

Valeria Balzi

La Cantina



Si ringrazia Il prof. Fabrizio Fabrizi per la preziosa opera di collaborazione, di revisione e di correzione.

Finito di stampare nel mese di luglio 2012 dalla Tipografia S. Giuseppe s.r.l., Pollenza (MC)

Tutti i diritti sono riservati.

In copertina: La cantina di Rita Costanzi detta la “Quadrinara”.

Indice

Prefazione.....	pag. 5
Premessa	» 11
I vari aspetti della mia cantina.....	» 17
Come si acquistava il vino	» 20
I blocchi di ghiaccio	» 23
Il giorno della fiera	» 23
La fatica.....	» 25
Vita sociale della cantina.....	» 28
Alcuni commercianti di San Ginesio.....	» 30
La bestemmia	» 32
I personaggi che frequentavano la mia cantina.....	» 33
Dino Francia	» 33
Nino Patrizi	» 34
Lucio Luciani.....	» 37
Benito Bertoni.....	» 37
Francesco Bertoni.....	» 38
Lu frate cercatore.....	» 39

'Na justa risposta de 'n prete a 'na vedova de guerra	pag. 41
La vacca mongana, lu ca' e lu somaru.....	» 43
Le sbornie.....	» 45
Il gioco delle carte.....	» 45
Momenti relazionali.....	» 47
Detti che spesso mia madre ripeteva	» 48
I piatti più comuni e caratteristici che preparava Rita la “Quatrinara”.....	» 49
La bruschetta.....	» 50
La trippa.....	» 50
La coratella di agnello	» 50
Le spuntature	» 51
Gli uccelli allo spiedo	» 51
Le testine d'agnello.....	» 52
I fagioli con le cotiche.....	» 53
Gli zampetti di maiale con il finocchio selvatico.	» 53
Lo stoccafisso.....	» 53
Il baccalà.....	» 54
Le “cucciolette” di mare	» 54

Il brodetto.....	pag. 55
L'anguilla allo spiedo.....	» 55
I lupini.....	» 55
La cantina di Alfredo Moretti	» 57
La cantina di Giovanni Fiocchi.....	» 58
La cantina di Eda Moretti e Franco Teodori	» 60
La cantina-bar di Reginalda Roselli e Raffaele Piersanti detto "L'americano"	» 61
La Pasquella.....	» 62
I soprannomi di alcuni clienti e conoscenti della mia cantina.....	» 70
Documentazione fotografica	» 71
Appendice fotografica.....	» 93

Prefazione

Ho sempre ritenuto importante conservare e perpetuare la memoria dei fatti, dei luoghi e dei personaggi del nostro passato: e la cantina, in modo particolare, è il luogo della memoria.

Il termine più appropriato per questo tipo di locale è osteria, ma comunemente veniva chiamato cantina.

Nei primi anni della nostra vita ogni tipo di esperienza lascia una traccia indelebile nella nostra mente.

Non ho conosciuto e quindi non ricordo i miei nonni paterni. Conservo invece un vago ricordo della mia nonna materna, scomparsa quando avevo cinque anni, e ho un ricordo più nitido di mio nonno materno Vincenzo, scomparso quando avevo sette anni.

Un'immagine in particolare mi lega a lui; fu quando andai a salutarlo nella cantina dove solitamente si intratteneva a bere un buon bicchiere di vino con i suoi amici.

La cantina si trovava a San Ginesio (MC), in un antico locale con la volta a botte situato sul lato sinistro di Porta Alvaneto, scendendo verso la località Fiolce.

Correva l'anno 1949 ed io ero un bambino di circa sei anni.

Il locale mi apparve grande e scarsamente illuminato; l'aria era quasi irrespirabile a causa del fumo dei sigari e delle sigarette. C'erano tavoli e sedie di legno occupate da tanti uomini che mi guardavano con occhi benevoli ed un sorriso bonario sulle labbra.

Sopra ogni tavolo c'erano bicchieri di vino bianco e rosso e alcune ciotole contenenti lupini e noccioline.

Mio nonno, dopo avermi stretto a sé, mi baciò sulla fronte e mi diede delle noccioline che mangiai avidamente.

Da allora, la cantina ha sempre suscitato in me un profondo interesse umano e culturale. A livello sociologico ho, in seguito, cercato di approfondire le sue caratteristiche che hanno connotato la comunità paesana nella prima metà del secolo scorso.

In quegli anni era un locale pubblico destinato alla mescita del vino e di altre bevande, con una grande varietà di stuzzichini.

Poi venne introdotta la cucina di piatti succulenti tra cui la trippa, le lumache di terra e di mare, l'arrosto di agnello, il baccalà, lo stoccafisso ed i fagioli con le cotiche.

I clienti della cantina erano principalmente commercianti e artigiani, chiamati "artisti", e i contadini, che però erano malvisti e appena tollerati; c'era tra i primi e questi ultimi una palese rivalità.

Il contadino veniva di fatto emarginato e molte volte si vedeva costretto a chiedere il "libretto di lavoro" ed essere così considerato "artista", anche per avere maggiori possibilità di poter fidanzarsi e poi sposarsi con una donna del paese.

Erano tempi duri e c'era tanta povertà.

Per molti era un vero piacere ed un lusso poter frequentare la cantina dove si potevano incontrare tante persone con le quali intrattenersi e parlare.

In ogni paese esistevano molte cantine e gli interessati potevano scegliere quale di esse frequentare. In sostanza, ogni cantina aveva i suoi clienti abituali; tra di essi c'erano quei personaggi che hanno segnato la storia del proprio paese.

Esistevano anche i caffè, che però venivano frequentati quasi esclusivamente dai cosiddetti signori, cioè da quelli appartenenti al ceto abbiente.

In molti paesi c'era anche il "Circolo cittadino", riservato ai notabili che giocavano a carte e, raramente, si intrattenevano per incontri culturali.

La divisione tra le classi sociali era dunque ben rappresentata dai locali pubblici.

Tra i clienti della cantina si instaurava un forte vincolo di solidarietà. L'aiuto a chi aveva qualche problema di natura personale, economica o familiare non veniva mai meno. Pertanto, la cantina diventava di fatto una protezione che dava tanta serenità.

Oltre a quella della solidarietà, vigevano altre regole che, anche se non scritte, costituivano una consuetudine etica e morale. Per esempio, posto che il linguaggio usato nella cantina era normalmente di tipo dialettale e farcito con molte parolacce, nel momento in cui entrava una donna che cercava il marito o un ragazzo che cercava il padre, immediatamente venivano evitate le parole

sconce o sconvenienti e le volgarità, sia verbali che gestuali, soprattutto utilizzate nel raccontare le barzellette.

La bestemmia era molto frequente. Un cartello affisso alla parete dietro il banco della mescita recitava: “Vietato bestemmiare” o “La persona civile non bestemmiare”.

Nella prima metà del secolo scorso, la cantina era abitualmente frequentata, come già detto, da persone che, vivendo nella miseria, potevano permettersi soltanto qualche bicchiere di vino che dava calore e colore. La crisi economico-finanziaria del 1929 aveva costretto al fallimento tanti commercianti e ridotto sul lastrico tantissime famiglie. A seguito di detta crisi, anche i tanti artigiani di allora furono costretti a chiudere bottega per mancanza di clienti.

La vita era veramente difficile, ma nonostante ciò le persone avevano fiducia nell'avvenire e lavoravano alacremente e senza sosta per assicurare alle famiglie e ai figli in particolare un destino migliore.

E così arrivarono finalmente i favolosi anni '60; quelli del “miracolo economico”.

Allora ero giovanottello e ricordo con vero piacere quando nella mia famiglia, come nella grande maggioranza delle famiglie italiane, si vissero situazioni di benessere.

A tal proposito, conservo buona memoria del fatto che il piatto di carne fu presente sulla tavola familiare anche in giorni diversi da quelli festivi, e accanto al piatto di carne ci fu, a volte, la possibilità per i miei genitori

di acquistare alcune vivande molto appetitose nella cantina di Rita, detta la “Quatrinara”, o in quella di Fiocchi.

Di fatto, molte differenze sociali vennero superate e la frequentazione di tutti i locali pubblici divenne possibile a tutti, senza alcuna distinzione di censo. Per tornare ai clienti abituali della cantina posso dire di averne conosciuti molti. Ce n'erano di tutti i tipi. C'erano le persone più semplici e più comuni. Ma c'erano anche tanti artisti nell'ambito della musica lirica, della scultura e della poesia.

Tante storie e tanti aneddoti hanno riguardato i clienti delle cantine sanginesine.

Dopo il miracolo economico degli anni '60, la cantina attraversò un periodo di decadenza e di oblio fino a scomparire.

San Ginesio, ottobre 2011

Piero Tordelli

Premessa

L'incantevole alta collina dove è situata San Ginesio (MC) è cosparsa di molti filari di viti coltivate anche in luoghi in posizione scomoda. Gli appezzamenti dei terreni sanginesini sono molto caratteristici, pittoreschi, ed anche romantici. Guardando da lontano le varie collinette sembra che il contadino abbia seguito una propria scenografia nel mettere a dimora gli alberi tanto da suscitare, a chi guarda, delle bellissime emozioni. A tanta bellezza però corrisponde altrettanta fatica. Da sempre ogni contadino sanginesino, considerando l'allora duro lavoro della terra, ha tenuto in alta considerazione l'istruzione, tanto che chi non aveva la possibilità di far studiare i propri figli, cercava di dare loro una qualifica nel campo del lavoro e faceva di tutto per trovargli un posto e uno stipendio sicuro a San Ginesio. Ogni casa colonica aveva, ed ha tuttora, la sua cantina con la botte del vino nuovo, la botte di quello invecchiato cosiddetto di chiavetta, quella del fragolino e quella del vino cotto. Prima di partire da casa il vecchio vergaro soleva bere un bicchiere di vino, ricordando l'antico detto: "Non ti mettere in cammino se la bocca non sa di vino".

Le mamme addirittura usavano specialmente il vino cotto per dare l'ultima sciacquata al sederino del proprio bambino! Il vino veniva dato anche ai pulcini appena nati!

Nonostante tutti avessero la propria cantina, quando i contadini, la domenica, venivano in paese erano so-

liti far visita alle cantine non tanto per il desiderio di bere, ma per indossare il vestito della festa, incontrare i conoscenti, farsi vedere, sapere notizie, scambiare le confidenze, discutere, fare le chiacchiere, ricordare, rafforzare l'amicizia perché, nei tempi passati, la parola era un valore e l'aiuto, nel momento del bisogno, era sacrosanto.

Negli anni '50 e '60 a San Ginesio c'era un incredibile via vai di studenti. Molte studentesse erano a pensione dalle suore Pie Venerine, altre dalle suore Clarisse; i ragazzi erano ospitati presso il convento di San Francesco, o dai frati Bresciani. L'albergo "Miramarche" alloggiava i più abbienti. Moltissimi studenti erano ospitati anche dalle famiglie sanginesine, quelli che provenivano dai paesi vicini utilizzavano i mezzi pubblici.

Il livello culturale di San Ginesio era, in generale, sopra la media in confronto ai paesi circostanti.

Nel nostro antichissimo Istituto Magistrale, ora Liceo psico-pedagogico, vigeva un grande cameratismo, spirito di organizzazione e un indiscusso rispetto per le compagne di scuola.

Anche questa sana, dinamica, intelligente e bella gioventù faceva parte della clientela delle cantine di allora per frugali merende a base di bruschette e salumi.

Considerando questa realtà, quando si parla di cantine sanginesine non dobbiamo pensare a tuguri o luoghi in qualche modo malsani, ma ad ambienti modesti sì, ma abbastanza puliti, gestiti da persone affabili ed educate.

A San Ginesio c'erano, cinque cantine: la mia, ovvero la cantina di Rita la "Quatrinara", la cantina di Alfredo Moretti detto "Bombolo", la cantina di Giovanni Fiocchi, quella di Eda e Franco Teodori detto "Lu Ragnulu" e il bar-cantina di Reginalda Roselli e Raffaele Piersanti soprannominato "L'Americano".

Sono trascorsi tanti anni da quei tempi ora ricordati, ed oggi che ho superato la sessantina, ancora ricordo che nella mia cantina ho incontrato tante belle persone. Anche l'ubriacone aveva qualcosa da insegnarmi, facendomi capire il disagio che incontrava nella sua esistenza. Posso affermare che nella mia cantina non ho incontrato persone cattive. Sostenuta anche dalla forza caratteristica della giovinezza, e dalla volontà ferrea di migliorare la mia posizione, ho imparato a fare delle scelte su ciò che ritenevo giusto o sbagliato. La relazione giornaliera con tante persone diverse, mi ha regalato e mi ha fatto conoscere gli aspetti umani delle persone, che mi hanno, in seguito, sempre aiutato nei rapporti e nelle relazioni che ho avuto con gli altri, sia come insegnante, sia come Dirigente scolastico, sia nella vita di tutti i giorni. Ho capito quanto sia importante il valore della persona, ho avuto la consapevolezza che dovevo tenere i piedi per terra e fare affidamento sulle mie forze. L'esperienza lavorativa mi è servita per comprendere che cosa significa guadagnarsi il pane e come fare per guadagnarselo. Il lavoro in cantina ha contribuito alla formazione del mio modo di pensare, ha plasmato in me la mentalità dinamica del commerciante.

Tutto questo però non sarebbe stato possibile se non avessi avuto una madre come la mia alla quale, quando noi figlie eravamo piccole, alla sera, prima di andare a dormire, chiedevamo la santa benedizione.

Valeria Balzi

Alla memoria di mia madre Rita che mi ha insegnato a rispettare le persone, ad essere professionale in qualsiasi lavoro, a prendere in grande considerazione l'istruzione.

I vari aspetti della mia cantina

La mia cantina era situata a San Ginesio (MC) in Largo IV Novembre n. 9 vicino alla Caserma dei carabinieri, sotto il teatro G. Leopardi e all'imbocco della "Stradetta". Era chiamata della "Quatrinara" perché mio nonno Enrico Balzi, padre di mio padre, era un grande invalido della prima guerra mondiale, e a suo tempo, aveva ricevuto dallo Stato una cospicua somma di denaro arretrato ed una bella pensione.

Si dice che questa cantina, anticamente fosse stata l'osteria del teatro.

La mia accogliente cantina era costituita, al piano terra, da una grande stanza, una piccola cucina e un gabinetto di decenza; c'era anche un grottino e, sotto, una grotta deposito. Una stanza, nel primo piano, era adibita ad ospitare una quindicina di persone. Nello slargo antistante la cantina erano sistemati quattro tavoli con il piano di marmo che venivano usati specialmente d'estate e quando il tempo lo permetteva.

Al mattino, nella cantina, si vedeva poca gente. Verso le otto arrivava il venditore di giornali, Arturo Valle, detto "lu carzolà de pezza". Erano gli anni '50, mia madre comprava il Messaggero. Io ero interessata al caso Fenaroli e al caso di Wilma Montesi che dominavano la cronaca nera. Da mezzogiorno in poi arrivavano i clienti per il pranzo. Erano i più vari e provenivano dalle parti più disparate. Ricordo in modo particolare il periodo in cui avevo come clienti gli operai che costruivano la stra-

da panoramica, il dentista che faceva ambulatorio due volte la settimana, qualche viaggiatore, alcuni piastrellisti che provenivano da Matelica, qualche elettricista, dei venditori di funghi secchi e di tartufi, certi rappresentanti di biancheria, qualche impiegato di banca. Giovanni, che veniva da Apiro, si fermava anche a dormire: avevamo preso in affitto una casa attigua alla nostra e facevamo, quando capitava, pensione completa.

Per qualche tempo, quando la caserma non ebbe più la mitica cuoca sanginesina Santina Salerni (1891 - 1968), portavo con dei vassoi appropriati, il pranzo e la cena ai carabinieri.

Quando nelle carceri di San Ginesio c'era qualche recluso avevamo l'appalto anche per i detenuti.

Mi ricordo che mia madre spesso mandava al recluso abbondanti minestre con molte patate e diceva: "Facimulu magnà". Di solito erano detenuti arrestati per motivi futili e banali. Avevano rubato qualche gallina, qualche uovo, alcuni prodotti della terra: insomma erano furtarelli commessi per pura necessità.

Mia madre, Rita Costanzi (foto 1) (1921-1975) per arrotondare l'incasso, il giovedì cucinava la trippa e in molti, anche dai paesi vicini, venivano a mangiare questo pasto ritenuto particolare e molto gustoso. Il venerdì, nella cantina, si preparavano le "cucciolette" di mare che alcuni clienti mangiavano subito ed altri le portavano a casa. C'erano anche le cenette tra amici. D'estate il piatto più richiesto erano le bistecche alla brace; d'inverno invece venivano consumati grandi spiedi di uccel-

li, fagiani, lepri ed altra cacciagione. Altri piatti molto richiesti erano gli spaghetti alla carbonara, i fagioli con le cotiche, le “spuntature” e tanti altri piatti che sono ricordati più avanti.

Certo la vita era faticosa, la cucina era piccola, la lavastoviglie non c’era, le pentole (foto 2 e 3) erano di rame stagnato o di alluminio e per pulirle ci voleva l’olio di gomito.

Nei momenti di punta, e nei periodi estivi, anche se già sposata, veniva ad aiutarci mia sorella Maria Luisa con sua figlia Dalila (foto 4) che era la gioia di mia madre. Tutta la famiglia collaborava per il bene comune senza considerare che, di solito, venivano sacrificati all’attività tutti i giorni festivi.

Come si acquistava il vino

Di solito il vino rosso veniva acquistato in campagna dai contadini che avevano estese vigne e facevano cantina. Il vino veniva portato dal contadino in prova. Mia madre lo assaggiava, guardava il colore, capiva se era pastoso, se era troppo leggero, se era amabile, se c'era l'anidride solforosa, se sapeva "di spunto" (in questo caso sarebbe diventato, in breve tempo, aceto). Poi con l'ebullimetro di Malligand misurava la gradazione (foto 5).

Ritengo interessante riportare qui la descrizione di questo strumento e di come funzionava.

L'ebullimetro di Malligand è costituito dai seguenti componenti:

- 1) una caldaietta che presenta all'interno due anelli: uno in basso (anello inferiore) e uno in alto (anello superiore) per fissare i livelli;
- 2) una lampada ad alcol con stoppino, per il riscaldamento;
- 3) un termometro con coperchio a vite, ad angolo retto, avvitabile sulla caldaia, con scala di lettura mobile e fissabile con vite, indicante la % di alcol da 0 a 20;
- 4) il refrigerante che si può inserire sul termometro;
- 5) la pipetta per regolare il livello del liquido nella caldaietta.

Procedimento:

versare dell'acqua nel serbatoio conico (caldaietta) sino all'anello inferiore, in modo che avvitando il braccio con il termometro, il bulbo di questi non arrivi a toccare l'acqua (usare l'apposita pipetta):

- 1) accendere sotto il caminetto la lampada piena di spirito;
- 2) quando dalla parte alta del refrigerante esce il vapore e la colonna del mercurio si arresta, facendo scorrere il regolo graduato, portare lo zero della scala in corrispondenza dell'estremità della colonna di mercurio;
- 3) questo zero della scala indica il punto di ebollizione dell'acqua alla pressione atmosferica del momento della prova e questo zero può essere considerato per un paio di ore, a meno che non si noti un brusco cambiamento atmosferico;
- 4) una volta stabilito lo zero, si versa l'acqua dal serbatoio e lo si sciacqua con un po' di vino da analizzare (operazione di avvinamento);
- 5) ora si versa il vino da analizzare nel serbatoio fino al segno dell'anello interno superiore, in modo che il bulbo peschi nel liquido quando il coperchio è avvitato;
- 6) riempire d'acqua il refrigerante;
- 7) riaccendere la lampada di spirito;
- 8) quando la colonna di mercurio, salita, si sarà fermata è possibile leggere il grado alcolico del vino

(normalmente si legge quando il refrigerante assume il calore della mano).

Se tutto era regolare mia madre stabiliva il prezzo e il giorno in cui sarebbe andata a prendere il vino, utilizzando le nostre damigiane (foto 6) che avevano sul collo una targhetta dove erano segnati i litri che contenevano. Nel giorno stabilito veniva chiamata una persona che aveva un furgone e caricate le damigiane, mia madre, l'autista e mia sorella Biancarosa, allora piccola, andavano di solito verso Ripe San Ginesio, o Vallimestre, o Colmurano. Per il vino bianco che era più delicato, facevamo rifornimento presso le cantine sociali per evitare che intorbidisse. Una volta ritornati a casa arrivava il daziere e metteva il sigillo su ogni damigiana. Ricordo che il “dazio” in quel tempo era molto presente.

Il vino cotto lo acquistavamo nelle campagne sanginesine e veniva messo sempre nella botte che era già impregnata del vino buono contenuto precedentemente, in tal caso era una garanzia. Anche l'aceto aveva una botticella apposita. Se tante volte il vino era un po' “grasso e quindi filante”, veniva utilizzato per produrre il mistrà che mia madre sapeva fare.

I blocchi di ghiaccio

Prima che mia madre avesse comprato il frigorifero, ordinava, a Macerata, dei grandi pezzi di ghiaccio che arrivavano con la corriera delle “due”. Avvoltolavamo con il tessuto di iuta i blocchi di ghiaccio e li mettevamo nella grotta per tenere in fresco le bottiglie delle bibite che poi andavamo a prendere a seconda della richiesta.

Il giorno della fiera

Il primo ed il terzo sabato del mese, a San Ginesio, c'era la fiera. In quei giorni veniva tanta gente anche al mattino. Molti compravano, alla fiera, il pesce fritto o la porchetta e poi venivano a fare colazione nella mia cantina. Non facevano caso alle loro mani molto unte, così i bicchieri e le misure per il vino erano tutti da lavare con il sapone. Anche i tavoli subivano lo stesso trattamento. In questo caso il lavoro era tanto ed il guadagno era sempre lo stesso. Per giustificare questo disagio mia madre diceva sempre che con dieci soldi si fa una lira. Così ci faceva capire che bisognava apprezzare anche il poco perché è meglio di niente e la costanza aiuta sempre.

Ricordo che tra i tanti clienti che venivano nel giorno della fiera, di solito in primavera, arrivava da Porto Civitanova un signore un po' ciccione, simpatico, molto

socievole, con la voce un po' femminile. Lo chiamavano Cornelio perché vendeva i corni, il pelo del tasso e tanti altri oggetti legati alla superstizione. Leggeva anche la mano. Molti si rivolgevano a lui lasciando, dopo l'avvenuta lettura, una modesta offerta. Cornelio delle volte chiedeva a mia madre qualche informazione su alcune persone, così, a detta sua, avrebbe fatto più bella figura. Quando c'era Cornelio la vita nella mia cantina era più movimentata e quindi c'era più giro di persone e di vendite.

La fatica

Bastava guardare le mani di mia madre per rendersi conto della fatica che lei doveva affrontare quotidianamente. Anche le mie mani, avevano assunto quel colore che dà l'uso continuo dell'acqua corrente indispensabile per lavare bicchieri ed altro.

Io contribuivo in tutto e per tutto. Aiutavo a scaricare le cassette delle bibite, lavoravo in cucina, e pensavo anche a quello che era necessario fare.

Mia madre era rimasta vedova all'età di trentatré anni e quindi faceva affidamento anche sulle sue tre figlie: Maria Luisa, io Valeria e la più piccola Biancarosa (foto 7).

Mio padre Primo Balzi (1910-1954) (foto 8) del quale conservo lontani ma nitidi ricordi, esercitava il mestiere di muratore, quando non era occupato collaborava a portare avanti l'attività della cantina. Con noi era molto affettuoso, ricordo con commozione che quando frequentavo la prima elementare mi aiutava a scrivere pagine di aste, la prescrizione della scuola del tempo.

Eravamo un gruppo affiatato; tutte lavoravamo con le mani e con la testa. Mia sorella Biancarosa era specializzata a fare "la pannella" (la pasta sfoglia per fare le tagliatelle ed altro). Qualcuno, a volte, colpito e meravigliato per quanto lavoravamo, si rivolgeva a mia madre dicendole: "Rita, ma 'sse frichine te studiano?"

“De ’sse frichine”: due si sono laureate, una ha intrapreso un’attività autonoma.

Non veniva sprecato nulla, se qualche pezzetto di pane cadeva a terra, si raccoglieva, si dava una soffiata sopra e poi si mangiava. Sprecare era peccato.

Allevavamo due maiali che mangiavano gli avanzi della cucina, la farina di granturco, la frutta che andava a male e che gentilmente ci veniva data dal fruttivendolo Mario Cardenà (1931-1990) che veniva da Falerone alcuni giorni la settimana a vendere la frutta proprio davanti alla mia cantina. Uno di questi maiali era venduto per le spese e l’altro veniva macellato per fare la “pista” che serviva per tutto l’anno, in modo particolare veniva consumata in inverno. Si diceva: “Chi no’ ’mazza lu pórcu tutto l’anno va co’ lu musu stortu”. Spesso andavo io o mia sorella Maria Luisa a governare i maiali. Anche se ero già una signorinella non mi vergognavo di fare questa faccenda certamente non molto delicata e troppo gradevole, perché mia madre mi aveva fatto capire che nessun lavoro è deplorevole se fatto con dignità, la cosa peggiore era l’essere parassiti e mi portava l’esempio della mosca che viveva facendo la parassita sopra la groppa dell’asino. Mi diceva pure che se il cammino per raggiungere un obiettivo è faticoso, maggiore sarà la soddisfazione finale. Poi sentenziava: “Non bisogna mai avvilirsi perché quando si chiude una porta si può aprire un portone. Bisogna affrontare sempre le difficoltà anche con grandi sacrifici”.

Con questa convinzione, le mie sorelle ed io non abbiamo mai disdegnato alcun tipo di lavoro, abbiamo sempre affrontato le difficoltà con grande forza d'animo e sacrificio: ancora adesso ci adattiamo a tutto. Vorrei puntualizzare questo pensiero con un ricordo della vita di cantina. D'inverno quando il gelo ricamava sui vetri disegni fantastici, unici, straordinari perché il riscaldamento era scarso, spesso ci capitava di svegliarci e di vedere che fuori la neve aveva imbiancato tutto. Mia madre allora accendeva il fuoco e diceva: "Oggi non si incassa niente". Oppure: "Non se vede un ca' ". Allora ci mettevamo tutte intorno al fuoco, tagliavamo quattro salsicce di fegato di maiale, le facevamo cuocere sopra la graticola e le mangiavamo in mezzo a due fette di pane, in pace ed in armonia. Ho sempre ricordato con le mie sorelle questo momento con molto piacere. Mi sono sempre accontentata di quello che c'era.

Vita sociale della cantina

D'inverno il fuoco era sempre acceso. Nella cantina c'era anche la cucina economica (foto 9) dove si cuoceva l'arrosto, si cucinava, si aveva l'acqua sempre calda, si asciugavano i panni e si teneva in caldo il vin brulé.

In mezzo alla cantina c'era un grosso braciere con la carbonella (foto 10) e sopra un pentolino con l'acqua.

I clienti si sedevano intorno e parlavano. Fumavano le sigarette, i sigari e la pipa. C'era anche chi faceva la sigaretta con le cartine usando il tabacco ricavato dalle cicche di sigarette già fumate. Alcuni, fortunatamente pochi, sputavano per terra. Nonostante ci fosse, appeso al muro, un cartello dove c'era scritto: "Vietato sputare per terra". D'inverno, ovviamente, la porta della cantina era chiusa e l'ambiente era molto inquinato dal fumo: allora non si pensava a quanto fosse nocivo il fumo del tabacco.

Poi c'erano i clienti abituali e alcuni speciali.

Ogni sera i commercianti che avevano la loro attività nella piazza e lungo il corso, quasi tutti, nell'ora di chiusura, si incontravano nella mia cantina per bere insieme un bicchiere di vino con la gazzosa. Mangiavano le noccioline americane, i lupini, i semi di zucca, qualche cotica cotta in modo croccante, la fava " 'ngreccia" (lessata) o abbrustolita, le uova sode, qualche crosta di formaggio messa a cuocere sopra la graticola: era un momento di sana allegria, facevano qualche commento o

qualche battuta su i fatti della giornata sanginesina e si salutavano avviandosi verso le proprie case.

In quel tempo i commercianti erano molto legati tra loro, si scambiavano i consigli, quasi a difendere la loro categoria.

Noi bambini giocavamo, davanti alla cantina, a ruba bandiera, alle belle statuine, ad uno due tre stella, a regina reginella quanti passi mi fai fare, a campana, a palla, a “ciocci”, a “pianca”, a tana libera tutti, con le figurine, (foto 11-12) poi arrivarono i pattini... I nostri comportamenti erano controllati anche dai vicinati che non esitavano a rimproverarci quando non ci comportavamo bene e minacciandoci dicevano: “Lo dico a tua madre”.

C’era la comunità educante non l’individualismo.

Io consideravo le generazioni dei commercianti, che abitavano nelle vicinanze della cantina, come Libero (foto 13), Elisa, Aldo (foto 14), Clara, Giocondo ed altri, persone di grande competenza, correttezza e umanità. Persone di cui mi potevo fidare. Quando mi sono trovata in difficoltà mi hanno sempre aiutato dandomi consigli utili e positivi. Per me erano punti di riferimento.

Alcuni commercianti di San Ginesio

Libero Alessandrini (1920-1984) era un commerciante intelligente e gentile; gestiva il suo negozio di generi alimentari insieme a sua moglie Giovanna Regnicoli (1924-1988) (foto 15), con professionalità, competenza e signorilità. Era anche una cara persona: quando mia madre rimproverava me e le mie sorelle, veniva sempre in nostra difesa; con lui parlavamo come se fosse stato una persona di casa.

Elisa Emiliozzi (1920-2009) aveva un negozio di frutta e verdura, quando era sola veniva a pranzare da noi e quando doveva andare fuori per affari o altro, io la sostituivo nella vendita della frutta.

Aldo Alessandrini mi chiamava “la commaretta”. Grande professionista nel suo lavoro, aveva molto fiuto negli affari; faceva il macellaio, era tenuto in grande considerazione anche per i consigli importanti che elargiva agli altri.

Clara (1913-1974) e Giocondo Bernasconi (1912-1972) (foto 16), erano sorella e fratello, provenivano da una famiglia che da più generazioni commerciava con i tessuti, erano due distinti signori molto discreti, educati, socievoli, con quel garbo che distingue chi è un vero signore.

Nella mia cantina c’era una credenza a muro che era diventata vecchia e dentro c’era di tutto. Quando rinnovammo il locale io volevo togliere quel pezzo da museo e mia madre non era d’accordo. Fu allora che

andai da Libero e da Elisa e non mi ricordo da chi altro commerciante e feci loro presente la storia della vecchia credenza. Quando queste persone entravano nella cantina si rivolgevano verso mia madre e dicevano: “Rita, è ora che levi questa credenza!”. Poi un altro: “Rita hai accomodato così bene, cosa ci sta a fare questa vecchia credenza!”. Ancora un altro: “Rita questa credenza è contro l’ornato pubblico!”. E così via. Mia madre mangiò la foglia e mi disse: “Li hai addestrati bene!”. Comunque si decise a togliere la credenza. Ciò dimostra che tipo di familiarità c’era tra i commercianti.

La domenica venivano i clienti dalla vicina campagna. Vendevano a mia madre le uova, i piccioni, i conigli, i polli ed altri prodotti della campagna. Le donne lasciavano, nella mia cantina, le scarpe molto malandate, usate per il cammino. Le avvolgevano con un fazzoletto a quadri blu e bianco, formando un piccolo fagotto e infilavano quelle della festa per andare in giro per il paese. Qualcuno pagava un bicchiere di vino con un uovo. Con loro c’era sempre un rapporto di cordialità e di amicizia.

La bestemmia

Nella mia cantina vicino all'orologio (foto 17) era appesa una targa dove c'era scritto: "La persona civile non bestemmia" (foto 18). Ma molti bestemmiavano lo stesso! I clienti spesso pronunciavano espressioni ingiuriose, le più varie, contro Dio, la Madonna e i santi. Accompanavano le bestemmie battendo, con forza, il pugno sopra il tavolo.

Mia madre, che era sempre pronta più a comprendere che a giudicare e condannare mi diceva che tante persone, anche per ignoranza, senza accorgersene, erano abituate ad accompagnare il discorso con la bestemmia. Poi aggiungeva che se qualche genitore in famiglia bestemmiava anche i figli facevano la stessa cosa. Da qui l'importanza dell'esempio positivo.

Mia madre, al mattino, spesso mi mandava dalle suore Clarisse per imparare a ricamare e suor Teresa mi diceva: "Valeria, quando senti qualcuno che bestemmia devi dire Signore mio, Dio mio". Queste espressioni le ho pronunciate tante volte!

I personaggi che frequentavano la mia cantina

Dino Francia

Un personaggio particolare fu Dino Francia (1913-1996), detto “Cantina” (foto 19).

Dino, da piccolo, era stato colpito dalla poliomielite che gli aveva lasciato alcuni segni in varie parti del corpo, in particolare nelle mani. Di professione faceva il falegname e nonostante questi problemi, quando lavorava sapeva fare tutto molto bene. A casa ho ancora una cornice (foto 20) realizzata da Dino che merita di essere guardata ed apprezzata per il disegno eseguito ad intaglio.

Al mattino, Dino, faceva una cosa strana, veniva sempre a bere l’acqua in una fontana situata davanti alla mia cantina, poi iniziava la sua giornata lavorativa andando a fare qualche lavoretto nella falegnameria di Ezio Mazzabuffi (1988-1993) un artigiano sanginesino. Altre volte veniva nella mia o andava in altre cantine. Allora la giornata iniziava male perché per mezzogiorno era già alticcio, questo gli capitava spesso anche perché mangiava poco, quindi i fumi del vino gli andavano subito in testa. La mamma qualche volta veniva a richiamarlo al dovere invitandolo ad andare a lavorare. Ma gli amici dicevano: “Je se ’nammoratu lu cannucciu” e lui continuava con il solito bicchiere di vino. Era solito fare commenti sui fatti della vita paesana. Non ricordo di

averlo mai sentito bestemmiare. Diceva spesso: “La sbornia se passa ma la cattiveria no”. “Acqua in bocca”. “Guardiamoci negli occhi e vogliamoci bene”. “Quando piove apri l’ombrello”.

Nino Patrizi

Un altro personaggio molto particolare fu lo scultore Nino Patrizi (1911-1973) (foto 21). Fu un collaboratore del famoso collega Alceo Dossena, che nel 1939 curò uno dei restauri dell’*Ara Pacis Augustae* per conto della Soprintendenza alle Belle Arti di Roma. Dopo essere stato per lunghi anni a Roma dove aveva uno studio nei pressi di via Margutta, era tornato nel 1942 a San Ginesio, continuando a scolpire con alterna fortuna. Era un uomo libero e professava apertamente le sue idee anarchiche. Aborriva tutti i politici; e questo gli procurò non pochi problemi sia economici che sociali. Portava sempre con sé un cagnolino; ne ricordo uno che in maniera simulata attizzava contro tutto ciò che odiava al grido di: “Bracca Bobi!”. Come artista, il cui valore è stato giustamente riscoperto, Nino Patrizi venne commemorato nell’estate del 2001 con una interessante mostra realizzata nel complesso monumentale sanginesino della chiesa dei SS. Tommaso e Barnaba, promossa dal Comune di San Ginesio e dalla Provincia

di Macerata. Alcune sue sculture, tra cui quelle acquistate dai musei e dai collezionisti americani, sono state riconosciute di grande valore artistico.

Veniva nella mia cantina, di solito, di pomeriggio con la sua moglie Clara (foto 22) che gli andava a comprare la pizza. Beveva alcuni bicchieri di vino bianco. Anche le sue mani erano bianche, avevano preso il colore del marmo. Io avevo un buon rapporto con lui, ci parlavo spesso, gli volevo bene. Quando era un po' alticcio se la prendeva con chi gli capitava e se qualche cliente, che stava per entrare nella cantina, si accorgeva che Nino era un po' brillo preferiva non entrare. Molte persone, però, apprezzavano le sue pungenti e sarcastiche battute. Mi piace riportare qui la lettera che scrissi in occasione della sua commemorazione.

“Caro Nino, è tanto tempo che sei lontano, ma sento la tua presenza ed un forte desiderio di comunicare con te. Ti ricordi quando venivi nella mia osteria, a volte, con l'affettuosa Clara sempre pronta a starti vicino con un sorriso, con una parola o con un gesto affettuoso, altre volte con Onesto, il tuo cane.

Sedevi sempre al solito posto ed ordinavi un bicchiere di vino bianco.

Quando poi scherzavi con mia sorella Biancarosa, su un episodio dell'adolescenza, il momento era spassoso. Scherzavi con quella gentilezza d'animo e sensibilità che solo un artista come te, sapeva fare: dipingevi l'amore come un'opera d'arte sublime.

Non ti ho mai sentito pronunciare parole volgari.

Ricordo anche quando eri amareggiato, perché non ti erano stati commissionati, né l'altare maggiore della Chiesa Collegiata, né la fontana per i giardini del Colle Ascarano che, giustamente, definivi un obbrobrio.

Le varie amministrazioni sanginesine, in quel periodo, erano poco sensibili all'arte e non ti hanno dato la giusta considerazione.

Una sera, poi, sul tardi mi invitasti con premura a seguirti in bottega, incuriosita accettai, poi mi dicesti che avevi la creta fresca di un San Nicola, che ti era cascata accidentalmente a terra e volevi recuperarla subito. Incominciasti a trasformarla ed in poco tempo apparvero le mie sembianze. Mentre lavoravi mi spiegasti i segni del mio viso ed io fissandoti ascoltavo e guardavo, con grande interesse, tutto ciò che dicevi e facevi.

Dopo qualche tempo la tua malattia... e non ti ho più visto.

Conservo con grande cura ed affetto quel bozzetto (foto 23) e lo schizzo (foto 24) del viso di Giovanni, mio marito. Sono contenta di averti conosciuto, la tua presenza ha lasciato in me un segno significativo.

Grazie per quello che mi hai dato.

In questo momento sono presa da una grande emozione, vorrei abbracciarti con affetto”.

30/12/2001

Valeria

Lucio Luciani

Un uomo indimenticabile fu Lucio Luciani (1898-1969) (foto 25). Era un ottimo tenore che si esibiva cantando le più belle canzoni di quel tempo ed alcuni brani di opere liriche anche nella mia cantina. Le sue capacità canore erano veramente eccezionali, tanto da essere considerato il Beniamino Gigli di San Ginesio. Si ricorda ancora di quando i suoi “acuti” facevano tremare i vetri della mia cantina.

Benito Bertoni

Non potrò mai dimenticare Benito Bertoni (1928-1993) (foto 26) una persona che è stata sempre presente nella mia vita come un caro parente. Mio figlio Riccardo, quando era piccolo, lo chiamava nonno “Ico”. Benito, che io chiamavo Beni, era una persona seria; pur essendo intelligente non aveva potuto studiare per motivi economici. Era molto attaccato a sua madre Bianca, ed ebbe cura di lei fino alla morte. Per noi era come di famiglia. Dopo la morte della madre pranzava sempre nella mia cantina. Mia madre gli faceva un prezzo di favore. Io scherzavo sempre con Benito e parlavamo di tutto. Devo a lui se mi piace la musica classica. Gli piaceva la lettura e un giorno mi dette in prestito i libri: *Per chi*

suona la campana, Il placido Don e Il Dottor Zivago. Benito era una gran brava e onesta persona. Era un socialista convinto. Gli curai per molto tempo una mostruosa ferita dovuta al diabete, come se fosse stato mio padre. Provavo un grande affetto per Benito e ancora adesso nel ricordarlo mi commuovo.

Francesco Bertoni

Un altro cliente, simpatico e geniale fu Francesco Bertoni (1877-1951) (foto 27), detto “Checco de Modè” e padre di Benito. Faceva il sarto e aveva una vena poetica inesauribile che gli consentiva di scrivere poesie in dialetto, per la maggior parte a richiesta, centrando le caratteristiche umane e psicologiche delle persone e facendo satira sulle vicende politiche e socio culturali della sua epoca.

Fortunatamente sono ancora in possesso di tre sue composizioni. Nella mia osteria sentii più volte recitare queste poesie che suscitavano ilarità e commenti spassosi tra i clienti presenti. Ho creduto opportuno riportarle in questo modesto lavoro per ricordarlo.

Lu frate cercatore

Loco lu conventu otre Corfà
c'è 'n frate tozzó fattu pe' zappà.
'Stu frate cercatore de nome Geremia
che java pe' la questua ne' lu mese de Maria,
co' le vesacce a cóllu, la sportula su lu vracciu
ci-aia 'na grossa sete de donne, poveracciu.
Cuscintra caminenne per valli e per culline
squadrava con ochju attendu le velle condadine.
E mentre piano, piano salenne 'na cullina
co' molto suo piacere 'ncontrò 'na condadina.
'Stu servu del conventu comme 'n gorbu astuto,
in fra de issu, desse: “ 'Sta sete mia mo stuto”.
Con una vocetta doce, piena de 'pocrisia
je desse: “Comme stai, mannaggia a la 'resia?”.
E tutta roscia in viso con corta sottanella,
respose: “Caro padre, da pora villanella”.
Comme lu fargu 'lletta 'na pora picciongella,
luscindra, piano, piano te 'lletta 'sta munella.
La Madonna t'accompagni o bella e cocca fija.
Gesù che te protegga co' tutta la famija!
Je domannò de bottu con termini spiccati:
“Comme te va l'amore? Mannaggia li peccati”.
“Che voli che te dica. Che voli che io abbia.
Pe' lu regazzu mia ci ho pena e grossa rabbia”.

“Io ci ho ’na gran passió sinza che stia a spiegatte;
sappi che co’ tanti al fronte se sta a batte’ ” .

Mendre cuscì sfogava la pasció piagnenne,
la conzolava lu frate venendola tastenne.

“Se voli tranquillu lu core, je desse, friscu, friscu,
fidete del mio cordone sacratu a San Franciscu”.

La pija pe’ le ma’, je fa toccà lu cordone,
su ’n faccia je scroccò un grossu sbasciucchjone.

Rmase tutta turbata ’sta pora fantelluccia,
la conzolava lu frate dicendoje: “Stelluccia”.

“Quistu è lu mese de magghju, lu mese de Maria,
non so’ mica de legno cara stelluccia mia”.

“Tu vai condro il celibato, non temi dal Signore
che ce manna jo l’inferno a patì l’errore?”.

“Non cerco più nisciuna mannaggia Santa Marta,
è mejo bascià a te che li santi de carta!”.

Je tremava le vesacce, lu cordó je java sbattenne,
roppette quella sportula che issu java portenne,
e con commozio desse: “Pe’ fa’quistu peccatu
non me ’mporta s’ogni dì sarrò dannatu”.

'Na justa risposta de 'n prete a 'na vedova de guerra

'Na pora donna vedova de guerra da pochi dì,
vulia essa tante messe in suffragiu fa' di'.

E cuscì te va da un prete pe' potesse confidà
e sapé a un dipressu quanto faccia pagà.

“Più tu spenni e più valore l'ossequio tua avrà
e più presto in paradisu lu spusu tua andrà”.

Cunvinta 'sta bigotta pagò 'na gran sommetta
pe' l'ufficiu e pe' le messe aprì la sua borsetta.

E dopo pochi jorni per sapé se s'era sarvatu
rjetta da lu prete con 'n gruzzulu riservatu.

“Occorre atri denari?, desse, 'sta vedovella,
mettennese le ma' in tasca alla gonnella”.

“Più tu spenni e più valore l'ufficiu tuu avrà
e più presto in paradisu lu spusu volerà”.

“Io pago volendieri padre, dimme dò sta,
in che modo in paradisu lu spusu volerà?”.

“Quanno sarà purgatu de 'gni macchia de peccatu,
per i capilli da l'angili lui verrà sollevatu”.

“Comme poesse questo? desse essa a lu curatu,
che lu poru maritu mia era tuttu pelatu?”.

Non sapenno che responce 'stu poru sacerdote
la faccia je venne color de le carote.

Pronto però je chiese se durante il matrimonio
fosse stata mai tentata dal demonio,
se sempre fedeltà aesse avuto a lu maritu,
e se poi in coscienza essa l'aesse mai traditu.

Riflettenne e fatta roscia: “Sci lo fici pe’ campà,
un po’de orde l’ho traditu con l’amici e lu compà”.
“E allora vasta, tu pregheje Jesù
che lu pija pe’ le corne e po’ lu tira su”.

La vacca mongana, lu ca' e lu somaru

Su 'na certa terra neutra de la Svizzera montana
te fece gran 'micizia: ca', asinu e mongana.
Viveva tranquilli senza sottomissiò;
era sci be' liberi e senza alcun patrò.
Lu ca' indilligente liggia semble lu giornale,
dicia che in Italia non se stava male,
se facia la vita vona co' tandi divirtimendi
e che c'era tanto sporte, senza avé tandi tormendi.
“Simo stufi de 'sta vita a sta' qui senza fa' niente”,
e decisero de vini su lu nostru continente.
L'amici desse a lu ca': “Tu che ci-hai bono l'odore
parti subito per primu e va' a fa' l'esploratore”.
E dopo pochi jorni de permanenza
lu ca' se scappò via non troandoci decenza,
co' la coda tra le cosse, mutu e trafelatu
rjette dall'amici tuttu murtificatu.
L'amici je domanna notizie de lu viagghju.
“Dicce tutto, caro amico, parla jó, fatte coraggiu.
Ma che si rmastu mutu? Hi pirduto la parola?”.
“Non vidi, desse l'asinu, che ci-ha la musarola?”.
Desse pure la mongana: “ Vojo pure io viagghià”.
E se messe in camminu co' pochissimo magnà.
E cuscì co' lu sua linguaggu all'amici salutò.
“E se po' non va vene angh' io ritornerò”.
Non passa mango un mese e la vacca repatriò,
secca secca come 'n ursu dall'amici ritornò.

“E che hi fatto cara amica, pe’ tutti li malanni,
che li fianghi t’è vinuti come du’ ’ttaccapanni!”.

“Me stirava le pocce tutti guasti veramente
co’ pochissimo magnà e che orda per niente;
se non scappavo via, corpacciu de un demoniu,
per poco non consegna la pelle a Sant’Antoniù”.

Desse allora lu somaru co’ ’n’ aria patriarcale:

“Vojo vedé se è viro che là va tando male”.

Se messe issu in camminu piano, umile e paziente
e cusci passò de là sinza paticce gnente.

Rjette subito lu somaru orgojosu e a ’recchie ritte
cojonando li combagni e dicennoje: “Marmitte,
ma vuatri sete matti, tante fregne non putià sta,
m’ha fatto co’ tre jorni Cavaliere e Podestà”.

Le sbornie

Nella mia cantina alcune volte c'erano persone che si ubriacavano. Allora qualcuno diceva: "Tira un vento! Che "virivina!". Non sentite che vento che tira!". Questo voleva dire che c'era qualcuno che era ubriaco.

Spesso le sbronze erano allegre, allora si aveva l'occasione di ascoltare canti molto stonati ma divertenti. Altre volte, invece l'ubriaco si metteva a piangere, altre per far vedere che non era sbronzo prendeva un bicchiere pieno di vino, alzava il braccio e faceva vedere che la mano non tremava, questa era la prova inconfutabile che ancora ce ne volevano di bicchieri di vino per arrivare "alla cottura". Qualcuno, ricordando un vecchio detto latino diceva: "In vino veritas". Voleva sottolineare che il comportamento dell'uomo ubriaco manifestava il suo vero carattere.

Il gioco delle carte

Il gioco delle carte era molto aggregante: si giocava a briscola, a tressette, a scopa, a bazzica. Molti clienti si accanivano con il gioco tanto da continuare anche per mezza giornata, questo modo di fare era chiamato: "Stirare le orecchie al diavolo". Durante questi giochi, di solito, c'erano molte persone che stavano a guardare e spesso facevano commenti o criticavano chi aveva sbagliato. Tutto aveva termine con la solita foglietta (mezzo

litro) (foto 28). E dopo aver bevuto, spesso, si canticchiava: “E sempre sia lodato quel fesso che ha pagato”.

Immane, nel corso di una bevuta collettiva, era il gioco della Passatella.

Momenti relazionali

Nel mese di gennaio passava il gruppo che, secondo l'antica usanza, diffondeva il canto augurale della Pasquella; tutti accoglievano con simpatia queste allegre persone che venivano ripagate con un'abbondante bevuta generale.

Tante volte i clienti parlavano tra di loro di cose diverse, a seconda di quello che succedeva a San Ginesio. Se qualcuno diceva parole sconce e scurrili, c'era sempre chi con voce sommessa diceva: "C'è le frichine". Io e le mie sorelle per lasciarli parlare liberamente andavamo di sopra nelle nostre stanze. Con il passare del tempo ho ricordato con piacere queste persone semplici che rispettavano la nostra giovane età e ci trattavano con grande riguardo.

Una cosa particolare era il saluto. Non sempre, ma qualche volta si salutavano dandosi una pacca sulle spalle dicendo: "Che te pija 'n gorbu, angora campi?". Oppure: "È tantu tembu che non te veco, che pozzi sputà sangue, me paria che eri mortu!". Erano frasi grossolane ma a modo loro dimostravano affetto e amicizia.

Detti che spesso mia madre ripeteva

Fa' del bene e dimenticalo, fa' del male e pensaci.

La farina del diavolo non ha fatto mai il pane.

Chi troppo in alto va cade sovente
precipitevolissimevolmente.

Dimmi con chi vai e ti dirò chi sei.

Non giudicare mai la persona dal vestito che indossa.

Non rimandare mai a domani quello che puoi fare oggi.

Porta sempre a termine ciò che hai iniziato, perché non
si fa mai una cosa a metà.

La gatta frettolosa fece i figli ciechi.

I piatti più comuni e caratteristici che preparava Rita la “Quatrinara”

La bruschetta.

La trippa.

La coratella d’agnello.

Le spuntature.

Gli uccelli allo spiedo.

Le testine d’agnello.

I fagioli con le cotiche.

Gli zampetti di maiale con il finocchio selvatico.

Lo stoccafisso.

Il baccalà.

Le “cucciolette” di mare.

Il brodetto.

L’anguilla allo spiedo.

I lupini.

La bruschetta

Usate preferibilmente il pane raffermo. Tagliatelo a fette e abbrustolitele da ambo le parti.

Sbucciate uno spicchio d'aglio e strofinatelo in tutta la fetta, poi condite con un buon olio di oliva e sale. Non fate raffreddare la fetta di pane prima di mangiarla.

La trippa

Mettete a soffriggere, nell'olio extra vergine di oliva, la cipolla, il sedano e la carota. Fate rosolare il tutto. A metà cottura aggiungete i pomodori pelati, il sale, il pepe e il peperoncino. Dopo dieci minuti mettete la trippa tagliata a listelli. Infine aggiungete un po' di maggiorana, qualche foglia di alloro ed un pizzico di spezia dal nome "Saporita". Fate cuocere il tutto per quindici o venti minuti.

La coratella di agnello

Pulite la coratella d'agnello. Controllate se le budellette sono pulite, se c'è solo latte non occorre sciacquarle dentro con l'acqua. Intrecciate le budellette. Tagliate a pezzetti la coratella; il fegato va tagliato a parte.

Prendete un tegame, mettete l'olio extra vergine di oliva, aggiungete la coratella senza il fegato. Mettete il sale, il pepe e il peperoncino. Quando è quasi cotta, con le forbici, tagliate le budellette rigonfie, aggiungete il fegato e appena cotto (il fegato cuoce subito) versate un bicchiere di vino bianco con aglio e prezzemolo. Fate cuocere per circa quindici minuti.

Le spuntature

Per chi non lo sa, le spuntature sono le interiora del vitellino da latte.

Prima di tutto svelate le spuntature, cioè togliete la prima pelle. Se sono piene di latte lasciatele così, altrimenti lavatele e tagliatele a pezzi grandi; mettetele in un recipiente e conditele con il rosmarino, l'aglio, un po' di olio, il pepe e il sale. Quando sono insaporite mettetele sulla graticola sopra un fuoco moderato. Quando sono vicino alla cottura aggiungete la brace sotto la graticola per renderle più croccanti.

Gli uccelli allo spiedo

Pelate bene gli uccelli. Passateli sopra la fiamma viva per far bruciare la peluria e il residuo di qualche piu-

ma. Togliete le interiora, escluso il fegato. Lavate il tutto e scolate bene. Mettete gli uccelli in una terrina e condite con sale e pepe. Tagliate a fettine il “grasso e magro” e preparate le foglie della salvia e dell’alloro. Prendete uno spiedo e inserite un pezzetto di “grasso e magro”, una foglia di alloro, una di salvia e un uccelletto. Poi ancora un pezzo di “grasso e magro” una foglia di salvia, una di alloro e un altro uccelletto e così di seguito. Mettete a cuocere a fuoco lento. Verso la fine della cottura, il fuoco deve essere più allegro. Nel frattempo prendete un pezzo di lardo, possibilmente con la cotenna e incartatelo con la carta oleata. Mia madre al posto del lardo comune, per fare il pilotto, usava i ritagli della parte grassa del prosciutto che erano molto più saporiti. Infilzate con un forchettone il cartoccio e accendete la carta oleata. Fate colare il lardo che si scioglie sopra la caccagione. Prima di servire versate sopra l’arrosto il miscuglio, composto dall’olio con il limone e un po’ di sale mescolati bene.

Le testine d’agnello

Lavate bene la testa d’agnello e fatela scolare. Condite con pepe e sale. Fate un battuto di lardo, aglio, rosmarino, pepe, sale e spalmatelo sulla testina d’agnello. Mettete a cuocere a 180 gradi per 40 minuti.

I fagioli con le cotiche

Lessate i fagioli borlotti e cuocete le cotiche a parte. Tagliate a fettine una cipolla, qualche costa di sedano e una patata. Mettete il tutto in una pentola; a metà rosolatura aggiungete un po' di pomodoro. Fate cuocere il tutto per un quarto d'ora, poi aggiungete un po' di brodo di cottura dei fagioli e delle cotiche. Infine aggiungete le cotiche tagliate a quadratini ed i fagioli. Lasciate insaporire per circa un quarto d'ora.

Gli zampetti di maiale con il finocchio selvatico

Passate sulla fiamma gli zampetti per far bruciare i peli residui, lavateli bene, tagliateli a metà e lessateli in acqua e sale. Preparate a parte un sughetto fatto con olio, 3 o 4 spicchi d'aglio con la buccia; aggiungete tanto finocchio selvatico, un po' di pomodoro, pepe, peperoncino e sale. Cuocete per circa 15 minuti, poi mettete gli zampetti già cotti nel sughetto e fate insaporire per circa un quarto d'ora.

Lo stoccafisso

Mettete in una pentola un po' d'olio extra vergine di oliva, una cipolla ed una carota tritate, alcuni spicchi

d'aglio, un po' di pepe, di sale e di peperoncino. Fate leggermente rosolare, poi aggiungete il pomodoro, lo stoccafisso, il rosmarino e l'alloro. Dopo una breve cottura versate un bicchiere di vino bianco. Dopo un po' aggiungete le patate tagliate a pezzi. Fate cuocere per circa 20 minuti.

Il baccalà

Condite il baccalà con l'olio, il sale, il pepe e il rosmarino, poi mettetelo sopra la graticola. Spennellate, ogni tanto con l'olio e il pepe. Infine mettete i semi di finocchio selvatico. Fate cuocere per circa 20 minuti.

Le “cucciolette” di mare

Lavate bene le “cucciolette”, mettetele in una pentola e aggiungete l'olio extra vergine di oliva, il vino bianco, il pepe, il sale, il peperoncino e un po' di pomodoro, aggiungete tanto finocchio selvatico, qualche spicchio d'aglio, il prezzemolo, la maggiorana e l'alloro. Lasciate cuocere per circa mezzora.

Il brodetto

Preparate un sugo con la seppia: soffriggete, ma non troppo, una cipolla con uno spicchio d'aglio nell'olio extra vergine di oliva, aggiungete la seppia tagliata a pezzetti, per farla insaporire, per circa 10 minuti. Poi aggiungete un po' di aceto, alcuni pomodori pelati, il pepe, il sale, il peperoncino, infine il prezzemolo. Quando la seppia è cotta, il sugo è pronto. In una pentola a parte, mettete tutti i pesci a disposizione e versate sopra di essi il sugo già preparato. Fate bollire il tutto per circa mezzora.

L'anguilla allo spiedo

Spellate l'anguilla, tagliatela a pezzi non troppo grandi e condite con il sale e il pepe. Prendete uno spiedo e mettete una foglia di alloro, un pezzo di anguilla, e così via. Fate cuocere a fuoco lento. Tempo di cottura circa mezzora.

I lupini

Mettete a bagno i lupini secchi per ventiquattrore poi con la stessa acqua metteteli a cuocere. Quando so-

no cotti fateli raffreddare, poi metteteli nell'acqua pulita e cambiatela due volte al giorno fino a che non hanno perso l'amaro.

Nella mia cantina venivano preparati anche altri piatti, eccone alcuni: i cappelletti, i ravioli con la ricotta, gli gnocchi, la pasta al forno, la polenta sulla spianatoia, il polentone, le fette di polenta abbrustolite sulla graticola, i vincisgrassi, le tagliatelle con funghi porcini, prosciutto cotto e piselli, le lumache.

Oltre alla mia cantina, a San Ginesio, c'erano altre cantine.

La cantina di Alfredo Moretti

La cantina di Alfredo Moretti (1892-1964) (foto 29) detto “Bombolo” perché il suo aspetto fisico evocava questo soprannome. Questa cantina era situata in un'ottima posizione in via del mercato vicino al campo della fiera del bestiame, nelle vicinanze dell'antico Colle Ascarano. Era una spaziosa e bella cantina con annessa l'abitazione. La famiglia Moretti era costituita da più persone ma si occupavano della gestione della cantina l'anziano Alfredo, suo figlio Basilio Moretti (1915-1969) (foto 30) detto “Vasì de Bombolo” e la nuora Luisa.

Avevano un gran da fare specialmente quando c'era il mercato degli animali. I Moretti avevano una marcia in più rispetto alle altre cantine: erano produttori essi stessi del vino che vendevano. Distribuivano alle famiglie anche il proprio prodotto imbottigliato. Era una piccola industria del vino.

La suddetta cantina è stata comprata successivamente dalla famiglia Ventura, che ha proseguito la gestione per diversi anni.

La cantina di Giovanni Fiocchi

La cantina di Giovanni Fiocchi (1899-1971) era situata adiacente alla piazza vicino alla chiesa Collegiata, precisamente nella casa del tenente medaglia d'oro al valor militare (1916) Raffaele Merelli. Era una bella ed accogliente cantina, molto grande, con sale per la ristorazione, la grotta e il ripostiglio adeguati per tenere in fresco le vivande ed altro. Chi gestiva pienamente l'attività era la signora Dora De Santis (1903-2002) (foto 31). Era una signora molto creativa nelle cucine di ogni specie: preparava i conigli in porchetta, anatre farcite, piccioni ripieni, gnocchi, ravioli, cappelletti, tortelloni, tagliatelle caserecce e tanti altri piatti gustosi richiesti dalla clientela. La signora Dora faceva anche il pane in casa con il quale realizzava delle bruschette invitanti che stimolavano la bevuta di un sano e buon bicchiere di vino. Suo marito Giovanni Fiocchi era una persona socievole e disponibile. Era stato segretario della CISL per lungo tempo: aveva l'ufficio a San Ginesio in via Trento e Trieste. Anche se nella cantina non si notava spesso la sua presenza, era un ottimo cuoco e si occupava principalmente dell'approvvigionamento di formaggi vissani, salami, prosciutti. Parlando recentemente con la figlia, professoressa Marisa Fiocchi, che nella cantina ha vissuto poco perché impegnata nella sua professione, mi ha riferito che ricorda con piacere quella volta che ebbe come clienti l'attrice Liana Orfei, l'attore Ernesto Calindri ed il regista Enzo Garinei, tutti impegnati in piazza a

rappresentare l'opera teatrale: "Lo schiavo di se stesso" di Plauto. Tra i numerosi clienti, di varia estrazione sociale, in particolare ha un gradito ricordo di Nino Patrizi e Gaetano Sardini di San Ginesio.

La cantina di Eda Moretti e Franco Teodori

La cantina di Eda Moretti (1931-1978) (foto 32) e Franco Teodori (foto 33) ancora vivente, soprannominato “Lu Ragnulu” era situata in piazza A. Gentili. Era una piccola cantina dove si vendeva soltanto vino al minuto ed imbottigliato. Nelle pareti del locale erano state sistemate delle vetrinette dove, nelle ricorrenze, si potevano vedere ed acquistare cesti ed altre confezioni regalo. Questa cantina era annessa al grande e rifornito Bar Centrale gestito sempre da loro. Quelli che hanno frequentato la cantina ricordano ancora la signora Eda per la sua fresca, bella e solare persona. Era molto affabile e sempre con la battuta pronta. Aveva un profondo senso di umanità; era gradevole nella conversazione e aveva un grande amore per i figli. I sanginesini hanno sentito profondamente la sua mancanza.

La cantina-bar di Reginalda Roselli e Raffaele Piersanti detto “L’americano”

La cantina di Reginalda Rosselli (1917-2006) (foto 34) e Raffaele Piersanti (1907-1990) (foto 35), detto “l’Americano” perché era stato per un certo periodo a lavorare in America, era situata lungo il Corso Scipione Gentili. Era una cantina-bar perché oltre al vino ed altre bibite poteva vendere i superalcolici e faceva anche il caffè espresso. I clienti erano più o meno gli stessi delle altre cantine. Reginalda era molto brava a fare i dolci in special modo i bomboloni fritti ripieni di crema. Li faceva in un giorno stabilito della settimana e moltissime persone, compresa la scrivente, correvano a farne rifornimento. Reginalda e Raffaele erano delle persone molto affabili con tutti.

La Pasquella

Nel mese di gennaio, qualche volta, nella mia cantina veniva un gruppetto di persone e cantava la Pasquella.

Bona sera bona jende
simo tutti in allegria,
simo tutti boni amici
ve purtimo la novella
l'anno nou e la Pasquella.

Ritornello:

La Pasquella di Natale
se 'vvicina carnevale
carnevale in allegria
viva Pasqua Epifania.

Ho 'ncondrato 'na signora
tando vona, tando cara;
l'ho 'ncondrata stamatina
m'ha prumisso 'na gajina.
O gajina o gajinella
l'anno nou e la Pasquella.

Ritornello:

La Pasquella di Natale
se 'vvicina carnevale
carnevale in allegria

viva Pasqua Epifania.

La vergara jo ppe' le scale
ci-ha checcosa su lu zinale
ce portasse 'na pollastrella
l'anno nou e la Pasquella.

Ritornello:

La Pasquella di Natale
se 'vvicina carnevale
carnevale in allegria
viva Pasqua Epifania.

Vedo 'na luce su la porta
qualche còsa mo ce porta,
se ce porta 'na saciccetta
non ce 'mporta se piccoletta,
vasta che rrembie la padella
l'anno nou e la Pasquella.

Ritornello:

La Pasquella di Natale
se 'vvicina carnevale
carnevale in allegria
viva Pasqua Epifania.

'N'atra luce su la porta
checcos'atro ce riporta
se ce dà 'na forma de cascio

ce facìmo li maccarù
co' lo sugo e la cannella
viva viva la Pasquella.

Ritornello:

La Pasquella di Natale
se 'vvicina carnevale
carnevale in allegria
viva Pasqua Epifania.

Quillu pórcu ch' hi 'mmazzato
quasci cendo t' ha pesato
co' la lonza e la coratella
l'anno nou e la Pasquella.

Ritornello:

La Pasquella di Natale
se 'vvicina carnevale
carnevale in allegria
viva Pasqua Epifania.

Le sacicce che sta su ato,
lu core miu non penza atro,
spera de falle su la padella
l'anno nou e la Pasquella.

Ritornello:

La Pasquella di Natale
se 'vvicina carnevale

carnevale in allegria
viva Pasqua Epifania.

E la votte vicino lu muru
che lu zippu ce va duru,
ce mittimo la cannella
l'anno nou e la Pasquella.

Ritornello:
La Pasquella di Natale
se 'vvicina carnevale
carnevale in allegria
viva Pasqua Epifania.

Se ce dai 'na pacca de pórcu
non ce 'mporta se ci-ha lo pilo,
je dàimo 'na raschiatella
bon'anno nou e bbona Pasquella.

Ritornello:
La Pasquella di Natale
se 'vvicina carnevale
carnevale in allegria
viva Pasqua Epifania.

Se la vistecca ce sse coce
azerò de più la voce.
Sendi la mia quando è bella

l'anno nou e la Pasquella.

Ritornello:

La Pasquella di Natale
se 'vvicina carnevale
carnevale in allegria
viva Pasqua Epifania.

Questo gra' ch'hi somendato
possa fa' trecendo rubbi.
E 'sse vacche jó la stalla
Sant'Andò te le riguarda,
speciarmente la vitella
l'anno nou e la Pasquella.

Ritornello:

La Pasquella di Natale
se 'vvicina carnevale
carnevale in allegria
viva Pasqua Epifania.

Nu' prighimo Sant'Andoniu
pe' protegge' lo vestiame
da la peste e da la fame,
da qualunque malatia
bon' anno nou ed Epifania.

Ritornello:

La Pasquella di Natale
se 'vvicina carnevale
carnevale in allegria
viva Pasqua Epifania.

Questa fija che ci-aete
ma perché non ce la date?
È 'na fija tanto vella
l'anno nou e la Pasquella.

Ritornello:

La Pasquella di Natale
se 'vvicina carnevale
carnevale in allegria
viva Pasqua Epifania.

Questa moje che tu ci-hai
cento fiji possa fare.
Possa fare 'n'atra fija vella
l'anno nou e la Pasquella.

Ritornello:

La Pasquella di Natale
se 'vvicina carnevale
carnevale in allegria
viva Pasqua Epifania.

Fate presto e non tardate
che dal cielo casca la vrina,
fa vini la tremarella
l'anno nou e la Pasquella.

Ritornello:
La Pasquella di Natale
se 'vvicina carnevale
carnevale in allegria
viva Pasqua Epifania.

Non fa' tando la smorfiosa,
póche storie e dacce che cósà,
perché sennò ce jimo via,
bona Pasqua Epifania.

Ritornello:
La Pasquella di Natale
se 'vvicina carnevale
carnevale in allegria
viva Pasqua Epifania.

Quesso gra' ch'hi somendato
te se possa seccà tutto;
quesse vacche jó la stalla
Sant'Andò te le 'mmazzasse,
te 'mmazzasse la vitella
l'anno nou e la Pasquella.

Ritornello:

La Pasquella di Natale
se 'vvicina carnevale
carnevale in allegria
viva Pasqua Epifania.

Quissu pórcu ch' hi 'mmazzatu
te se possa 'ppuzzà tuttu.
Quanti chiódi su 'ssa porta,
tandi diavuli te se porta,
te se porta in carrozzella
l'anno nou e la Pasquella.

Ritornello:

La Pasquella di Natale
se 'vvicina carnevale
carnevale in allegria
viva Pasqua Epifania.

I soprannomi di alcuni clienti e conoscenti della mia cantina

Callà

Callarà

Cantina

Cavurre

Ciorru

Fasciulì

Fattuvè

Ficcasù

Guerru

Macchió

Marese

Moscó

Palloccó

Pappozza

Pescià

Pirinzaccu

Poca ciccia

Raschió

Rivellu

Scaracà

Scinnichittu

Venanzola

Virivottu

Vocca storta

Vruttu

Zavorra

Documentazione fotografica



Foto 1- Rita Costanzi



Foto 2 – Le pentole di rame



Foto 3 – Le pentole di alluminio



Foto 4 – Dalila Cimarelli



Foto 5 – L'ebulliometro di Malligand



Foto 6 – Le damigiane



Foto 7- Da destra: Maria Luisa, Valeria, Biancarosa



Foto 8 – Primo Balzi



Foto 9 – La cucina economica



Foto 10 – Il braciere

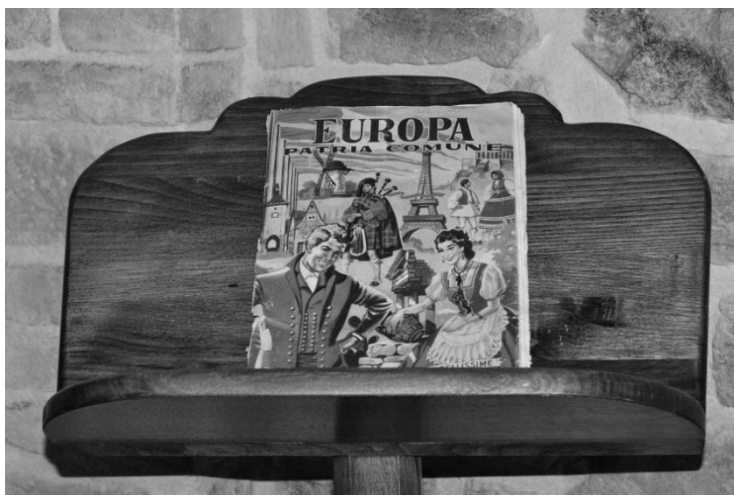


Foto 11 – Album figurine



Foto 12- Le figurine



Foto 13 – Libero Alessandrini



Foto 14 – Aldo Alessandrini



Foto 15 – Giovanna Regnicoli



Foto 16 – Clara e Giocondo Bernasconi



Foto 17 – L'orologio che ha battuto le ore della mia giovinezza



Foto 18



Foto 19 – Dino Francia



Foto 20 – La cornice



Foto 21 – Nino Patrizi



Foto 22 – Clara Masci



Foto 23 – Bozzetto Valeria Balzi



Foto 24 – Schizzo Giovanni Petrelli



Foto 25 – Lucio Luciani

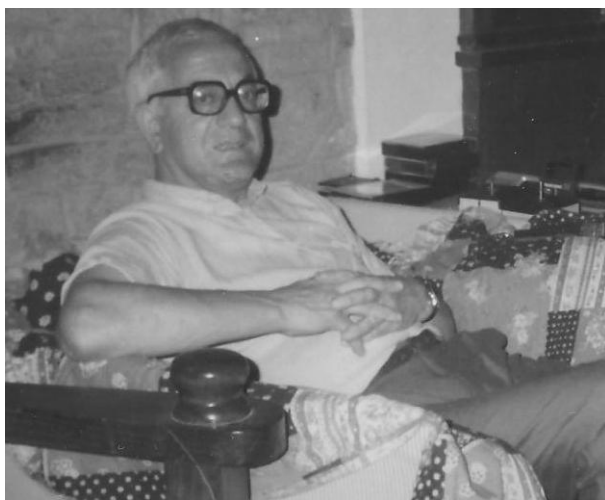


Foto 26 – Benito Bertoni



Foto 27 – Francesco Bertoni



Foto 28 – Il mezzo Litro



Foto 29 – Alfredo Moretti



Foto 30 – Basilio Moretti



Foto 31 – Dora De Santis



Foto 32 – Eda Moretti



Foto 33 – Franco Teodori



Foto 34 – Reginalda Roselli



Foto 35 – Raffaele Piersanti

Appendice fotografica

L I S T I N O P R E Z Z I

BEVANDE:

VINO COMUNE BIANCO E ROSSO	L. 320
VINO MOSCATO, VERMOUTH, MARSALA, CREMA CAFFE	L. 100
PUNT E MESS, MARTINI	L. 150
BITTER S. PELLEGRINO, CRODINO, CAMPARI CYNAR	L. 200
VERMOUTH CHINATO EBIANCO	L. 100
VERMOUTH GANCIA ROSSO E BIANCO	L. 100
BIRRA 3/4.	L. 350
BIRRA 1/3	L. 250
GASSOSE	L. 100
SUCCHI DI FRUTTA	L. 100
COCA COLA	L. 300
SPUMA , BITTER, LIMONATA, ARANCIATA	L. 300
ACQUE MINERALI	L. 150

P A S T I

MINESTRE	L. 350
ASCIUTTE	L. 400
RAVIOLI, PASTA AL FORNO, CAPPELLETTI	L. 600
TAGLIATELLE	L. 600
CONTERNI VARI	L. 400
POLLO ARROSTO ELESSO	L. 1500

GRELLI BARBARO
COSTRUZIONI LINEE ELETTRICHE

AUTOFATTURA N° 4



Da: Trattoria "R I T A"

Ascoli Piceno, 19/2/75

Largo IV Novembre

62026 - B. GINESIO

Descrizione della cessione o della prestazione:

Pranzi	n. 19	L. 1.800	29.700
Cene	n. 11	L. 1.700	18.700
Pernottamenti	gg. 5	L. 1.500	7.500
			55.900

ESENTE DA I.V.A. A NORMA DELL'ART. 32 D.P.R. del 26/10/72 N. 633

Note/ corrispettivo lordo	Lit. 55.900
Base imponibile	Lit. 52.736
I.V.A. 6% su L. 52.736	Lit. 3.164

li 30-5-69

Bollettino di consegna

Sig. *Bitto Carlini Sangianni*

Vi abbiamo consegnato			Ci avete reso vuoti		Annotazione
Birra	Casse	bott. N.	Casse	bott. N.	
Birra	$\frac{1}{3}$	"	"	"	
Birra	$\frac{3}{4}$	"	"	"	
Gassosa	"	"	"	"	
Aranciata f.c.	"	"	"	"	6480
Spuma	$\frac{1}{1}$	6	22x90	6	
Acqua	$\frac{1}{1}$	4	48x95	4	3160
Acqua Gallo	$\frac{1}{2}$	"	"	"	
Bibite S.P.	"	1	24x60	"	1440
Bitter S.P.	"	2	24x105	2	3000
MM	"	1	48x60	"	2880
Gingerino	"	"	"	"	
Ginger soda	"	"	"	"	
Chinotto	"	"	"	"	
Coca Cola	"	"	"	"	
Oran Lemon.	"	"	"	"	
Latte	$\frac{1}{1}$	"	"	"	
Latte	$\frac{1}{2}$	"	"	"	

*Suquts
Fairplay*

16920

Botiglie mancanti

IL RICEVENTE

Ditta MIGLIORATI ROMA		Ufficio Imposte di Consumo di		62026 SAN GINEGIO	
Bolletta N. 756 del 11-12-72 ore _____		Imposta 286		Supercontr. _____	
Il Sig. Costanzi Rino		Dir. statist. _____		Assistenza _____	
ha pagato per:		I. & E. applic. su Kg. 405		Mattazione 3573	
Vino pav. pr. 540		I. G. E. _____		Bollo 8	
Prodotto n. 1/820		Totale 3867		Il Ricevitore Qey	
Riscosso complessivamente L. 3867		Vale per l'introduzione del _____		ore _____	



Bolletta.

Il Questore della Provincia di Macerata

Vista l'istanza con la quale COSTANZI Rita

titolare della licenza di Trattoria nel Comune di S.Ginesio

chiede il permesso di giochi leciti.

Visti gli articoli 9 - ⁸⁶ ~~13~~ e 110 del Testo unico delle Leggi di Pubblica Sicurezza e 194 - 195 del relativo regolamento

A U T O R I Z Z A

nell'esercizio di COSTANZI Rita

i **GIUOCHI LECITI** alle carte e dispone che la presente autorizzazione sia tenuta nella sala da giuoco ai sensi dell'art. 195 del Regolamento di P. S.

Vieta tutti quei giuochi nei quali la vincita o la perdita, a fine di lucro, dipendano interamente o quasi, dalla sorte; quelli nei quali la posta è da considerarsi superiore alla possibilità economica dei giocatori; tutti i giuochi di bigliardo e di carte con piattello o tenitore di banco; i giuochi con apparecchi o congegni automatici; le scommesse di qualsiasi genere; tutte le forme di lotteria e, in particolar modo i seguenti:

Cassetta o carrettella
Il macao o nove
La morra
Il piattello o mercante
La zoppa o zecchinetta
Il sette e mezzo
Il quindici
Il ventuno
Il trenta e quaranta
Il trentuno e trentacinque
detto il pezzente
Dadi
Il mercante in fiera
Il poker
La primiera ad invito o Barbara

Il brindisi
Ecartè
La bassetta o faraone
La bestia
La roulette
Tre carte
Il naso
La barriera
Il tagliare
Mazzetti
Lasqueten
Passatella
Maus
Somaro
Goffo o goffetto

Undici e mezzo
Cavatina
Tocco
Tre tavolette
Il tornello
Il tombolino
Quadriglia a ruota
Ruota a sei colori
Tombola con carte
Il Toro
La torretta
Bianca e rossa
Sfera gigante
Testa e croce
Ramino

La presente autorizzazione ha la durata della licenza di esercizio a cui si riferisce e potrà sempre essere revocata per motivi di ordine pubblico o di pubblica sicurezza, per inosservanza delle predette disposizioni e per gli altri motivi previsti dalla legge.

In caso di protrazione dell'orario di chiusura dell'esercizio predetto, i giuochi debbono cessare prima che incominci l'orario di protrazione.

E' vietato far giuocare e far assistere al giuoco i minori degli anni 18.

Macerata li 7 Dicembre

IQ 71  IL QUESTORE

L'autorizzazione dei *giuochi* leciti.

Il Questore della Provincia di Macerata

VISTO il proprio decreto in data 1° Gennaio 1956;
RITENUTA la necessità di fissare - in relazione alle attuali esigenze del pubblico e conformemente alla richiesta degli esercenti - l'orario di apertura e di chiusura dei pubblici esercizi;
SENTITO il parere espresso dai Sindaci della Provincia;
VISTO l'art. 96 del Testo Unico Leggi di P. S. approvato con R. D. 18 - 6 - 1931, n. 773 e l'art. 174 del relativo Regolamento per l'esecuzione del Testo Unico delle Leggi di P. S. approvato con R. D. 6 - 5 - 1940, n. 635;

DECRETA:

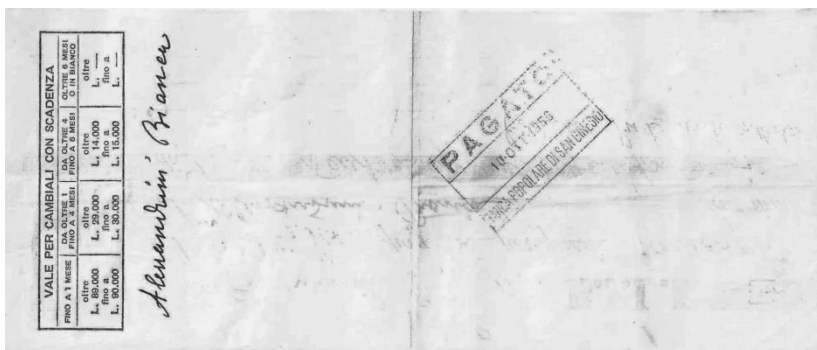
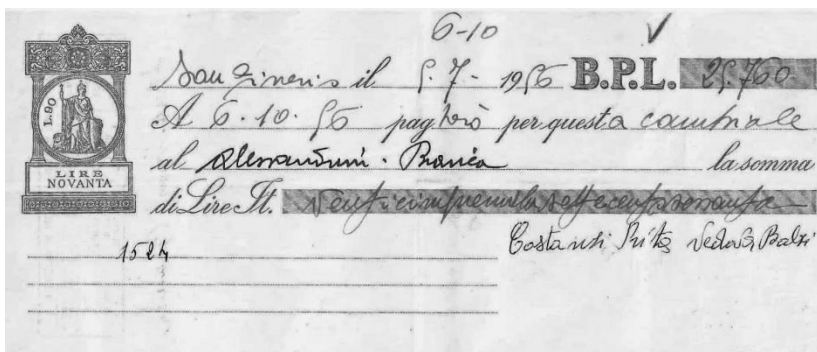
- 1^a) - L'orario di apertura e chiusura dei pubblici esercizi situati nel Capoluogo e nella Provincia di Macerata classificati come:
RISTORANTI, TRATTORIE, CAFFÈ, OSTERIE, OSTERIE CON CUCINA, SPACCI DI BEVANDE NON ALCOOLICHE (gelati e simili), SPACCI DI CIBI COTTI CON CONSUMO SUL POSTO (tavole calde, pizzerie, rosticcerie e simili), SALE DA BIGLIARDO ed ALTRI GIOUCHI LECITI, ALBERGHI DIURNI e BAGNI PUBBLICI, SPACCI DI BEVANDE ALCOOLICHE ANNESSI AI CIRCOLI ASSISTENZIALI E RICREATIVI di cui all'art. 1 del D. L. 26 - 1 - 1946, n. 78, SPACCI DI VINO DELLE COOPERATIVE di cui all'art. 2 del D. L. 28 - 6 - 1946, AUTORIMESSE e simili, AUTONOLEGGI e simili, è fissato come segue:

dal 1° Gennaio al 31 Dicembre: Apertura ore 6 - Chiusura ore 24

E' accordata la facoltà agli esercenti di posticipare l'apertura e anticipare la chiusura dei locali fino al limite massimo di UN'ORA rispetto all'orario fissato ed è, altresì, consentito di effettuare una chiusura intermedia del locale stesso fino al limite massimo di DUE ORE CONSECUTIVE, dalle ore 14 alle ore 16;

- 2^a) - L'orario è obbligatorio e deve essere rigorosamente e tassativamente osservato, salvo la facoltà di cui all'art. 1;
- 3^a) - Non sono consentite, senza speciale autorizzazione dell'Autorità competente, variazioni all'orario sopra stabilito, oltre i limiti sopra indicati;
- 4^a) - Gli spacci di bevande alcooliche annessi ai Circoli assistenziali e ricreativi di cui all'art. 1 del D. L. 26 - 6 - 1946, n. 78, possono iniziare a funzionare oltre l'orario di apertura stabilito, ma in essi deve cessare ogni prestazione all'orario di chiusura più sopra fissato;
- 5^a) - Gli esercizi di albergo, pensioni, locande ed autorimesse, dovranno funzionare con orario continuato e cioè 24 ore su 24. La funzionalità dell'esercizio si deve intendere applicabile alla sola attività ricettiva e, pertanto, qualora sia abbinata ad altri esercizi: ristoranti, trattorie, caffè o bar, questi debbono applicare l'orario tassativamente previsto;
- 6^a) - Gli esercizi destinati alla confezione e somministrazione di pasti e cibi cotti con consumo sul posto (ristoranti, trattorie, pizzerie, tavole calde, rosticcerie e simili) potranno essere aperti - ed iniziare la attività - con ritardo anche dopo il limite massimo delle ore 7 innanzi stabilito, purché sia assicurato il funzionamento, in tempo utile, per i pasti principali. Tale deroga non opera per eventuali altre attività (quali caffè, bar, ecc.) abbinati agli esercizi destinati alla confezione e somministrazione di pasti e cibi cotti con consumo sul posto;
- 7^a) - Con la chiusura dei pubblici esercizi all'ora stabilita, deve cessare ogni somministrazione agli avventori ed il locale dovrà essere sgombro. La somministrazione delle bevande all'ora prescritta deve cessare anche nei Circoli ricreativi ed assistenziali.
- 8^a) - E' fatto divieto in qualsiasi esercizio pubblico, ivi compresi quelli a ciò specificatamente destinati, di praticare i giochi leciti ed attrazioni in genere (bigliardini elettrici e simili) prima delle ore 9 antimeridiane;
- 9^a) - Durante il prolungamento dell'orario non è consentito l'esercizio dei giochi ancorché sia stata conseguita la relativa licenza (art. 173 del Regolamento citato). Gli stessi debbono cessare anche nei bar - caffè annessi ai Circoli carattere ricreativo ed assistenziale;
- 10^a) - Per quant'altro non contemplato nel presente Decreto, gli interessati dovranno attenersi alla osservanza delle vigenti disposizioni di Legge;
- 11^a) - E' fatto obbligo ai titolari delle licenze di pubblico esercizio di tenere affisso nel locale, in modo visibile, copia del presente Decreto o stralcio di esso, riflettente in termini ben chiari, l'orario di apertura e di chiusura.
- 12^a) - Gli Ufficiali ed Agenti della Forza Pubblica sono incaricati della esecuzione del presente Decreto e di farne osservare le disposizioni, procedendo a carico dei contraventori a termini di Legge.

Il decreto dell'apertura e della chiusura dell'esercizio.



La “mitica” cambiale.



La madia.



Le misure del vino.

GRADAZIONE E PREZZI

Vino BIANCO	GRADI	10	L.	400
Vino ROSSO	GRADI	10	L.	400
VERMOUTH	GRADI	18	L.	1500
MARSALA	GRADI	18	L.	1500

IN OSSERVANZA AL R. D. L. 2 - 9 - 1932 N. 1225

A NORMA DELL'ART. 96 DELLA LEGGE DI P. S.
QUESTO LOCALE OSSERVA IL SEGUENTE
— **ORARIO** —

ESERCIZIO DI	APERTURA ORE	ORA DI CHIUSURA	
		DAL 1 NOVEMBRE AL 14 MAGGIO	DAL 15 MAGGIO AL 31 OTTOBRE
4	7	23	24
CATEGORIA			

MODELLO B



Valeria Balzi.

È nata a San Ginesio (MC) il 24/5/1947.

Risiede a San Ginesio da sempre. È laureata in Pedagogia presso l'Università degli Studi di Urbino. Ha conseguito il Master su “Il lavoro nelle dinamiche culturali contemporanee” presso il dipartimento di Filosofia dell'Università degli Studi di Macerata.

È stata docente di Materie Letterarie nella Scuola Media. Ha ricoperto anche la carica di Dirigente scolastica.

Ha scritto per la Confraternita dei “Sacconi” la storia della fornarina in versi e la preghiera per il terzo millennio.