quasi tutto da sole. A partire dai primi del '900 brillò la stella di Giuseppe Mischianti, *Pichichiōco*. Aveva bottega in via Soli, in società con Riego Codovini, *Patapin*, che successivamente si mise in proprio trasferendosi presso la Rocca (con il giovanissimo Guido Casetti ad imparare il mestiere). Negli Anni '30, '40 e '50 si ricordano Astorre Bellarosa (primo sindaco della città nel dopoguerra) e Riego Maccarelli, la cui bottega in via Roma (presso *Peppolella*) fu incendiata dai Tedeschi al passaggio del fronte (1944). Giuseppe Lisetti, in via Madonna del Moro, costruiva ruote per carri; Angelo Bartocci era specializzato nella fabbricazione di carri per contadini, botti e legnelli per calessi; Angelo Venturelli, *Schioppone*; Domenico Conti e suo figlio Mario, falegname per poco tempo (fu assessore in Comune alla fine degli Anni '60), deceduto nei mesi scorsi; Alessandro Vestrilli capostipite di una dinastia composta dai fratelli Mario, *T Saggio* e Giovanni, *T Nige*, e dal figlio Luigi; Francesco Polveroni e il figlio Dante; Giovanbattista Sassoli; Orlando Tamburini, Luciano e Franco che hanno realizzato, negli Anni '70, un moderno mobilificio; Raffaele Betti; Giuseppe Marsigliotti; Gaetano Boldrini che ha insegnato l'arte al figlio Antonio; Giovanni Feligioni, *Tazzina*; Luigi Toraci, *Bellazzucca*; Fernando Pascolini, *Lumachella*; Pietro Pacini e il figlio Angelo; Gino Mariotti, morto giovane in un tragico incidente; Ennio Bottaccioli, *T Contaccia*, alla cui bottega affiancarono l'arte Bruno Mariotti e Peppe Pazzaglia. Oggi questo antico mestiere non ha più il fascino di una volta e le botteghe di falegname si contano sulla punta delle dita. Resistono audacemente Gigetto Grasini, *Rapastello*, in via XX Settembre, alternando la pialla e il martello al violino, e Fernando Bottaccioli, in via Cesare Battisti dove lavorava Ferdinando Bruschi. A partire dagli Anni '70 hanno preso il sopravvento le produzioni artigianali e industriali dei vari Aldo Giulietti, *Bagaleto*, e Vincenzo Fagnucci, *Cencio*; Luigi Giulietti; Elio Romegiani, *Soreo*; Giovannino Dini, Palmiro Niccolini, Gino Locchi, Sergio Bartolini, Sergio Beli, Zucchini e Cipriani, specializzati nella produzione di mobili e cucine. Non c'è più nessuno che fa nascerre dal legno, come il vecchio artista *Pichichiōco*, ruzzole e trotole lavorando sul tornio a pedale e non ci sono più nemmeno i ragazzotti di bottega che una volta andavano ad imparare il mestiere, dopo la scuola, senza prendere un soldo.

CANAJOLE

Il barometro di mastro Pichichiōco

Giuseppe Mischianti era considerato un vero artista. Nella bottega in via Soli costruiva ruzzole, rondolini* e trotole con il tornio a pedale che si era fatto da solo. In quella zona ricordano ancora il merlo del piano di sopra, di Riccardo Lucaccioni, *maestro Pincardino*, che lasciando faceva il verso a *Pichichiōco* sollecitato dagli amici fuori della bottega.

Come tutti gli artisti *Pichichiōco* era un tipo estroso tanto è vero che sul muro esterno del laboratorio aveva appeso un barometro da lui realizzato. Una casetta di legno da cui, se era bel tempo, usciva il boscaiolo per andare a far legna; se pioveva, la donna con l'ombrello. Un barometro davvero originale, a nervo di gatto, sensibile all'umidità.



CALUJE

Schioppone

Perché lo chiamassero così non è dato sapere, ma tanta era la vitalità e lo spirito che questo geniale falegname sembrava sempre sul punto di schioppare* davvero in un impeto di irrefrenabile forza.

Sì, perché Angiulino Venturelli era tutto un ammasso di nervi, scattante, risoluto. Guai a criticarlo nel lavoro o a suggerirgli qualche modifica. Artigiano multiforme come pochi, aveva la capacità di risolvere i problemi più impensati. Chi non lo ricorda, basco in testa, secco alitino, arrampicato in cima ad una scala, chiodi in bocca e martello in mano, a montare il palco per un veglione?

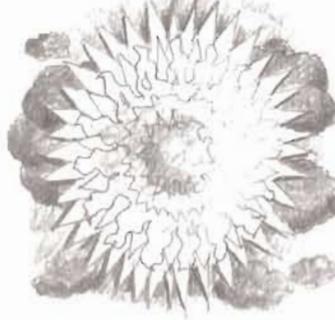
Negli Anni '60 aveva rilevato la gestione del cinema

Elios (ex Giardino), dove il suo grande impegno era quello di tenere a bada l'irruenza dei ragazzini la domenica pomeriggio (i cinema erano sempre pieni), con un occhio di particolare riguardo per i soliti "portoghesi" che nel buio entravano in sala provenienti dall'uscita di sicurezza laterale, contando su complici all'interno.

A SCHIANTOLONI

Una verità

Sorridendo parlandoci all'aperto nel sole, si fugano invernali ombre di forzati solitari silenzi, nel sommo bene di ritrovarci insieme.



Emma Roselletti

PROVERBI E STORNELLI

Antica cantilena dei segatori

Sega, segamo
tre soldi guadagnamo:
un pel pane
un pel vino
un pel sacocino



Pietralunga

Si 'n ci fosse la colla e lu stucco,
I falegname sarebbe distrutto



Gigetto
(foto
Giancarlo
Papi)

MODI DI DIRE

E' come l'foco de salci, o bruscia o tigne: si dice di persona da evitare. Città di Castello

La stecca arrien dal legno: pregi e difetti dei padri si trasmettono ai figli.

ESPRESSIONI DIALETTALI

Manarola, s.f., trapano a collo d'oca che perfora aiutato dalla pressione del braccio o del corpo.
Micciatùra, s.f., incastro del legno.
Rondolino, s.m., piccola ruzzola.
Schioppàre, v. intr., esplosione, scoppiare.
Sgrossino, s.m., piccola pialla rotonda.
Vultino, s.m., sega a telaio a lama stretta usata per tagli curvilinei.

CINQUANT'ANNI FA

(Marzo 1945)

I "Gremontini" al fronte

... Pucci Quirino e Rosati Giuseppe cadono sul campo di battaglia il 3 marzo. Albini Giovanni, Beacci Luigi, Caprini Claudia, Ceccagnoli Orlando, Leonardi Guerriero, Mariotti Alfredo, Mola Argentino e Sivioni Benito sono feriti in combattimento tra il 3 e 4 marzo. Leonardi Guerriero è decorato della medaglia d'argento al valor militare e Silvioni Benito della Croce di guerra. Al paese apprendiamo, ammirati e sgomentati nello stesso tempo, le loro gesta gloriose.

... Un contributo da non dimenticare. Raffaele Mancini

Mancano i vetri per le finestre

La Prefettura di Perugia dispone che i vetri dei quadri delle personalità più rappresentative del cessato regime fascista, giacenti nei magazzini degli Enti, vengano usati per gli infissi di edifici pubblici o venduti per abitazioni. Il sindaco Bellarosa risponde al Prefetto:

"Assicuro l'E.V. che tutti i vetri dei quadri di personalità del cessato regime sono stati già tempo utilizzati per le finestre di questo edificio comunale, per le quali ne abbisognano ancora un'ingente quantità".

MARZO

1° Marzo

Sorge ore 6,48

Tramonta ore 17,58



15 Marzo

Sorge ore 6,25

Tramonta ore 18,14

1 M Le Ceneri

Inizia la Quaresima

2 G S. Eraclio

3 V S. Marino m.

4 S S. Lucio

5 D S. Olivia m.

6 L S. Vittore P.

7 M Ss. Perpetua e Felicita mm.

8 M S. Giov. di Dio

9 G S. Francesca Romana

10 V S. Attala

11 S S. Costantino re

12 D S. Zeno

13 L Ss. Patrizia e Cristina mm.

14 M S. Matilde reg.

15 M S. Luisa

16 G S. Eusebia

17 V S. Geltrude

18 S S. Salvatore fr.

19 D S. Giuseppe

Prestettore dei falegnami

20 L S. Fotina m.

21 M S. Berillo

22 M S. Benvenuto

23 G S. Lea ved.

24 V S. Flavio

25 S Annunciazione di N.S.G.C.

26 D S. Lucia Filippini

Festa delle Suore

27 L S. Lazzaro ps.

28 M Ss. Castore e Teodoro mm.

29 M S. Bertoldo m.

30 G S. Clitio ab.

31 V S. Guido ab.

Intanto...

Stalin, Churchill e Roosevelt inaugurano la conferenza di Yalta.

Sul fronte occidentale prosegue lo sfondamento del Vallo Atlantico (linea Sigfrido) ad opera delle divisioni americane.

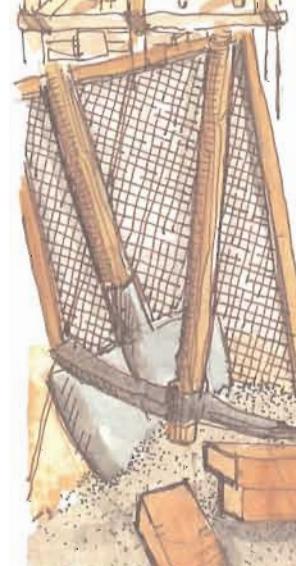
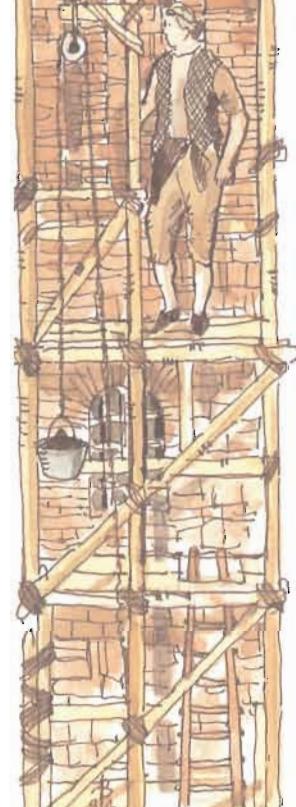
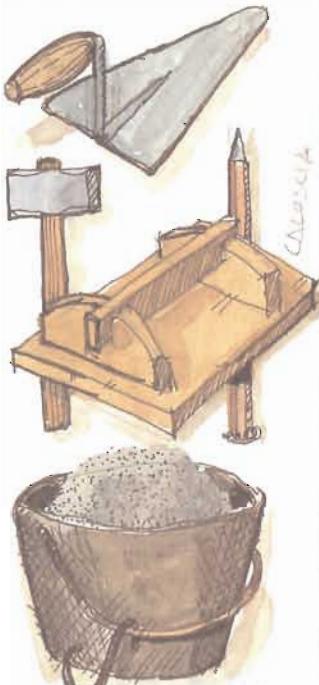


Struffoletto

*Fiore di mela
e tutt'e due su 'na rametta stamo
tira lo vento e nessuno cascamo*



Montone - Chiostro S. Francesco



I MURATORI

Era lunga la giornata del muratore: "Da quando ci se vedea, a quando 'n ci se vedea", con il freddo che ambrigiliva* le mani, il caldo che gonfiava le tempie, il sole che dispensava gratuitamente una poco invidiabile abbronzatura. Quasi non bastasse, talvolta percorreva a piedi chilometri di strade polverose, coperte di fango dalla pioggia, per andare e tornare dal lavoro. Calzoni a quadrettini bianchi e neri; il metro a fare capolino dalla tasca posteriore; zoccoli da contadino o scarponi militari dismessi; cappello di carta a barca rovesciata. I fratelli Giorgio e Giovanni Leonardi, *Pacella*, da Monestevole, i Barafani, gli Andreani, *Chefò*, Egidio Pieroni ed il vecchio Angioletti da Umbertide giravano le campagne ed i paesi, ricevendo un modestissimo corrispettivo, anche in natura, per l'opera prestata. Giunti sul posto, mettevano in salvo da polvere ed animali il fazzoletto che, annodato per gli angoli, custodiva il pranzo, proletario antenato del frigorifero da viaggio. Poi, quando ancora non esisteva il cemento, tiravano fuori dalla buca, dove era stata messa la sera precedente a spegnere, la calce bianca. Con uno zappetto dal manico lungo trituravano quel blocco che la terra aveva custodito e trasformato. Poco più in là il mucchio della rena, preparata, quasi fosse un nido, in maniera da accogliere acqua e calce. La gamba destra flessa a mo' di fulcro, la pala saldamente impugnata dopo avere inumidito le mani con la saliva, cominciavano il lungo rimescolamento, alternando aggiunte d'acqua e di calce per rendere più grasso l'impasto. A forza di braccia la calcina era trasportata e issata, quindi usata per muri ed archi, finestre e scale. A mezzogiorno la sosta. Dal fazzolettone a quadri spuntavano un po' di pastasciutta, da riscaldare, se possibile, sul fuocherello acceso fra quattro sassi, affettato del maiale ammazzato in casa, pane e la bottiglia del vino. Quando c'era, cibi poveri per dare benzina ad un motore che invecchiava presto.

CANAJOLE

I fagioli

Lo stomaco di mastro Ntugnino de Andreani rifiutava pervicacemente i fagioli. Non importava se fossero in bianco, in umido o chissà come. Recatosi da un contadino per un lavoro, venne invitato a pranzo. Nel momento di mettersi a tavola, l'amara sorpresa: quel giorno avrebbero mangiato fagioli. Con qualche garbato "cumplimento", Ntugnino riuscì a non farsi colmare il piatto degli odiati legumi. Poi, tutto d'un fiato, li trangugiò, facendo grande violenza a se stesso, ma riuscendo a non mortificare la generosità del suo ospite. Sorpresa da tanta voracità: "Vedo che avete gradito" - esclamò soddisfatta la padrona di casa. E affondò il mestolo nel caldarro versandone di nuovo il contenuto nella scodella.



Il carretto di Mario,
indispensabile ai muratori
(Foto B. Cecchetti)

CALUJE

Filiberto

Avrebbe potuto essere la controfigura di Ollio: alto, grosso (ben sopra il quintale) ma proporzionato, baffetti appena accennati sotto le froge del naso, cappello tipo Borsalino con la fodera all'esterno. Incredibilmente vorace: faceva colazione con una fila di pane spaccata e riempita di qualsiasi cosa non avvelenesse, a ogni boccata ne portava via un cazzotto, che scompariva nel gargamello*, accompagnato da una strizzatina di baffi e da una sgonzata* di vino. A mezzogiorno, il suo portapranzo, scaldato con un bastone sopra il fuoco, si svuotava come lo sciaccuone e riuscoteva volentieri le dosi accantonate da stomaci più delicati. A chi gli si rivolgeva esprimendo la propria invidia per l'appetitoso pie-nic, rispondeva: "C'è posto anche per voi... per lavorar?" Una volta, di fronte ad un caldarro di pomodorini che all'assaggio non risultavano esaftanti, Filiberto esclamò: "Cucchini, si voialtri dewe' buttalli sia, ci penso io!" E li trangugiò. Con tale carburante il motore non poteva non essere esuberante. Di fronte a una fila di tomboli, spariti tutti i compagni per evitare la faticata, Filiberto tranquillizzò: "Fioli, ci penso io!". Legate le balle di cemento intorno ai bracci, ne infilò uno per tombolo, che adagiò di slancio sulle spalle e, due a due, li sistemò nel fornone. Movimentava i castagnoli* da tre metri a sbalzo, con una mano, come se fossero zeppi.

La forza, abbinata ad un orecchio un po' arrugginito, per poco non giocò un brutto scherzo a *Boccino* che, dopo essersi fatto obbedire nel mettere a tiro un canopo* legato attorno a un silos, non ebbe altrettanto successo nell'urlare: "Fermata!". Per poco Filiberto non tirò giù il silos, il cemento di cui era riempito e *Boccino* che non smetteva di bociarà*.

Come a risparmiarsi per i momenti decisivi, Filiberto camminava con passo lento, anche quando pedalando con le gambe coperte dalla ballerina di cemento rovesciata a protezione dei pantaloni, a malapena sembrava mantenere l'equilibrio.

Si arrese senza un gemito quando il cuore, improvvisamente, batté in testa e si spense.

A SCHIANTOLONI

I muratori

Che vita che fanno i muratori!... / D'inverno, / cu' le mani ambrigilate, / al gelo, foni, maneggiano la rena e la calcina, / cu' piedi di ghiaccio, / pieni de geloni e de dolori. D'istate, / ntunuti, / sotto lu schioppo de sole, tutti abrustrili, / cu' le pelle bruscate e i labbri scoppiati, / cu' la gola sciuatta da la sete e dal calore. Che vita che fanno i muratori!... / Però, / sotto-sotto, dentro..., ermo Signori perché n mezzo a l'intempérie, a tutte l'ore, cantano sempre. Mentre amazzone l'Tempo, / scordono l dolore. Ta la carta de giornale / una de grasso/e de sudore, 'nsieme cu' la mortadella, cianno anvulticchiato / anche l sapore... Silvano Conti



PROVERBI E STORNELLI

Acqua mà i muri e vino mà i muratori

Città di Castello

Chi ha i quadri da butté* via, metta i muratori e... n ci stia.

Città di Castello

Acqua sulle palme, sole sulle uova: se piove la domenica delle Palme, ci sarà sole a Pasqua

Lisciano Niccone

MODI DI DIRE

Ta lu n l'amazza manco l sasso de la Verna: è talmente robusto che non morirebbe nemmeno se gli caldesse addosso il macigno della Verna, portato a simbolo di una gravissima malattia o disgrazia.

ESPRESSIONI DIALETTALI

Ambrigulire, v.tr., intorpidire.

Bocciarà, v.intr., urlare a bocca spalancata.

Cânipo, s.f., corda.

Castagnôlo, s.m., travicello di legno.

Gargamêllo, s.m., imboccatura dell'esofago.

Gsonzâta, s.f., sorso ingoicato con rumorosa avidità.



CINQUANT'ANNI FA

(Aprile 1945)

Il Commissario in Comune

Il 26 aprile Giuseppe Rondoni diventa capo della Giunta su delega dell'avvocato Ramacchioni assente da Umbertide per motivi di lavoro. Ma il giorno seguente il Prefetto non approva l'atto perché l'indicazione arriva dal Cln, in maggioranza comunista. Anche se Rondoni è un persona autorevole, viene inviato un Commissario, affinché assuma la direzione del Comune.

Morte di Giuseppe Starnini

Il 30 aprile, a Firenze, nell'ospedale della Croce Rossa Italiana, muore a seguito delle ferite riportate in combattimento fa medaglia d'argento al valor militare Giuseppe Starnini, inquadrato nella divisione "Legnano" del nuovo esercito italiano impegnato contro i Tedeschi.

APRILE

1º Aprile

Sorge ore 5,56

Tramonta ore 18,33



15 Aprile

Sorge ore 5,33

Tramonta ore 18,48

1 s S. Ugo

2 d S. Francesco di Paola

3 l S. Sisto P.

4 m S. Isidoro V.

Protettore degli agricoltori

5 m S. Alberto

6 g S. Celestino P.

7 v S. Ermanno

8 s S. Redento V.

9 d Le Palme

10 l S. Pompeo

11 m S. Isacco

12 m S. Giulio P.

13 g Giovedì Santo

I Sepolcri

14 v Venerdì Santo

Processione Cristo Morto

15 s Sabato Santo

Veglia di Pasqua

16 d PASQUA DI RISURREZIONE

17 l Lunedì dell'Angelo Pasquetta

Festa S. Spina a Montone

18 m S. Amedeo

19 m S. Emma

20 g S. Sara m.

21 v S. Corrado fr.

22 s S. Elimena

23 d S. Giorgio

24 l S. Fedele m.f.

25 m S. Marco Ev. ANNIVERSARIO LIBERAZIONE

26 m S. Marcellino P.

27 g S. Zita

28 v S. Pierluigi

29 s S. Caterina da Siena

Patrona d'Italia

30 d Ss. Giacomo e Mariano

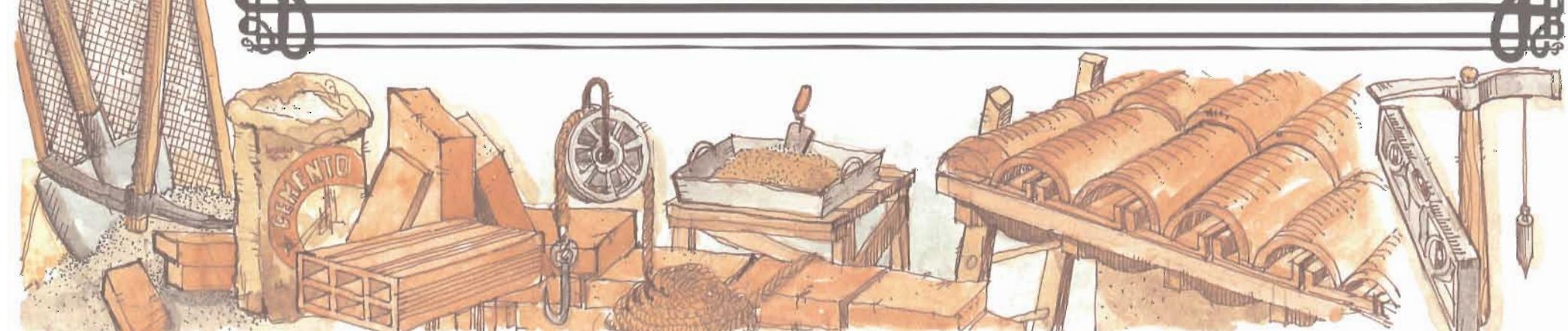
Titolari cattedrale diocesana

Intanto...

I Partigiani assumono il controllo della città di Milano determinando, il 25 aprile, l'insurrezione nazionale.

Mussolini è catturato a Dongo mentre, travestito da soldato tedesco, tenta di espatriare.

Successivamente viene fucilato insieme alla Petacci. Nel bunker della Cancelleria di Berlino si tolgono la vita Hitler ed Eva Braun.



Fiore d'eretta
sott'a le scarpe tua l'erba ci nasce
al venticinque maggio ci fiorisce



Monte Santa Maria Tiberina
Centro storico



Lavandare sotto il ponte del Tevere (Foto B. Cecchetti)



CANAJOLE

Il camino tappato

È stata impresa difficile trovare un ricordo frizzante nel mondo delle "lavandare": evidentemente il lavoro era tanto pesante che non c'era tempo di fare scherzi. Al più era possibile riceverne, come nel caso della Baldrighella che un lunedì, composta come al solito la bucata, si apprestò a far bollire l'acqua. Ma Anteo aveva provveduto ad incappucciare il camino sul tetto e dalle finestre della "lavandara" disperata il fumo invase, denso e acre, i vicoli del borgo San Giovanni.

CALUJE

Lei Marietta

Il trasporto a Roma del vino di Fontesegale con il carro trainato dai cavalli era l'attività principale con cui il babbo della Marietta sosteneva la famiglia. Ma i viaggi per allestire le osterie della capitale erano pochi e brevi erano i giorni di effimero benessere. Il pane bianco quotidiano che illuminava il deserto della Baldrighella suggerì alla Marietta, giovanissima, di imitarla nel mestiere di "lavandara". E certo non si risparmio se, allo spirare dell'Ottocento, andò a risciacquare la bucata al raggio di Trivillino appena due giorni dopo aver dato alla luce il primogenito. Ben presto si fece una clientela invidiabile: la signorina (così chiamata, per distinguere dalla "signora", la suocera), moglie di Gigino Ramazzoni, che offriva in cambio della bucata, il grano per il pane bianco; Ruggero Burelli, suonatore di spinetta, colonna sonora dei film muti al Teatino; gli scapoli d'oro (Cuna, "I Cucco, Stroncabilli"); ai quali la "lavandara", con slancio materno, riconsegnava gli indumenti già stirati. Eternamente scalza, vestita di nero, con il fazzoletto

MASTELLO

La lavandaia



legato dietro la nuca, cominciava la giornata al Tevere prima che si levasse il sole. Anche quella mattina in cui sentiva un insolito guazzare in fondo al raggio, per scoprire al primo solstizio che l'intruso era un orso scappato dal circo.

Il giorno del bombardamento del '44 la sua scina gigantesca aveva sfornato quaranta lenzuola che, sopravvissute alle bombe, salparono definitivamente verso l'alcovà di uno sconosciuto, evidentemente poco impressionato dai boati.

Nel tempo libero la Marietta si dilettava a rifornire d'erba i cavalli, a raccogliere legna per il forno di Quadrio, ad aiutare i Ticchioni nei lavori dei campi. E non si tirò indietro quando si trattò di salvare Rubiccia che stava affossando dentro la botte.

Passò gli ultimi anni immobilizzata su una sedia, per un'artrite che certamente aveva ben approfittato delle lunghe immersioni nelle acque gelide. La Marietta non se lo sarebbe mai aspettato. Lei che era andata a testimoniare in Pretura a Perugia percorrendo a piedi la strada del Pantano per riportare intatti a casa i soldi del rimborso del treno.

A SCHIANTOLONI

La bucata de la Nonn' Asunta

Come lavavi tu, nonn'Asuntina,
oggi 'ste donne manco nunne l'sanno:
i panni li mettevi 'n la scina
e pe' sgrassallli ce buttavi 'l ranno;

l'arpassavi neco 'n po' d'acqua pulita
e cussi la bucat'era finita.

La stendevi 'n t'l fil'a pendolone
e doppo l'sciutta la stirav'a mano

'n con qu'i ferri che givon'a carbone.
Po' l'arponevi drent al cantarano

nico 'na zecca de spigo 'mprofumata
che 'nnodorava tutta la bucata.

M'arcido come fusse tal'e quale
de quanto me piaceva da fioletto
de senti' qu'il'odor' tutto speciale
che c'è'on' i lenzoli del tu' letto:

'n odore de frescur' e de pulito
ch'io, nonn'Asunfa, nun l'ho più sentito.



Claudio Spinelli - Perugia

PROVERBI E STORNELLI

Acqua di maggio, parola di saggio (sono ambedue cose preziose)

Lizziano Niccone

Donna da poco, se vede 'ntorno al foco

Du' done e 'n pignalo... m'herchetò fatto

Città di Castello

Al lume de candela, 'gni dona pare bella

Città di Castello

Quan' la donna ha varchetò i quarant'anni, buttala tol
lego con tutti i su' panini

Lizziano Niccone

MODI DI DIRE

*C'ha in lingua che 'n gni la magnaribon sète chenti:
chiachierona e pettegola.*

Città di Castello

ESPRESSIONI DIALETTALI

Angrespare, v.trans., prendere un panno tra le mani, strapazzandolo per insaporirlo meglio.

Canilina, s.f., piccolo subinetto, cannella.

Cenderàio, s.m., panno per separare la bucata dalla cenere.

Incappozzare, v.tr., immergersi energicamente nell'acqua.

Troscia, s.f., la piscina sì... oche e anatre.

CINQUANT'ANNI FA

(Maggio 1945)

La prima Giunta del dopoguerra

Il 25 maggio si insedia la nuova Giunta. Ne fanno parte Giuseppe Rondoni, Vincenzo Rondoni, Astorre Belluoso, Renato Martinelli, Pasquale Ceccarelli (Pci); Domenico Bernacchi, Arnaldo Zurlo (Psi); Guido Guidi (Dc).

L'orario dei dipendenti comunali

Con telegramma del 22 maggio il prefetto Pecchio dispone che gli uffici pubblici, a partire dal 14 maggio, osservino il seguente orario: giorni feriali - dalle 8 alle 14, compreso il sabato; domenica - dalle 9 alle 12, con turno di servizio comprendente metà del personale.

L'apertura al pubblico, secondo il vecchio orario, limitata dalle 10 alle 12 dei giorni feriali, viene ampliata. Il pubblico può accedere agli uffici dalle 9 alle 12 nei giorni feriali, dalle 10 alle 12 nei festivi.

MAGGIO

1° Maggio
Sorge ore 5,09
Tramonta ore 19,06

15 Maggio
Sorge ore 4,52
Tramonta ore 19,21

1 L S. Giuseppe Artigiano FESTA DEI LAVORATORI

2 M S. Atanasio V.

3 M Ss. Filippo e Giacomo App.

4 G S. Fulvio

5 V S. Leo

Giornata Europa Unita

6 S S. Benedetta

7 D S. Augusto

8 L S. Wiro

9 M S. Luminosa

10 M S. Antonino V.

11 G S. Ignazio

12 V S. Leopoldo fr.

13 S S. Argentina

14 D S. Mattia Ap.

Festa delle mamme

15 L S. Primiano m.

Ceri a Gubbio

16 M S. Ubaldo

Patrono della Diocesi

17 M S. Pasquale fr.

18 G S. Felice fr.

19 V S. Savino umbertidese

20 S S. Bernardino da Siena

21 D S. Vittorio m.

Festa Madonna del Giglio

22 L S. Rita da Cascia

Benedizione delle rose
in Collegiata

23 M S. Fiorenzo

24 M B.V. Ausiliatrice

25 G S. Urbano

Rogazioni

26 V S. Filippo Neri

Rogazioni

27 S S. Federico V.

Rogazioni

28 D Ascensione di Gesù

29 L S. Massimino V.

30 M S. Ferdinando re

31 M Visita della B.V.

Intanto...

Il maresciallo Tito entra a Trieste.

Il generale Alexander garantisce il mantenimento dei confini italiani in Istria per quanto riguarda Trieste e Gorizia.

A Reims, nel quartiere generale alleato di Eisenhower, i delegati tedeschi firmano la resa incondizionata davanti ai rappresentanti degli Stati Uniti, della Gran Bretagna, dell'Unione Sovietica e della Francia.



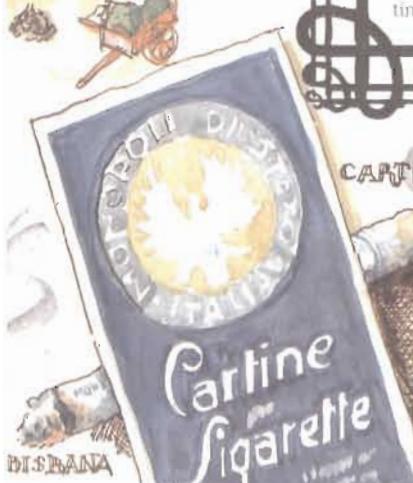
Fior di ginestra
che ponza mamma tua
che'n ti maria
a te non ti marita aposto
per non levà quel fior dalla finestra



TABACCO Nicotina tabacum



SECCATORO



LE TABACHINE

Dai campi di tabacco le foglie nere del Kentucky, contate ad una ad una, venivano raccolte dai contadini, infilate su uno spago teso agli estremi dei bastoni. Quindi essiccate nei seccatoi, novelle torri senza merli che cambiaron la fisionomia delle campagne ed il tenore di vita della valle. Presto nacquero le fabbriche per la lavorazione del prodotto: ad Umbertide c'era quella di Buccolini e Gotti. Le presse venivano ritirate, aperte, sfatte ed ammucchiate a terra in piccoli cumuli, le masse. Le foglie erano portate al banco per la "scernita" effettuata da copie di donne: la "scernitrice" e la "legatrice" che componeva i maniocchi, stretti mazzetti con foglie di uguale lunghezza e tonalità di colore. Dopo il raffinamento, consistente in una ulteriore selezione, i maniocchi di tabacco venivano "incannati" a cavallo delle canne per poter essere appesi, su più campate, nei seccatoi. Le foglie, definitivamente essicate, erano poste su carrelli e portate ad ammorbidente nei forni a vapore; infine i mazzetti erano stipati nelle botti di legno.

L'imbottiglio era un lavoro massacrante per le giovinete che, a sole quattro lire e mezzo al giorno, sacrificavano i polmoni ai vapori irrespirabili delle botti. E Federico, il falegname tuttofare, spesso riscopriva la sua esperienza di infermiere militare, soccorrendo le ragazze che cedevano allo soffocamento. Il solo antidoto contro vapori e nicotina era un bicchiere di latte al giorno o di vino, per le più allergiche. Proprio per tutelarle ed evitare spigoli le botti erano rotonde.



1950 - Stabilimento tabacchi - Apertura delle presse

CANAJOLE

La mingonna

L'Emma, a soli sedici anni, fu costretta a sostituire le "imbottiglieri", bloccate a casa dalla grande nevicata del 1929.

Subito notò che le sottane lunghe sotto i piedi scomponeranno i maniocchi di foglie precedentemente stivati, compromettendo l'esito del controllo degli ispettori del Monopolio.

Le "tabachine" allora colsero la palla al balzo per acconciare le donne, sacrificando il pudore alla produttività. Da allora, scoperto il belfo, nessuno ebbe il coraggio di tornare indietro, facendo eccezione nelle serate di gala.

Le "tabachine" ci presero talmente gusto che ridussero le sottane sempre di più, fino al punto che fu necessario ricucirle al centro, a mo' di brache, altrimenti il tabacco, non più sconvolto dagli orli sotto i piedi, lo era ben di più dalla vista panoramica verso l'alto. E non solo il tabacco.

Poi è arrivata una certa Mary Quant e si è appropriata dell'idea, non tutelata da brevetto.



Anni '30 - Stabilimento di Umbertide - Prima "scernita"

CALUJE... A SCHIANTOLONI

Dal "Diario" di Emma Roselletti. Il passaggio allo stabilimento tabacchi di Umbertide della Madonna di Fatima nel 1950

... In testa a tutti è il Signor Avvocato cuor generoso, ingegno elevato, egli ben chiaro si fa capire e tutti son fieri nell'ubbidire.

Vien poi Federico, il grande artista che in ogni cosa fa da regista, e tra macchiette e amenità svolge il lavoro in alacrità.

Di ogni cosa si occupa Federico anche di alcune che non vi dico fai l'infermiere e... alla bisogna dà l'occorrente e mangia la foglia.

... L'astronomo, artista senza pari fu senza dubbio il nostro Bovari che fece gli astri arrossire lassù con la sua luna e cometa quaggiù.

... Per trasformare, anche Bruno murava mentre, pensoso, il suo piano studiava. Non c'è che dire è d'ingegno fino se pensò di spegnere la calcina col vino.

Per le molteplici attività pure a Massetti crebbe il da fai'. Col camice aperto che l'aiuta a volare da un reparto all'altro si vedeva passare, ...

... L'eco sonora di una risata diceva che Vanda era arrivata, quella sua bocca utile da aspirapolvere in quantità, ...

... Guizzando rapida come baleno giunge tra noi Marcella veleno, la fine satirica, proprio fetente che tutte le studia e finge di niente, ...

... Parlando di paga, penso al serio Cerrini lui è il più atteso, ci porta i quattrini. Ma su, via, sorrida, almen nell'entrare prima che i soldi incomincia a contare.

PROVERBI E STORNELLI

Né le döne, né la tela, se guardan mei al lume de candela

Città di Castello

Döna bëla te fai fë la sentinela

Città di Castello

Döne, frëgni e chëni, dannazione dei cristiani

Città di Castello

Chi pî a mojje e 'n ne sa l'uso, afina le gambe e alunga'l muso (chi prende moglie e non sa darsi una tegolata, cioè abusa dell'attività sessuale, dimagrisce, diventa smunto in viso e allampanato)



1930 - Stabilimento tabacchi - Le "scernitrici"

MODI DI DIRE

De le döne una per cantone e la chësa tonda: donne ovunque, ma fuor di casa.

ESPRESSIONI DIALETTALI

Ghiattita, s.f., faticata... da stendere.
Picciafavola, s.f., storiella da poco,

CINQUANT'ANNI FA

(Giugno 1945)

Il cambio della guardia: a Pierantonio, il 7 giugno, il Pei fa un locale suo.

SEZIONE COMUNISTA PIERANTONIO

Gentimo sig. Sindaco,

a seguito di un suo personale ordine, oggi ho preso possesso del locale comunale (ex segreteria del Fasico), pertanto la prego di volermi comunicare l'importo che debbo rimettere per l'affitto annuo.

Con stima, la salute sentimentale

IL SEGRETARIO DELLA SEZIONE
Gigliani Aldo

[Nota del Comune: stabilito in £ 500 dal 1 giugno 1945]

GIUGNO

1° Giugno

Sorgé ore 4,39

Tramonta ore 19,36

15 Giugno

Sorgé ore 4,36

Tramonta ore 19,45

1 g S. Giustino

Patrono di Umbertide

2 v S. Erasmo

Festa della Repubblica

3 s S. Clotide reg.

Festa dell'Arma dei Carabinieri

4 d Pentecoste

5 l S. Bonifacio

6 m S. Paolina

7 m S. Roberta

8 g S. Vittorino

9 v S. Annamaria m.

10 s S. Bianca

11 d ss. Trinità

12 l S. Arduino

13 m S. Antonio di Padova

14 m S. Eliseo prof.

15 g S. Vito m.

16 v S. Gianfranco

17 s S. Alena

La scola è finita!

18 d Corpus Domini

Processione

19 l S. Romualdo

Fondatore di Montecorona

20 m S. Silverio P.

21 m S. Luigi Gonzaga

Benvenuta estate

22 g S. Eraclio

23 v S. Cuore di Gesù

24 s S. Giovanni Batt.

Acqua di S. Giovanni

25 d S. Guglielmo

26 l S. Virgilio V.

27 m S. Adelino

28 m S. Ireneo V.m.

29 g Ss. Pietro e Paolo App.

30 v Ss. Protomartiri romani

Intanto...

A Belgrado viene firmato un accordo in base al quale le truppe jugoslave occupano una parte della Venezia Giulia, mentre la restante viene controllata dagli Alleati.

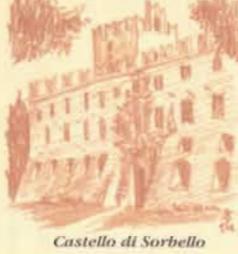
Si conclude a San Francisco la conferenza delle Nazioni Unite: rappresentanti di cinquanta nazioni firmano la carta dell'Onu.

Il Governo Bonomi viene sostituito dal Governo Parri cui partecipano tutti i partiti del Cln.



Stornello

Fiore di more
a tutti i fiorellini voglio bene
perché lo morellino è il mio amore
Fiore di more
son morettino ma son naturale
son morettino ché mi ba tinto il sole
Fiore di more
le more quand'en fatte si fion nere
si fiono del color delle viole



Castello di Sorbello



CALZATURA DI POPOLANI E SERVI DELLA GLEBA



Primi del '900 - Calzolaio a Montecorona (Foto R. Pacifici)

CANAJOLE

Le scarpe di due padrone

Un benestante ed arzillo signore di mezza età aveva deciso di fare il fioretto di accompagnare moglie e suocera a Perugia per compere. Pensò bene di sfruttare il tempo dell'attesa per un fugace incontro d'amore con una "signorina" (vedere Lunario 1993, mese di giugno). Accortosi che la sventina aveva preso più tempo del previsto, in fretta e in furia liquidò la compagnia occasionale e raggiunse precipitosamente le due donne, radiose e riconoscenti per la disponibilità paziente dell'uomo. Durante la guida verso casa, notò con la coda dell'occhio un paio di scarpe da donna sul tappetino del passeggero. Superata la prima vampata di disperazione, distrasse con un pretesto moglie e suocera, arraffò le scarpe e furtivamente le abbandonò ad un distributore di benzina.

Arrivati a casa, la suocera inutilmente cercò le sue scarpe, che aveva tolto per dare sollievo ai piedi affaticati nella scarpinata al "topo", e trottò in casa, scalza e sensibilmente per l'inspiegabile sparizione.



1943 - Montone - La bottega di Giuseppe Birettoni

I CALZOLARI

La strada (sterata, sassosa, cosparsa di buche trasformate in pesciolini* dai temporali) che i nostri avi si sono lasciata dietro è stata percorsa per gran parte con gli zoccoli da contadino e da suole di cuoio, riservate per i brevi tratti dal sagrato all'altare, dal portone alla porta delle elementari.

Eran davvero pochi borghesi a portare le scarpe tutto il giorno.

In ogni caso le scarpe di cuoio rappresentavano un'appendice dei piedi talmente preziosa e venivano riparate così tante volte che davano modo di vivere a parecchi "calzolari". Sparsi nel centro storico, non potevano permettersi una bottega vera, ma ricavavano lo spazio per il banchetto in un angolo della cucina Striano Stroppaccerque, Babalone, Rondini, Paganella, Distrutti. Solo i Savini avevano una bottega, sotto il campanile di San Giovanni, che in realtà era il retrobottega del negozio di cuoio, tomati e accessori. Segapeli lavorava in uno sgabuzzino nell'attuale vetrina di Busatti; Parigi, per meritarsi il soprannome, era emigrato in via Soli, nel fondo di Ghisalberti, vicino alla bottega concorrente del Conservatorio.

L'arredo era essenziale: il banchetto, con il piano delimitato dagli alloggiamenti per chiodi, semenze e ferretti; il barattolo ed il pennellino intinto nel "profondo nero"; trincetti, lézzina* e martello; la seggiolina da gnomi, con ferro e treppiedi da infilare fra le gambe; il piatto della luce dondolante davanti agli occhi, tra l'odore di pece, tannino, lucido e la carbonella dello scaldino.

Lo spago era preparato, con un rito lento e ripetuto, abiricchiando* più capi di fili stoppiacci pressati dal palmo della mano strisciante sopra la panuccia* incotichiata; il cordino era bloccato da pece nera e reso scivoloso dal segno, la setola di cinghiale, innestata nella cima, fungeva da ago per i punti più profondi. Lo spago impeciato si accorciava sposando il tomaio alla suola con punti ben tesi che producevano i segni di un flagello nero sul dorso della mano.

Quando il tomaio non sopportava ulteriori cuciture, il "calzolaro" si arrendeva e lasciava al contadino il compito di fissarlo allo zoccolo di legno, aprendogli rinnovate prospettive di vita. Con il vantaggio che l'accoppiamento rigido fra pelle e legno, assicurato da un nastro di ferro imbottigliato, impediva di "pocciare" acqua e produceva l'anfibio ideale per il favorito dei campi.

CALUJE

Lazzaro

A metà del Corso, una scala ripida, diritta e stretta portava alla sala d'attesa della bottega di Lazzaro, il "calzolaro". Qui il figlio Pietro, non ancora adolescente, già rispondeva ad una vocazione innata utilizzando sedie, tovaglie, coperte, bicchieri e piatti per celebrare la messa cantata e distribuire la Comunione ad immaginari fedeli.

E babbo Lazzaro, anche per incoraggiare le scelte del figlio, nei ritagli di tempo aiutava don Luigi nelle funzioni religiose a Santa Croce. Accendeva i ceri all'altare con canna e lucignolo, sotto lo sguardo del San Francesco di cocci, a braccia conserte, benevolo nonostante che, andando scalzo, non fosse suo cliente; richiamava l'attenzione scuotendo le poche monetine nel bussolotto della questua in direzione di quei fedeli che, con la coda dell'occhio, aveva valutato bisognevoli di incoraggiamento. Apriva la processione con la croce, ansimando sommessamente e costringendo il passo, altri momenti breve e lesto, ad una cadenza lenta, resa solenne dall'incedere ritmato dei piedi a punte divaricate; piedi che diventavano felici nell'individuare, fra le colonne delle "logge", chi faceva i botti con la potassa durante la Novena della Madonna. Riusciva a distribuire con successo fra i diavoletti vestiti di rosso, appena convertiti a chierichetto, i compiti di suonare il campanello, portare il messale o mettere il manto sulle spalle dell'officiante; faceva bene la guardia ai vinti nello scaffale della sagrestia, profumata di cera, d'incenso, di vesti e tovaglie appena stirate.



Peppino (Foto B. Cecchetti)

A SCHIANTOLONI

Quasi
in un bacio
hai visto
tenera
la complicità
di due
volti adolescenti
in un profilo
Tu
che sei stanco
sai
la lieve
allegria
che dopo
si tormenta



Giorgio Filippi

PROVERBI E STORNELLI

Cu' le done se nasce maestri e se more ciabatini
Città di Castello

La Madona de Cuspèa (Cospaia) prima li fa e più li apea (appaia)

San Giustino

MODI DI DIRE

T calzolaro c'ha le scarpe sfonde: normalmente si tratta sempre il lavoro per se stessi.

ESPRESSIONI DIALETTALI

Abiricchiare, v. tr., girare stoppa o carta tra le dita o tra i palmi delle mani per fare una treccia o una sigaretta.

Lézzina, s.f., punteruolo ricurvo per bucare il cuoio.

Panuccia, s.f., panno rinforzato con una striscia di cuoio, legato ai fianchi per coprire le cosce.

Pescolla, s.f., pozzanghera.

CINQUANT'ANNI FA.

(Luglio 1945)

Gravi difficoltà economiche

Il bilancio comunale accusa un passivo di oltre due milioni. Le spese da affrontare sono insostenibili. Il 4 luglio il Sindaco avverte il Prefetto che la Tesoreria comunale si rifiuta di fare anticipazioni. Il 21, comunque, viene approvato il "Piano di ricostruzione ed ampliamento".

LUGLIO

1° Luglio
Sorge ore 4,39
Tramonta ore 19,47

15 Luglio
Sorge ore 4,48
Tramonta ore 19,42

1 s S. Ester reg.

2 d S. Egisto

Festa grande alla Badia

3 l S. Tommaso Ap.

4 m S. Alberto

5 m S. Antonio M. Zaccaria

6 g S. Maria Goretti v.m.

7 v S. Edda

8 s S. Adriano P.

9 d S. Veronica Giuliani

10 l S. Willaldo m.fr.

11 m S. Benedetto ab.

Patrono d'Europa

12 m S. Bailo

13 g S. Enrico imp.

14 v S. Deotiffo

15 s S. Bonaventura V.

16 d B.V. del Carmelo

17 l S. Alessio

18 m S. Teodosia v.m.

19 m S. Liberio

20 g S. Aurelio V.

21 v S. Elio

22 s S. Maria Maddalena

23 d S. Apollinare v.

24 l S. Cristina m.

25 m S. Giacomo Ap.

26 m Ss. Gioacchino e Anna

Festa dei nomi

27 g S. Arnaldo V.

28 v S. Celso m.

29 s S. Marta

30 d S. Donatella

31 l S. Ignazio di Loyola

Intanto...

Continua la ritirata giapponese dalla Cina.

Il generale Mac Arthur annuncia la liberazione completa delle isole Filippine.

A Postdam gli Alleati lanciano un proclama al popolo giapponese: viene minacciata la completa distruzione del Paese.



Stornello

Bellino mio che passi a tutte l'ore
tu batti l'acco per farmi affacciare
tu abasso gli occhi per non ti vedere



Clerna - Torre campanaria



I MAESTRI

Il maestro ha una funzione straordinaria: far fruttare in poche stagioni nella mente del cucciolo dell'uomo il bagaglio di esperienze accumulate dalla civiltà in migliaia d'anni, mettendo in moto le potenzialità di ciascuno per avventurarsi nella propria parte di cammino. Nel passato remoto il maestro, al servizio del principino, contribuiva involontariamente a perpetuare una catena di privilegi. Nell'ultimo secolo è diventato strumento essenziale dell'emancipazione dei popoli, alimentando, attraverso la scolarizzazione di massa, la più grande rivoluzione della storia che ha consentito di travolgere le barriere dell'ignoranza e della schiavitù.

Quello del maestro è diventato allora il babbo di tutti i mestieri ed ha vissuto una stagione irripetibile. È stato il tempo eroico del sapere rubato al lavoro minorile nei campi, dei compiti fra pecore e maiali da parare*, degli zoccoli in spalla infilati sulla soglia dell'aula.

Il maestro doveva dividere il suo tempo fra le astine del lattante, da poco svezzato, ed i conti del gallustro*, più propenso alla vanga che al pennino.

In una scuola arrangiata ovunque ci fosse un tetto, capanne sterminate, chiesette sconsacrate, stalle sottratte ai maiali, relegati nelle adiacenze, per buon vicinato e per ricordare gli impegni pomeridiani. Siepi a circoscrivere l'infinito per momenti non rinvocabili di bisogni furtivi. Stufe, o solo bracieri, alimentati dalla razione quotidiana di rami secchi, compagni di viaggio di sillabario, quaderno e matita. L'acetilene a rischiarare i banchi stanchi delle scuole serali.

Ed il maestro arrivava con ogni mezzo nei luoghi più sperduti e lontani. Con bicicletta e ferraio quando era fortunato, spesso proseguendo a piedi verso i topò* più impervi; con l'occasionale aiuto dei dorsi di somari pazienti, per cavallena (?) riservati alle maestrenne. Quando i rigori dell'inverno rendevano impossibile il cammino quotidiano, non restava che farsi adottare da qualche famiglia ospitale, che aggiungeva un posto a tavole parche ed affollate ed un giaciglio nella "stanzia" a povertà*.

Oggi bidelli, mense, scuolabus, riscaldamento centralizzato, docce hanno già fatto leggenda del vecchio maestro, travolto dal progresso stesso che ha consentito di costruire. Il testimone è stato raccolto da altri che, più comodamente, continuano a compiere lo straordinario miracolo di "accendere una fiamma nell'anima".



Anni '40 - Scuola rurale (foto Beppe Cecchetti)

CANAJOLE

*Dottor Gesù**

Un giorno un giovane maestro si recò per acquisti di cancelleria presso la "Cartoleria Tommasi", posta in piazza dell'orologio, l'attuale piazza Matteotti, condotta dalla sora Rosa, moglie del dottor Tommasi che in quel momento la sostituiva. Era, costui, un omone che soltanto per la statua metteva soggezione. Veterinario, grande latinista, aspetto burbero sotto il quale si celava una grande umanità, illuminata dalla vasta cultura.

Sorpresa per l'inaspettata presenza, il cliente lo salutò: "Buon giorno, maestro!". Poi, accortosi della "gaffe", cercò di rimediare farfugliando: "Oh, mi scusi, dottore! Non volevo..."

Lo interruppe fissandolo con i grandi occhi bovini: "Di che ti scusi, ragazzo? Mi hai chiamato con il nome più bello. Magari lo fossi. Pensa che anche Gesù era chiamato 'Maestro'. Prova, se ci riesci, a chiamarlo 'Dottor Gesù Cristo'. Prova!"

E, sorridendo della sua confusione, gli strinse la mano.

CALUJE

Il maestro Pino

Anche la forma del corpo aveva aiutato Pino ad assumere il ruolo del prototipo del maestro amico e complice. Abbastanza basso da far sentire alla pari gli scolari, specialmente quelli che si erano ritrovati con lo "zinalotto" nero — a metà polpaccio nel primo giorno di scuola — trasformato, con l'aiuto di qualche anno di ripetenza, in una giacchetta striminzita, appena riscattata dalla civetteria del fiocco blu. Profilo arguto ed occhi lampeggianti, fissati per tempo dalla matita di Sganapino nello schizzo che sarebbe servito a ricordarlo, sopra il sasso della tomba.

Dalla gavetta della campagna, il maestro insegnava per la prima volta in paese alla quinta classe del 1952 con irripetibile entusiasmo e grinta per smentire chi lo crede geniale ma strambo. Nasce un connubio fra maestro e allievo che rompe con la tradizione e con le convenzioni. Schietto, severo, fraterno. Ambizioso, avanzato nei contenuti e nei metodi di insegnamento (il concetto di incognita matematica, gli esperimenti di fisica, la storia del Risorgimento rappresentata nelle cartine d'Italia a smalto con i pennelli) e nei momenti di riposo: il tirasegno con frecette di fiammiferi e spilli; il bozzetto per il monumento di Pinocchio a Collodi; le partite a calcio del sabato mattina; le decorazioni per il veglione dello sport.

Sempre, tutti, insieme a lui.

In pochi mesi trasformò adolescenti in piccoli uomini. Trasferì idee, ideali, nella storia e nel presente, con gli inevitabili limiti di una visione manichea, residuo della guerra, delle lotte di classe, dell'Usu contro la Tiberis: libertà e schiavitù, ricchezza e povertà, diritti e doveri, obbedienza e ribellione, cristianità e lucidità, unificate nel "Cantico delle Creature" appeso dietro la cattedra. Seminò orgoglio, determinazione, rigore, coraggio e testardaggine; trasfuse antidoti contro le mode facili, il servilismo, la rassegnazione.

Visse di entusiasmi ed antagonismi, affettuosamente scorbutico. Anche oggi che invita il vecchio scolaro a non fermarsi, mormorando "guarda e passa".



La treggia di Noè (foto Beppe Cecchetti)

A SCHIANTOLONI

Felicità

Domani è festa:
mi scoppia il petto
dalla contentezza:
vado a Monte Acuto
a godermi
una fetta
di silenzio



Mario Bartocci

PROVERBI E STORNELLI

L'educazione sta bene anche tu la stalla dei maiali

Il pén de j'altri ha sète croste e la più dura è la mulica
Città di Castello

MODI DI DIRE

Atizzā i cani a la salita: aizzare qualcuno, nascondendosi per non apparire

ESPRESSIONI DIALETTALI

A povènta, loc. avv., a mezzogiorno, riparato dalla tramontana.

Gallūstro, s.m., non più pulcino, non ancora gallo.

Paràre, v.tr., guardare, custodire.

Tòppo, s.m., collina, posto scomodo da raggiungere.



Scolaresca negli Anni '30 (foto Beppe Cecchetti)

CINQUANT'ANNI FA

(Settembre 1945)

La ricostruzione tra mille difficoltà

Si decide la proposta di "agevolazione tributaria per la fabbricazione di nuove costruzioni". Consiste nell'esonerare dall'imposta di consumo i materiali edili e coloro che inizieranno i lavori entro l'anno, concludendoli nel più breve tempo possibile. In questa maniera si viene incontro alle numerose famiglie sinistrate e si cerca di fronteggiare il fenomeno della dilagante disoccupazione.

SETTEMBRE

1° Settembre
Sorge ore 5,36
Tramonta ore 18,44

15 Settembre
Sorge ore 5,50
Tramonta ore 18,20

1 v S. Egidio ab.

2 s S. Elpidio ab.

3 d S. Gregorio M. P.

4 l S. Rosalia

5 m S. Lorenzo Giustiniani V.

6 m S. Consolata m.

7 g S. Vivenzio

8 v Natività di Maria SS. Festa patronale - Fiere

9 s S. Gorgonio m.

10 d S. Nicola da T.

11 l S. Vinciana

12 m SS. Nome di Maria

13 m S. Giov. Crisostomo V.

14 g S. Croce

15 v S. B.V. Addolorata

16 s Ss. Cornelio e Cipriano mm.

17 d S. Roberto

18 l S. Giuseppe da Cop. Protettore degli esaminandi

19 m S. Gennaro m. Festa a Napoli

20 m S. Francesco M.

21 g S. Matteo Ap.

22 v S. Maurizio m.

23 s S. Lino P. Benvenuto autunno

24 d S. Pacifico fr.

25 l S. Nicolao de Flüe

26 m S. Damiano m.

27 m S. Vincenzo de' Paoli Festa delle Dame di S. Vincenzo

28 g S. Venceslao re

29 v Ss. Michele, Gabriele, Raffaele arc.

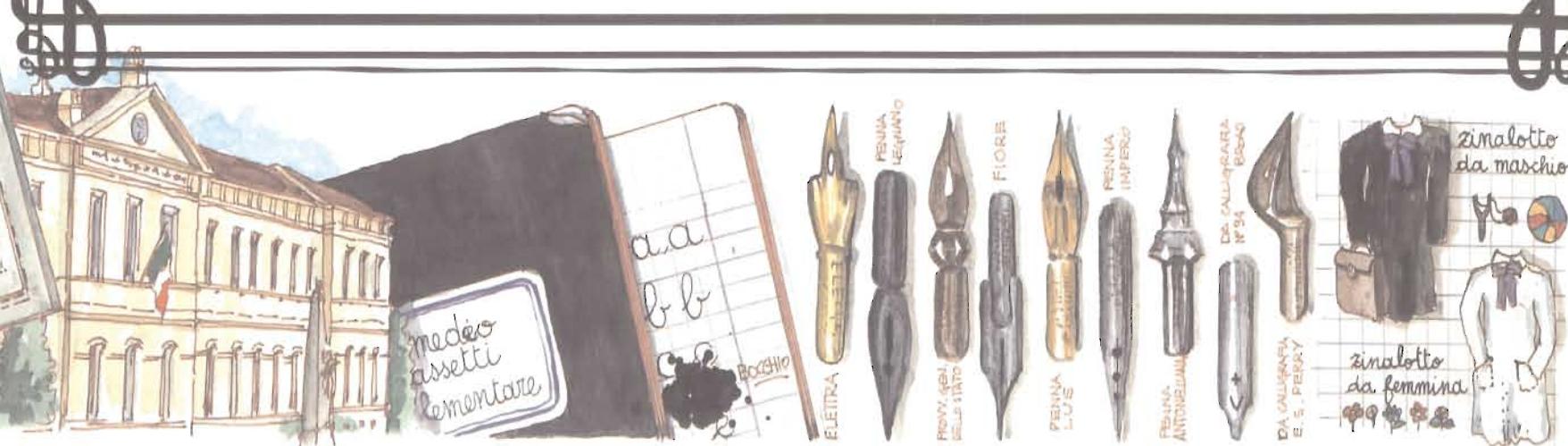
30 s S. Girolamo dott.

Intanto...

I Sovietici concludono i combattimenti nelle isole Curili. Si arrende l'armata giapponese in Cina.

Le truppe americane sono intorno a Tokyo.

A bordo della corazzata Missouri, ancorata nella baia della capitale, i rappresentanti giapponesi generale Umezo, capo di stato maggiore, e Shigemitsu, ministro degli esteri, firmano l'atto di capitolazione. È la fine della Seconda Guerra Mondiale.



Struffoletto

*Camina bello mio
c'arfam' la pace
ste male lingue
le mettemo 'n croce*



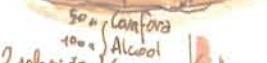
Abbadia Petroia



ANTICHI STRUMENTI
PER MEDICO CHIRURGO



PERETTA PER
CISTERNE



BORSA PER
GHIAIO



2 solari 100 ml Camfora



100 ml Alcool



Semina



100 ml Olio di Sella



100 ml Marmo

100 ml Latta

100 ml Gomma

100 ml Ferro

100 ml Latte

Stornello

Stesera è arrivato Monte Cucco
povero bello mio, se bagna tutto
e si se bagna, se bagna contento
lo molla l'acqua e lo risciatta l'vento
e si se bagna, se bagna d'amore
lo molla l'acqua e lo risciatta l'sole

Pietralunga



Pietralunga - Rocca Longobarda



LE SARTINE

Il saper "mette" 'n punto" era un requisito quasi obbligato per ogni aspirante casalinga che volesse prepararsi a spartire meglio gli striminziti guadagni dei futuri mariti: "Co' l'ago e la pezzola, se mantien la famijola". E siccome prospettive di carriere diverse da casalinga potevano sognarsene soltanto le rare ereditiere, era naturale che scuole per sarte fossero disseminate in ogni rione.

Era la cucina a sobbarcarsi il ruolo di laboratorio: i ferri da stirto facevano compagnia alla marmitta per il minestrone sopra la stufa economica a legna. E la maestra, con il centimetro intorno al collo ed il puntaspilli attaccato sul petto, girava a controllare il lavoro fra le sette o otto scolare. Di tanto in tanto passava davanti alla stufa, ora per dare una rimesciolata al minestrone, ora per riformarsi del ferro, dopo averne controllato la temperatura sfrigolando sulla piastra l'indice inumidito sulla punta della lingua.

La macchina da cucire a pedale accompagnava con il suo ronzio alternato le chiacchiere ed il canticchiare di scolare e maestra, apparentemente assortite da punti molli, soprallipi, trapunti, forbici, aghi, gessetti, ciappe*. Quando un argomento sovrastava gli altri, il coro zittiva, il piede frenava il pedale e tutti gli occhi si alzavano trepidanti verso la temporanea solista che non poteva lasciarsi sfuggire l'occasione per rendere pubblica l'ultima esclusiva: un amore appena sbucciato o, più semplicemente, la fine del film a prezzi popolari del lunedì precedente.

Anche la camera da letto era coinvolta, mettendo a disposizione per la prova lo specchio lungo dell'armadio, dove le clienti si confrontavano con i "figurini" venuti da Milano, unica concessione alla moda.

La maestra, per recuperare l'abbondanza delle chiacchiere, doveva lavorare fino a notte tarda, per evitare che la rimessa fosse maggiore del guadagno, visto che di soldi ne giravano pochi ed il compenso era spesso la promessa di un canestro d'uva o di pomodori del raccolto successivo.

Però non era tempo sprecato: come minimo venivano moltiplicate le possibilità di mettere le toppe alle future miserie e di reinvenire indumenti da quelli rivoltati, affinché le nuove generazioni sognassero ricchezza. Il pomeriggio del giorno di Sant'Omobono, protettore dei sarti, si faceva festa con torta e salsicce, si scansava la tavola e le scolare ballavano fra loro, attorno al grammofono che diffondeva musica e speranza.



Anni '30 - Sartine in gita a Montecorona

CANAJOLE

Artisti si nasce

La Polonia (cuci, taglia e stonga*, era il suo motto), la capostipite delle sarte di cui sia rimasta memoria, è passata alla storia per la sua bravura. Si racconta che usasse prendere le misure alle clienti squadrando dalla finestra o dall'altro argine del fosso: "Girite! Argrite!... là, là, che t'ho visto! Domani arpassa a ritirà l'visitò".

Tale disinvolta prontezza di spirito non poteva non fare scuola.

E qualche decennio dopo, per non sfuggire rispetto alla maestra, l'Elvira de Salciarino non ci pensò due volte a mettersi a letto vestita per giustificare il mancato completamento di un abito per una cerimonia del giorno dopo. In un'altra occasione fece consegnare un pacco con specchio incorniciato ad una cliente troppo "sficata" che le aveva commissionato una toletta elegante.

CALUJE

La "bottega da sarto" de Palmiro

Palmiro (Maccarelli) faceva parte di una dinastia di sarti (figlio di Torello e babbo di Macario) che gestiva la principale "bottega da sarto" in fondo a via Cibo, nel palazzo di Vibi. Suoi concorrenti, Scartocci, 'l Marchigiano e Misquicqueri.

Negli Anni '35 e '40 ebbe il massimo splendore con una covata di scolare: dalle più anziane (la Carolina de Confino e l'Anetta de Vestrelli), alle mezzane (Rina de Schiantino, Nunziatina de Saltafinestre, Peppina

de Cudino, Menchina del Sellaro, Gigina de Vestrelli, Graziella del Chichio, la Pipetta, Amelia Lozzi, Cecilia de Boldrini, Dina de Sassoli, Elda Bartocci), con aggiunta - beati fra le donne - di Bruno Villarini e - il più piccolo - Peppino Rapo. La Fernanda lavorava a casa, specializzata negli "occhietti". La paga consisteva in venticinque soldi a quindicina, da cui occorreva detrarre la ritenuta per la dotazione di forbici (due soldi a quindicina) e cinque per le pezze comprate per i propri vestiti nel negozio dell'Elena de Caino. Trattandosi di vestiti da uomo, tutti gli attrezzi erano proporzionati e ad alta tecnologia. Ferro da stirto gigante, acceso la mattina con le stecchette di fascina, continuamente reintegrato di carbone, attizzato con il ventolino di penne di gallina; ciappa di legno per battere la stoffa durante lo stirto; ciappa di stoffa imbottita (guantone senza dita) da usare come battuta per stirare le giacche; braccio da stirto; cuscino a forma di corpo per togliere il lucido dalle giacche.



Checco (Foto Giancarlo Papi)

A SCHIANTOLONI

Torno in Umbria

Sembrano le strade che portano al Paradiso perché vanno su e toccano il cielo le strade dell'Umbria fiancheggiano pinnacoli eleganti pennellate verdi di sogno tra ciuffi di ginestre dal giallo stridore amore che ti lega subito scioglie nell'anima ghiacciai riposti dal tempo guardi e intanto sali. ... Gioco sulle strade dell'Umbria e metto il piede sulle vecchie orme per capire se vi entro ancora o son straniero.



Giacomo Grassini

PROVERBI E STORNELLI

Gento misure e 'n tajo solo
Lungo filaccio, tristo sartaccio

MODI DI DIRE

*Punto lungo e tratto bene,
servi l'amico che tanto ci aviene*

ESPRESSIONI DIALETTALI

Ciappa, s.f., l'incudine della sarta.
Rinsegà, s.f., piega della pancia un po' abbondante.
Stongàre, v.tr., imbastire.

CINQUANT'ANNI FA

(Novembre 1945)

Solidarietà

Il Comitato Assistenza Invernale scrive: "Vista la situazione finanziaria critica del Comune che ha un deficit di vari milioni, tenuto conto dello stato disperato in cui versa una grande massa di lavoratori del paese... si costituisce un fondo cassa per la rimozione delle macerie, per portare a termine i lavori di sgombero dell'area del paese più colpita dai bombardamenti, lavori che l'amministrazione del Comune sarebbe costretta a sospendere per mancanza di mezzi finanziari e che invece è necessario e indispensabile far proseguire per rare moti, fra i quali i principali sono il pericolo di malattie infettive che la presenza delle macerie contenenti membra di corpi umani costituisce nel centro del paese e la necessità di procurar lavoro a quei capi di famiglia i cui figli già sopportano il freddo e la fame di questo duro inverno". Ognuno è chiamato a contribuire secondo possibilità.

NOVEMBRE

1° Novembre

Sorge ore 6,43

Tramonta ore 17,04

15 Novembre

Sorge ore 7,00

Tramonta ore 16,49

Visita al cimitero

1 M I Santi**2 G I Morti**

Visita al cimitero

3 V S. Silvia**4 S S. Carlo Borromeo**

Festa delle Forze Armate

5 D S. Galazio

Patrono di Città di Castello

6 L S. Fulviano

S. Ernesto

7 M S. Goffredo V.

S. Oreste m.

10 V S. Leone I P.

Castagne e vino nobile

11 S S. Martino V.

S. Giocondo V.

12 D S. Giosafat V.m.

Protettore dei sarti

13 L S. Florido

S. Alberto d'Ungh.

14 M S. Giocondo V.

S. Frediano V.

15 M S. Alberto dott.

S. Omobono

16 G S. Omobono

S. Cecilia

17 V S. Elisabetta d'Ungh.

S. Virgilio V.

18 S S. Frediano V.

S. Benigno V.

19 D S. Demiro

S. Presentaz. B.V.M.

20 L S. Cecilia

S. Clemente P.

21 M S. Firmina m.

S. Caterina v.m.

22 M S. Giraldo

S. Andrea Ap.

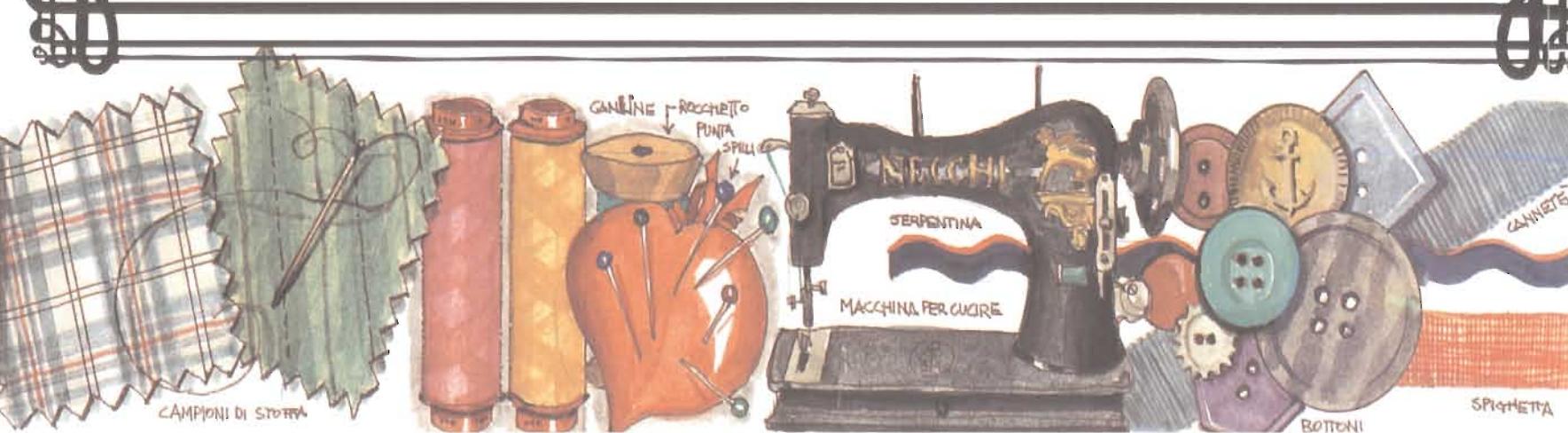
Intanto...

Il Governo Parri entra in crisi per le dimissioni del Partito Liberale.

A Londra viene fondata l'Unesco (Organizzazione delle nazioni unite per l'educazione, la scienza e la cultura).

Si apre a Norimberga il processo contro i criminali nazisti davanti a un'Alta Corte di giustizia internazionale formata da Stati Uniti, Unione Sovietica, Gran Bretagna e Francia.

Si concluderà il 18 ottobre 1946, con la condanna a morte di dodici imputati.



Stornello

Gianettina dal pettino bianco
sotto c'aveva tre palmi d'argento
si vi li tocco io moro contento
si vi li tocco io dovento santo
e pure 'n mezzo a lei moro
contento



Lisciano Niccone



FERRO DA CAVALLO



TRARANO



FERRI PER ZOCOLI



FERRI PER BOVI



CALUJE



I FABBRI

Antri bui; pareti di pietra annerita dalla fuligine soffia nell'aria dal mantice della forgia; pavimento in terra battuta. Era la bottega del fabbro, che poteva contare, oltre che sul fuoco, su pochi attrezzi: incudine, morsa, mazza e soprattutto martello. "Il martello è mezzo fabbro".

Risale alla notte dei tempi la fama dei fabbri della Fratta, valenti produttori di armi bianche ed armi da fuoco, di norma esportate in valli lontane, vista la mansuetudine degli "indigeni" che preferivano gli spiedi alle spade. Salvo poche eccezioni, come Braccio Fortebracci (da Montone, però), al consumo locale erano destinati attrezzi agricoli, ringhiere, cancellate. I più antichi fabbri, a memoria d'uomo, sono i Piscianini (Fucelli), fra i cui discepoli più recenti brilla il Cucco, fabbro comunale, noto per saper fare tutto. Compresa le canne per le fontane pubbliche, ottenute dalla fusione dei "culi" delle lampadine fulminate dei pubblici lampioni ed un ombrello di lamiera resistente alle folate di vento.

Mezzo secolo fa operavano i Bargiacca (il babbo con i figli Fernando e Nibolone) al ponte della Regghia. Alla Madonna del Giglio c'era la bottega di Mazzanti (Pipo d'Alfonso), famoso anche per la sua rivalità con il Mugnai: "lampi e toni, cazzotti de Gamboni; toni e lampi, cazzotti de Mazzanti". Al mercato vecchio ansimava ritmico il mantice di Matiaccio (poi Cermelli) a ricordare che la vita – anche quella dei fabbri – rifugge per un attimo e poi si arrugginisce. Vicino al macello squillava l'incudine di Cambiotti.

Un buon fabbro si misurava dalla capacità di andare a tempo nel suonare lo spartito di martello e mazze, con accompagnamento di fatti in gola, espulsi dai polmoni per lo sforzo. Il maestro scandiva il tempo colpendo alternativamente l'incudine con la testa del martello ed il manico. Stabonu il rumo, indirizzava il martello nel punto del pezzo rovente in cui le mazze, roteate dagli allievi, dovevano forgiare il ferro. Il rinterzo vulcanico si placava quando il direttore d'orchestra, spostando il tiro, con il martello strappava all'incudine la nota più vibrante: il manufatto prendeva forma allorché, finito, veniva immerso nell'acqua, sfrigolando fra la nuvola di vapore, a contorno del miracolo appena avvenuto.



La bottega del fabbro - Centro delle tradizioni popolari - Città di Castello (Foto A. Massetti)

CANAJOLE

Il malato immaginario

Il Segantino era alinito* come la canna bucca* di bambù, la "giannetta", alla quale si appoggiava per sostenere le sue debolezze e la sua salute cagionevole. Per questo era naturale che gli fosse affibbiato il soprannome di Giannetta.

Vestiva abiti sfoderati per evitare sovraccarichi dannosi alle sue membra bolse; chiedeva di essere accompagnato sotto braccio dalle figlie alla bottega di Quadrio, per farsi aiutare a sorreggere un etto di mortadella.

Ricoverato all'ospedale rischiò di rimanere schiacciato sotto il peso di una coperta; temette di essere paralizzato nel muovere un cucchiaio, opportunamente zavorrato da Italo, per sorbirne un brodino.

Quando chiese a Cermelli di mettere un dischetto di lamiera in fondo alla sua "giannetta" perché potesse consumarsi di meno in previsione di un aggravarsi delle condizioni, il fabbro non perse l'occasione di inserire un bel tondino di ferro nell'anima della canna. E quella volta il Segantino, disperato, tornò nella sua casa di via Spunta piagnucolando che il suo braccio si era spezzato.

CALUJE

Samenchi

Chi aveva la vocazione del fabbro senza possederne la forza necessaria, poteva trovare da vivere e lavorare con soddisfazione facendo i chiodi. Samenchi aveva preso questa strada e, da un rotolo di filo di ferro tagliato a pezzi ed arroventito, con il martello e la "chiodara" sfornava bulette* per le scarpe.

Alto, secco, ricurvo, appoggiato ad un bastone, un ex Borsalino scuro in testa, una mantellina grigio-verde

sulle spalle, voce in falsetto, Samenchi aveva un curioso programma settimanale della produzione di chiodi nella bottega a San Giovanni. Lunedì e martedì li faceva, allietato dalla compagnia di Modesto del prete, il sagrestano, alias la Tittina; mercoledì li vendeva al mercato; il resto della settimana li "beveva", per smaltire la fatica e per recuperare la voglia di vivere la settimana successiva.

Faceva bulette per tutti i gusti: piane per le scarpe raffinate; da alpino per i molti più numerosi zoccoli di legno. Tutte servivano a risparmiare il consumo del cuoio e del legno, ad evitare che si facessero passi felpati ed a far disperare i maestri alle prese con gli scalari che a frotte, dopo una rincorsa scalpitante, slittavano lungo il corridoio della scuola a far fare scintille alle bulette di Samenchi.



Il mantice della forgia - Centro delle tradizioni popolari - Città di Castello (Foto A. Massetti)

A SCHIANTOLONI

Poesia in vernacolo tifernate, scritta da un garibaldino, molto nota tra il popolo agli inizi del Novecento

Vecchio arvient

Bastèa guardarlo, te parea che el core dai tonfi for dal gozzo volea gi.
La fêne, el sono, el caldo, el sudore chi era bono de podé cun lù senti dicea: ragazzi oggi mequé se more e ognuno era contento de mori.

Vecchio arvient
c'è tanto 'ncò da fè,
sarò 'n ceroto, ma se to me se acanto ho vent'anni e me facio shudelè.

PROVERBI E STORNELLI

Si vu' pati' le pené de l'inferno, fabbro d'estate e murator d'inverno

Quand'uno è pôero e sproveduto, gni piöve sul cul anche si è seduto

La ragione dei pôeri è cumme 'l cazzo dei galli, che nessun l'ha mai visto

Piözo (paletto) per ritto e döna per piëno (piano) arègono anche 'l Dômo de Mileno

Città di Castello

MODI DI DIRE

L'ferro va battuto quann'è caldo; non bisogna perdere l'attimo propizio.

ESPRESSIONI DIALETTALI

Alinito, agg., smunto, di salute cagionevole.

Bucca, agg., cava, vuota all'interno.

Buléte, s.f.pl., piccoli chiodi.



CINQUANT'ANNI FA

(Dicembre 1945)

In vendita le case popolari

L'amministrazione comunale prende una decisione impopolare, ma indispensabile. Per dare respiro ad un bilancio sempre più asfittico, ripristina la vendita delle case popolari di via XX Settembre. Sono abitate da famiglie disastrate che, quando possono, pagano un affitto puramente simbolico all'Ente e ciò costituisce una perdita notevole.

DICEMBRE

1° Dicembre

Sorge ore 7,19

Tramonta ore 16,39

15 Dicembre

Sorge ore 7,32

Tramonta ore 16,38

1 v S. Ansano

2 s S. Bibiana

3 d Avvento

4 l S. Barbara v.m.

5 m S. Galgano

6 m S. Nicola V. di Bari

7 g S. Ambrogio V.

8 v Immac. Concez. di Maria

Processione

9 s S. Ivo V.

Letterina al Bambino

10 d B.V. di Loreto

Festa degli aviatori

11 l S. Damaso P.

12 m S. Giovanna Francesca di Ch.

13 m S. Lucia v.m.

Protettrice dei fabbri

14 g S. Giovanni della Croce

15 v S. Nino

16 s S. Aldo V.

Studenti, intervallo

17 d S. Viviana

Assemblea Avis

18 l S. Adele

19 m S. Fausta m.

20 m S. Coreno

21 g S. Pier Canisio

Benvenuto intorno

22 v S. Remo V.m.

23 s S. Vittoria v.m.

24 d La Vigilia

Fiòli, a letto, arriva 'l Bambino

25 l NATALE DI GESÙ

26 m S. Stefano

27 m S. Giovanni Ap.Ev.

28 g Ss. Innocenti mm.

29 v S. Davide re

30 s S. Ruggero V.

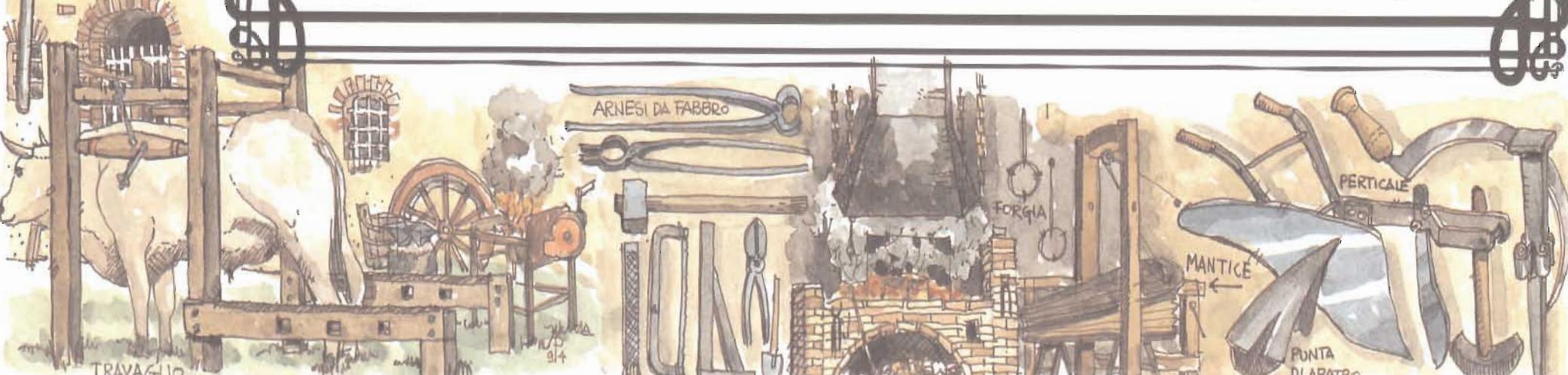
31 d S. Silvestro

Buona fine e buon principio

Intanto...

Il Governo Parri, caduto per le resistenze soprattutto liberali, viene sostituito da un Esecutivo guidato da Alcide De Gasperi, anch'esso costituito con le forze del Cln.

Nasce la Confindustria sotto la presidenza dell'armatore Costa. Si apre a Roma il quinto congresso nazionale del Pci, il primo dopo il periodo fascista. È l'unica volta che Umbertide riesce ad esprimere un suo delegato.



Un Calendario come il nostro che si è assunto il compito di rispolverare tradizioni e costumi degli Umbertidesi, non poteva non avere un occhio di riguardo per la cucina locale. Cucina semplice, frutto più della fantasia e del senso pratico delle nostre donne (obbligate a "lambicarsi il cervello", giorno dopo giorno, su cosa portare a tavola) che non dall'abbondanza delle materie prime. Anzi, proprio la carenza di prodotti commestibili costringeva le donne di casa a veri e propri miracoli culinari per rendere accettabili pietanze che, al giorno d'oggi, sdegneremmo certamente.

Se la civiltà moderna tende a calpestare le tradizioni (salvo a ricordarsene nell'etichettare prodotti falsamente "naturali"); se supermercati e ristoranti ci sommersono con proposte esotiche ed avveniristiche; se non ci si degna più, oramai, di pelare un po' di patate preferendo quelle già fritte o surgelate, è segno che è arrivato il tempo di fare una profonda e proficua riflessione.

Abbondanza non vuol dire qualità. Colori e profumi non sono sempre il segno di cibi genuini; la bella confezione serve per lo più a valorizzare prodotti che, altrimenti, rivelerebbero troppo esplicitamente la loro pochezza. Si dissenta in ogni dove di prodotti ecologici ma, credetemi, difficilmente potremo riprovare il gusto vero di una mela rubata ad un alberello nascondendo tra i filari.

Si convince la gente a non usare grassi animali (inculpandoli delle peggiori nefandezze), mentre stress, smog, piogge acide ed altre diavolerie, mettono realmente in pericolo la nostra vita.

Certo è impossibile tornare indietro, anzi sarebbe stupido (come si possono rimpiangere momenti in cui la fame era sempre in agguato!), ma dovremo anche considerare che se la genetica, i concimi ed i nuovi sistemi di conservazione ci offrono prodotti più accattivanti ed in tutte le stagioni, lo scotto che dobbiamo pagare è quello di vedere irrimediabilmente uniformate le nostre abitudini e di dimenticare il gusto dei cibi "veri".

Le ricette che seguono non offrono certamente alcuna novità, vogliono rappresentare invece quella che era la cucina della nostra quotidianità, costituita, come già detto, da pochi elementi (esclusivamente stagionali), senza fronzoli o innovazioni di alcun genere. Ve le presentiamo e le presentiamo ai vostri figli sperando che abbiano il modo di apprezzarle trascorrendo qualche volta le tentazioni del pub, del fast food e dello snack bar.



I CONTORNI

Se la carne ed il pesce apparivano raramente sulle mense delle nostre case, le verdure ed i legumi occupano invece un posto importantissimo nell'alimentazione quotidiana. E non sempre in qualità di contorni, ma di veri e propri pasti dove la scarsità di proteine veniva surrogata dall'abbondanza di vitamine dei prodotti di una campagna che non era ancora preda dell'inquinamento.



Camettele ripassate in padella – Le "camettele" altro non erano che le cime dei rapì, i broccoletti insomma e la loro cottura consisteva in una lessatura in acqua salata, cui seguiva un "salto" in padella dove si era precedentemente fatto soffriggere un po' di aglio e lardo. I più fortunati aggiungevano un po' di salsiccia a pezzi.

Paltone di patate – La denominazione potrebbe risultare sconosciuta ai più, anche se poi si tratta semplicemente di una versione povera del "gâteau" dell'alta cucina francese. Ingrediente principale era la patata che veniva lessata e schiacciata, poi si versava l'impasto in una padella di ferro con un po' di strutto dandogli la forma di una torta cui si aggiungevano aglio e rosmarino. Quando la parte inferiore aveva formato la crosticina la si rigirava, per farla finire di cuocere dall'altra parte.

La bandiera – Per bandiera si intendeva una padellata mista di verdure che comprendeva pomodori, peperoni, zucchine e quanto altro poteva offrire l'orto di casa. Soffritti aglio e cipolla in abbondanza, si versavano nella padella i peperoni a pezzi e quindi il pomodoro e le zucchine, salando e pepando a piacere. Nel caso potevano far parte del "bruziglio" anche delle patate a pezzi che ammorbidente il sapore dell'insieme e soprattutto ne aumentavano la quantità.

Frittate con verdure – La genericità del titolo sta ad indicare che le modalità per comporre questo piatto gustoso e sostanzioso erano molteplici; in pratica gli ingredienti cambiavano con le stagioni. Si potevano quindi avere frittate con gli asparagi, con i "garzelli" delle vitalbe o con quelli del luppulo, con le patate a tocchetti, con i pomodori o più semplicemente con le cipolle. Ottima rimaneva sempre quella con gli "aglietti" cioè con le piantine di aglio ancora giovani.

Pomodori al forno – Ricetta semplice ed appetitosa prevedeva la preparazione di un impasto di pane bagnato e strizzato, aglio, prezzemolo, sale e pepe ed un po' di succo di pomodori. Questi, ben maturi e divisi a metà, venivano svuotati e riempiti con l'impasto. Conditi con un filo d'olio venivano posti in una "teggia" e passati nel forno ancora caldo per la cottura del pane. La stessa ricetta valeva anche per zucchine e peperoni.

Gobbi in parmigiana – Ricetta un po' più ricca, questa, e forse limitata alle grandi occasioni come il Natale. Lessati i "gobbi" (per i meno esperti "cardi"), li si passava in una pastella fatta con farina, uova, sale ed acqua e li si friggeva. A parte si preparava un sugo di magro con aglio, cipolla, carote e sedano che serviva di condimento all'insieme quando questo veniva posto a strati nella "teggia". Ad ogni strato di "gobbi" si aggiungeva il sugo, poi una buona manciata di parmigiano e quindi ancora "gobbi". In tempi più recenti si è aggiunta anche la salsa besciamella ed il sugo è stato a volte trasformato in ragù. Segno di tempi più floridi? Volendola eseguire in altre stagioni si possono usare al posto dei "gobbi", melanzane o le coste della bietola.



I DOLCI

La cucina delle nostre parti non ha mai tenuto in grande considerazione la preparazione dei dolci, anche perché se le occasioni non mancavano, spesso mancavano gli ingredienti che venivano dirottati a preparazioni più spicce e di necessità. Basti pensare che fino a qualche anno fa gli unici prosciutti di "pasticceria" erano gli "esse" e i "marizotti" di Buitoni e solo in qualche casa ci si poteva permettere questi lussi. Unico difetto il "torecole" di cui abbiamo già detto nei Calendari precedenti ed alcune ricette che aggiungiamo adesso.

Castagnole e frappe – Di questi dolci tipici del carnevale esistono mille ed una ricetta, praticamente ogni famiglia ne detiene una che si tramanda di madre in figlia. Gli ingredienti sono le noci, l'olio, la farina, lo zucchero, il miele, un po' di scorta di buone grattugiate ed una bustina di lievito. Versati in una terrina ed aggiungendone acqua fino a formare un impasto abbastanza flesco da poter essere raccolto a cucchiaiate; si mette a fordere lo strutto in una padella e quando si immergono parti abbondanti di impasto che nella cottura dovrà asciugare e levitare fino a formare delle castagnole ben dorate e croccanti all'esterno e morbide all'interno. Una volta che si sarà fatto assorbire l'olio su carta paglia, verranno messe in un vassoi e "coralte" con miele fuso. Sempre, no? Invece non è proprio così e molte volte è meglio ripiegare sulle "frappe" (che prevedono un impasto più duro tagliato poi a strisce larghe due dita) o sulla ricetta seguente.

Ceciatà – Gli ingredienti sono gli stessi delle castagnole solo che dall'impasto (un po' più duro) verranno ricavati dei piccoli "gnocchi" che una volta fritti verranno posti su un vassoi e ricoperti di miele e mandorle tostate e tritate.

Zuppa inglese – Un po' di esotismo non poteva mancare (anche se siamo convinti che i Britannici tutto ci possono insegnare, meno che la buona cucina!). Comunque questo "dolce" era molto diffuso sia per "battute" e pranzi di nozze, che per qualsiasi ricorrenza familiare. Preparata una buona crema, si aggiungeva ad una parte di essa un po' di cacao amaro. In una "fiammeggiata" abbastanza fonda si mettevano fette di torte (o pan di spagna, o savoiardi) imbevuti di allegheres, e caffè diluito e si sovrapponeva abbondante crema al nasturziale o con cacao. Qualche chicco di caffè e un po' di mandorle tostate arricchivano, in alcuni casi, l'insieme.



GLI ANTIPASTI

Parlando di tempi in cui la penuria di cibi limitava l'estro e la gola della gente, potrebbe sembrare esagerato citare gli antipasti, che di norma erano riservati a tavole più ricche che non quelle della povera gente. Citiamo comunque una sola ricetta, quella classica, che se pure appartiene alle cucine toscane o marchigiane, trova in Umbria il suo massimo (un po' di campanilismo non sciupa!).

Crustini – Gli ingredienti base sono fegatini, cuore e "ventricchi" ben puliti e privati del "fiele" con la relativa saccia. Si prepara un soffritto con aglio, cipolla, carota e sedano dove si porteranno a cottura le interiora con l'aggiunta di una spruzzata di vino ed aceto ogni tanto, oltre al sale ed al pepe. Si aggiunge quindi una manciata di capperi e due o tre etti di alici (volendo, anche qualche bacca di ginepro) e li si passa al tritacarne fino a ricavarne un paté denso e cremoso (nel caso aggiungere un po' d'olio a crudo). Si spalma quindi il composto su delle fette di pane "abruzzolite" e si serve a tavola.

LE MINESTRE



La minestra, i minestroni, le zuppe avevano un posto privilegiato nella cucina di un tempo, vuoi perché offrivano la possibilità di usare varie verdure stagionali, vuoi perché con un pezzo di pane accanto potevano rappresentare un pasto completo.

Quadrucci cu' i ceci – Preparato un bel battuto con i soliti ingredienti, si faceva soffriggere e si aggiungeva l'acqua, un po' di conserva di pomodoro ed i ceci messi a mollo la sera prima. A parte si preparava la sfoglia di pasta (anche senza "ovi") e si ricavavano delle striscette di pasta che venivano poi tagliate a forma di quadracci. Identico provvedimento per la "pasta cu' le fave" o "cu' le cécere".

Minestra cu' le codicche e i fagioli – Si facevano cuocere assieme i fagioli e le "codicche", e messa da parte l'acqua di cottura si preparava un battuto dove si insaporivano gli stessi ingredienti precedentemente lessati. Si aggiungeva quindi l'acqua di cottura ed un po' di conserva aggiungendo pasta per minestra "compra" o il riso.

Minestrone – Si soffriggevano un po' di pezzetti di "gota" assieme all'onnipresente battuto e quindi si univa il trito di verdure (carote, sedano, zucchine, patate, bietole, cavolo, ecc.) ed acqua calda, insaporendo con sale e pepe. Si cuoceva per un'ora circa e si serviva semplicemente così o su pezzi di pane secco.

Passatelli in brodo – Ricetta, questa, riservata alle grandi occasioni... quando magari ci si era stancati dei tajulini e "capafatti" (ma si fa per dire!). Si faceva un impasto con pane e formaggio grattato, un po' di farina, quattro uova e, per i più raffinati anche un po' di noce moscata e lo si lasciava riposare. Nel frattempo si era preparato un buon brodo di carne e quando questo veniva riportato ad ebollizione si faceva passare l'impasto attraverso lo schiacciacipolla formandone dei grumi di pasta. Il tutto veniva servito caldissimo con una spruzzata di formaggio.

I PRIMI

Veramente fino ad un po' di tempo fa non si conosceva neppure questa denominazione in quanto i "primi" fungevano spesso anche da "secondi" e magari da contorno... il famoso "piatto unico", insomma.

Due le differenze sostanziali e cioè il "sugo di magro" ed il "sugo di carne" con qualche inevitabile variazione dovuta alle stagioni ed alle possibili fantasie.

Sugo di magro – O "sugo finito", prevedeva un battuto di lardo, aglio, cipolla, carota e sedano cui si aggiungevano la conserva e i pomodori freschi. Le varianti prevedevano in caso di "vigilia" l'esclusione del lardo e l'aggiunta magari del tonno sciolto.



I SECONDI

Se il primo piatto serviva ad attenuare l'impeto dell'appetito, il secondo (quando c'era) rappresentava il compimento di un pasto che, anche se non ricco di calorie, doveva essere più sostanzioso possibile. Anche qui la scelta degli ingredienti era detta soltanto dagli eventi stagionali e dalle disponibilità familiari.

Arrosto pillottato – Forse non tutti sanno che gli umbri sono universalmente riconosciuti come i migliori "rosticciere" della cucina italiana. Sarà forse che le rare volte che si poteva disporre di un pollo, di un'oca o di qualsiasi altro pezzo di carne, gli si dedicava tanta attenzione da affinare questa tecnica di cottura che, apparentemente semplice, richiede invece molta destrezza.

La maniera più in uso era la seguente: si preparava la carne ricoprendola con lardo, aglio, salvia e rosmarino tritati, sale e pepe badando bene a penetrare anche nei punti più nascosti e magari qualche ora prima della cottura. Poi, dopo averla messa in una "ghiotta" o direttamente allo spiedo, la si portava quasi a cottura completa ed a questo punto si preparava il "pillotto" (che era formato da un pezzo di carta-paglia, avvolto attorno ad una fetta di lardo).

Lo si infilava su uno stecchetto e gli si dava fuoco in modo che le gocce incandescenti colpivano la carne insaporendola ulteriormente.

Coniglio imporchettato – Preparato nel modo usuale, cioè ricoprendo con il lardo tritato e condimenti, si cuoceva a parte un soffritto di pancetta con le interiora del coniglio e un po' di finocchio selvatico, insaporendolo con sale, pepe e una spruzzata di vino. Si avvolgeva poi questo composto tritato in fette di pancetta tagliata fine e le si metteva all'interno del coniglio che veniva legato e posto nella ghiotta.

Lo si portava poi a cottura in forno già caldo, avendo l'avvertenza di bagnarlo spesso con il liquido di cottura perché non rinsecchesse.

Piccioni ripieni – La carne di piccione è sempre stata fra le più ambite, anche se non a tutti gradita; unico problema che le dimensioni del volatile non erano certo tali da sfamarne molte bocche ed allora si ricorreva ad un ripieno particolarmente gustoso e sostanzioso. Si mettevano a cuocere le interiora di piccione assieme ad un po' di prosciutto o pancetta, un po' di carne marinata (se c'era), aglio, cipolla e si tritava il tutto aggiungendoci un po' di pane bagnato e strizzato, prezzemolo e formaggio grattato.

Si riempiva l'interno dei piccioni e si facevano cuocere nel tegame con un soffritto ed una spruzzata di vino. Perché "scomparsissero" di più si usava aggiungere anche una salsa di pomodoro che risultava particolarmente appetitosa avendo assorbito i succhi della carne.

Pollo a berabbiata – Tagliato il pollo a pezzi lo si metteva in padella per farlo scolare a caldo. Tutto quindi dalla stessa si preparava un soffritto con lardo, aglio, rosmarino e quando questi aveva preso colore si aggiungevano i pezzi di pollo spruzzandoli con abbondante sale e pepe. La cottura doveva essere abbastanza prolungata ed a fuoco basso, intervenendo di tanto in tanto con mezzo bicchiere di vino bianco ed un po' d'aceto che si lasciavano evaporare.

Coradella d'agnello – La "coradella" d'agnello, assieme alle "trecciole" (ottenute intrecciando appunto i budelli degli agnelli da latte) era ed è uno dei piatti più gustosi riservato alle famiglie dei "maestri" che agli sposi ed occasionali clienti di una volta fidava a pezzi la "corata" si cuoceva a fuoco vivo su una padella di ferro, assieme a rosmarino e cipolla tritata. La cottura veloce, ma sostenuta, consentiva di fornire un piatto gustosissimo esaltato da una spruzzata di "vin bianco" e di sale e pepe aggiuntivi quasi all'ultimo. In molti casi si aggiungeva anche un po' di conserva, rendendo obbligo l'abbiamentino con la "toma sul parato".

Baccalà in amido – La relativa fumomanza del mare (appena attenuata dalla presenza settimanale del "pesce rosso" pesarese Gaspare) non permetteva molta familiarità con il pesce, salvo le poche famiglie che avevano pescatori d'acqua dolce in casa. Ovvio quindi che le uniche pietanze a base di pesce meno fossero quelle ricavate dai sanguigne, sarde ed appunto baccalà. Il modo di cucinarlo "in amido" era fra i più diffusi e richiedeva la preparazione di un soffritto con molto sedano, carote, cipolle, prezzemolo e aglio. Una volta rosolato il tutto, si aggiungeva il pomodoro e quindi il baccalà "messo a mollo" la sera prima e sale e pepe. Le varianti prevedevano l'aggiunta di patate e per i più "sophisticati" una manciata di uva passa.



ALTA VALLE DEL TEVERE

NB PINTIT AD MCMXCV