

ARMONIA DI UN BORGO-TORRE DI PALME

Sono nata a Torre di Palme. Un paesino adagiato su un crostone di roccia... uno dei borghi più belli d'Italia, una bomboniera.

Ed è lì che ho vissuto fin dalla nascita. Lì per tanti anni ho gestito la pizzeria di famiglia, una attività che mia madre aveva aperto nel 1968, una pioniera dell'imprenditoria femminile. Lì ho respirato la storia dell'antica città picena "Palma" i cui reperti rivivono nel piccolo museo archeologico non lontano dalla mia casa natale. Museo che sorge dove prima c'era l'asilo gestito dalle suore e dove ho passato molto tempo a giocare, ricamare e pregare.

Un borgo con tante chiese, vicoli stretti che si incastrano nella trama dei suoi mattoni come per incanto dei secoli e secoli di storia, tradizione e cultura.

Infatti lo spazio sacro del paese era rappresentato dalla presenza in pochi metri di ben tre chiese: la chiesa di Sant' Agostino con annesso convento ed al suo interno la pala dell'altare il Polittico di Vittore Crivelli, la Chiesa di San Giovanni Battista dell'anno 1000, e la chiesa di Santa Maria a mare risalente al XI secolo, costruita con mattoni e pietre con una torre campanaria duecentesca con una ampia volta centrale realizzata in camera di canna affrescata dal pittore sangiorgese Jacopo Nardi e fuori un giardino con un pozzo del 1300.

I campanili delle nostre chiese emettono ancora con le loro campane rintocchi come musica ancestrale. Le campane sono della prestigiosa ditta Pasqualini di Fermo e scandiscono le attività della giornata, il trascorrere del tempo, il richiamo liturgico ma anche l'annuncio di eventi di gioia, di festa o di lutti.

Per i lutti si diceva che "suonavano a morto" ed i rintocchi erano diversificati a seconda se il defunto fosse uomo, donna o bambino.

Nella liturgia si identificavano i tre rintocchi dell'"Ave Maria", così erano chiamati il primo alle tre del mattino per il benvenuto al giorno, il secondo mezzogiorno e l'ultimo all'imbrunire che segnava la fine del lavoro.

Altro luogo di pace e spiritualità che da bambina frequentavo ogni giorno con zia Maria, era il camposanto, non lontano dal paese.

Zia Maria una professionista delle ninne nanne paesane e ricordo bene " Ndolla ndolla lu callà".

Ndolla ndolla lu callà, Sette pecore la lu gra'...De chi dè , de chi non è, de ll'u mattu de Vernavè.

Vernavè è jutu a la guerra, cò le caze a cambanella. Quando rveè je facemo la pella.

E la pella che ce fa. Pija lu ciuffulu elletta lu ca'. E lu ca' nu vò veni...Taja la testa a picuri.

Picuri magna ricotta, va al a messa e nze nginocchia, me se leva lu cappillittu...Picurà è maledittu!

Per soddisfare il suo senso materno, non avendo figli aveva affiliato mio padre che da sposato viveva nella sua casa con tutta la nostra famiglia Mia madre per gratitudine la trattava come una principessa e il primo piatto in tavola era sempre per lei.

Nel perimetro delle mura del borgo spesso sacro e profano si fondevano. Non solo chiese ma anche due circoli il Craal e l'Acli pieni di vita dove si bisbocciava e si giocava a carte. Luoghi pieni di fumo ed odori forti di alcool, dove ci si vedeva per giocare a Bestia, Tressette, a Teresina e si faceva la famosa Passatella, anche questi erano allora i luoghi del film della mia vita.

Se chiudo gli occhi ecco che i ricordi si fanno ancor più vivi. Sento ancora l'odore di muffa del tempo tra le antiche pietre. Ricordo i rimproveri di mia madre di quando giocavo a nascondino e mi sporcavo con il salnitro che veniva fuori dai vecchi muri umidi delle case.

I sampietrini davanti casa li conoscevo a memoria, ci giocavo con le biglie di vetro colorate -che noi chiamavamo semplicemente "palline"- inginocchiata con gli amichetti di allora, i figli de "Lu Duca" nostri vicini.

I giochi li conoscevo tutti ma a volte per emulazione ci fissavamo a voler giocare al gioco della Ruzzola di legno o di formaggio pecorino.

"La ruzzola "un vecchio gioco popolare che si faceva su strada campestre un vero divertimento. Altre volte osavo di più, non avendo paura del buio, esploravo i vecchi cunicoli di Torre di Palme, (ora inagibili) sulla strada che va alla Fonte Vecchia. Un posto ricco di storie di streghe di lupo mannari che sentivo raccontare dalle vecchie del paese.

Quando c'era il sole sentivo subito la nostalgia della balconata del Belvedere per ammirare l'orizzonte del mare che laggiù in fondo raccontava storie di approdi e partenze verso l'oriente. Camminare tra i vicoli stretti mi dava serenità e mi faceva sognare. Era come entrare in una dimensione di eterno e d'infinito.

...Fuori dal borgo un lavatoio pubblico dove le donne si raccontavano le loro storie ritrovandosi ogni giorno. Il profumo del bucato pulito di panni stessi sotto le mura è ancora una caratteristica del paese.

Si viveva in una comunità prettamente agricola dove dominava la cultura del "Raiuto" (ri-aiuto) nella quale, si educavano le nuove generazioni a far propria l'idea dei vecchi contadini, che si scambiavano braccia di lavoro nei periodi di battitura, vendemmia, mietitura. Una solidarietà tra i vicini, senza però tutta la burocrazia di oggi, che seppur motivata per problemi di sfruttamento, impedisce la "cultura del dono".

Faceva eccezione qualche attività artigianale come la bottega (dietro all'asilo) di mio nonno falegname o i ciabattini Peppe e Santì sotto casa o anche il pescatore "Ciolle" che puliva le reti e le nasse nella cantina sotto casa.

In giro per il paese si conoscevano tanti personaggi caratteristici, tutti con una qualche peculiarità. "Ciondolo" "Palli" "Pappò" "Montè" "Fiorà" "Raschiò", tutti protagonisti di eventi e storie che si gonfiavano di particolari e suggestioni passando di bocca in bocca fino a diventare sempre delle storie nuove. In fondo, era anche la complicità del chiacchiericcio a tenere unito il paese. Una tessitura delicata e continua tra gente che pensava al sodo, alla sopravvivenza della famiglia alla sua protezione, e donne che non avevano certo paura delle rughe o di invecchiare.

Non lontano dal paese il bosco del Cugnolo. Un esempio di macchia mediterranea con querce, pini, ginepri, ciclamini, felci ed edera, muschi e fiori, allietati dal canto del "Gruccione", una sorta di uccello dai meravigliosi colori che nel suo volo disegnava un arcobaleno nel cielo.

Quel bosco noi lo chiamavamo "I giardini" perché pieno di agrumi. Dentro il bosco trova la sua collocazione la famosa "Grotta degli Amanti", un nome dato da un fatto di cronaca che il tempo lontano ha trasformato in una suggestiva storia d'amore drammatica ancora viva nel paese.

La storia d'amore tra Antonio e Laurina. L'ho sentita raccontare molte volte a casa, visto che Laurina era una nostra parente. Antonio aveva 24 anni e Laurina ne aveva 19.

Antonio era stato chiamato come soldato alla guerra coloniale in Libia nel 1911. Laurina, contadina analfabeta, per amore suo volle imparare a leggere in poco tempo, per poter comunicare con l'amato.

Antonio tornato a casa per una breve licenza, non voleva allontanarsi da Laurina. Decise di disertare per restare anche a rischio della fucilazione pur di restare insieme alla sua amata. Fece la scelta che ogni essere umano dovrebbe fare: preferire l'amore alla guerra.

I due innamorati si rifugiarono in una grotta proprio all'interno del bosco, rimanendovi per otto giorni senza mai separarsi. Un amore puro, fatto di parole dolci e sguardi languidi, un amore platonico della più alta letteratura... Ad aiutarli, si era mormorato a fil di labbra, che fossero stati alcuni pescatori del posto che li sfamarono con sarde e pane.

La diserzione era punita all'epoca con la pena di morte. Non volendo separarsi però decisero di farla finita con l'estremo gesto di gettarsi insieme dal fosso San Filippo che noi chiamiamo "Fosso Cupo".

Un volo di 70 metri legati insieme dallo scialle di Laurina. Lei morì subito, Antonio morì dopo pochi giorni. Una storia drammatica ma ancora di più, un NO alla guerra ed un omaggio all'amore.

Un amore che nel nostro paese è sospeso nell'aria e chi viene a visitarlo, lo può respirare e lasciarsi ispirare. Anche l'amore per i fiori rimane la caratteristica del paese, infatti sono ad ogni angolo della strada.

Un rito che affonda le sue radici nella tradizione popolare tramandata da generazioni le "Infiorate Artistiche del Corpus Domini" e la Festa dei Fiori, che anticamente era chiamata la festa delle "Canestrelle" e rappresentava l'atto gioioso dell'offerta di grano alla Vergine del Rosario.

Si organizzava la gara del balcone fiorito, vinceva sempre "Serafi", che aveva avuto il gusto di trasformare casa sua in un giardino pensile di grande bellezza.

La mia casa aveva molti fiori fuori ma era più bella all'interno, mobili antichi, i letti di ferro dipinto, il caminetto sempre acceso con sopra sempre la pentola di rame legata ad una catena per cucinare la polenta, i fuochi della cucina e l'immane crocefisso a vegliare e proteggere ogni stanza. Ma io ero orgogliosa soprattutto per una stanza luminosa e molto areata, con tutta una attrezzatura per la produzione del baco da seta.

Una attività che ogni famiglia organizzava in quegli anni e sin dai primi anni del novecento. Una tradizione marchigiana molto antica quella della bachicoltura. L'Italia era il primo produttore al mondo della seta, poi le cose sono cambiate con l'avvento della produzione di fibre sintetiche ora è solo un bellissimo ricordo.

Era una vita tribolata ed ogni cosa era preziosa conquistata con sudore, oggi se finisce il sapone si va al supermercato e se ne fa una scorta... allora il sapone si faceva in casa con scarti nauseabondi di grassi animali e soda caustica. Erano tempi che ogni cosa si faceva in casa... erano tempi nei quali anche l'ospitalità era sacra e il simbolo di questa ospitalità, era la chiave di casa sempre sulla toppa. Eravamo in quattro ma mia madre cucinava per qualche persona in più, perché capitava sempre qualcuno a pranzo o a cena. Quando

cucinava dei piatti particolari marchigiani come la polenta, gnocchi, frascarelli, fristingu vincisgrassi faceva sempre dei piatti in più da portare alle vicine Rosetta, Marì de Buccitti.

All'ora di pranzo il profumo dei fiori si mescolava agli odori che uscivano dalle cucine. L'odore del sugo appena fatto o del pollo arrosto, delle sardine scotta dito del pescatore vicino casa, erano odori così intensi che facevano venir fame e ci ricordavano l'ora del pranzo o della cena senza bisogno di guardare l'orologio

Il fornello sempre acceso e il camino sempre attivo d'inverno e fuori casa, cataste di legna impilate e pronte da ardere. Era naturale ritrovarsi la sera tutti davanti al caminetto a riscaldarsi, era quella la stanza calda: la cucina, la sola dotata di riscaldamento naturale con le fonti di fuoco e sulla tavola imbandita... i primi piatti di Arcopal (vetro opalino) una scicchieria. Nella camera da letto ci si andava solo per dormire e "Il prete" e "la monaca", erano due attrezzi inventati per consentire di scaldare il letto con tizzoni infuocati senza il rischio di vedersi a fuoco il letto. Ma questo elemento magico e pericoloso era addomesticato anche per i riti delle feste comandate... come quando a Natale mio padre faceva un grande falò con un tronco di legno di quercia che chiamavamo il ciocco di Natale. Fiamme come lingue di fruste infuocate violavano il buio della notte, ascendendo al cielo di buio compatto. Ogni anno, con quelle fiamme rinnovavamo i nostri sogni di serenità e di buon augurio di nuovo anno a venire. A Natale poi avendo un piccolo bosco adiacente ci rifornivamo anche di un alberello da addobbare. Lo cercavamo nel bosco del Cugnolo... ma non poteva essere un abete, perché nel bosco non se ne trovavano...e così lo prendevamo di "ciannibulu", cioè di Ginepro.

Un rito da celebrare solo una volta, ma in realtà ogni fine settimana piccoli gesti uguali come riti di famiglia ci davano il senso di continuità e sicurezza. Come quello della domenica mattina d'inverno, quando la cucina si trasformava in sala da bagno, con un recipiente grigio chiamato "conca" nel quale facevamo il bagno prima di andare a messa davanti al caminetto sempre acceso.

La mattina presto passava la lattaia Mimetta di Marina Palmense a portare il latte fresco appena munto in grandi bidoni di latta e con quello si faceva colazione aggiungendovi l'orzo appena tostato di fresco che diffondeva in casa quel profumo indeciso tra il sentore di bruciato e di frumento fatto bollire sulla brace del camino e mai sui fornelli. A merenda pane e olio o pane e zucchero era di prassi.

La pagnotta veniva fatta da mia madre rigorosamente in casa. Era un rito sacro, infatti la preparazione veniva accompagnata da gesti, preghiere e ringraziamenti perché rappresentava la fecondità umana, la fertilità della terra. Tutto veniva fatto con amore e devozione, perché il pane in quel periodo rappresentava la sopravvivenza, il riscatto dalla fame.

Molte erano le tradizioni che si tramandavano in paese, come l'atto in segno di buon augurio quando si sposava qualcuno di rompere "Lu Broccu" l'orcio per l'acqua (ma pieno di riso, monetine e petali di fiori) che mia madre si affrettava ogni volta a compiere per donare la sua benedizione agli sposi. Per lei era diventato un vero piacere: comprava il recipiente di terracotta lo addobbava con nastri e carta crespata colorata. Riempitolo fino all'orlo, si avvicinava agli sposi e fatto largo ai parenti si accertava che il colpo per scaraventarlo a terra fosse inflitto con forza, perché la benedizione si metteva in atto solo a condizione che l'orcio si rompesse in mille pezzi.

All'Epifania si cantava la Pasquella da una casa all'altra, accompagnati dall'organetto e alla festa di Sant' Antonio Abate si facevano benedire le panette il famoso pane di Sant'Antonio, piccole pagnotte a gruppi di sei.

La notte del 9 dicembre si organizzavano "i Focaracci" dei Falò in onore alla santa casa della Madonna di Loreto, con la legna che raccoglievamo nel vicino bosco.

Da bambina la vedevo sempre rappresentata con il volo degli angeli che, caricata sulle ali da Nazareth la portavano fin qui nelle Marche. Ma da adulta maggiormente informata scoprii che venne trasportata si -da Angeli- ma che questo era il nome del condottiero che scortato dai crociati l'aveva smontata e ricomposta qui.

Anche il giorno dell'Immacolata era una festa importante, gli uomini del Borgo giocavano a Madonnetta, un gioco popolare antichissimo del quale si è persa memoria.

Questi erano riti di eventi straordinari, contrappunti di un tempo che per il resto scorreva lento e nel quale per quanto lunga fosse la faccenda c'era il tempo per fare tutto al meglio.

Nel periodo di dicembre si "staccava bolletta". Così si diceva per indicare l'atto di richiesta di autorizzazione comunale per ammazzare i maiali. Erano giorni in cui Torre di Palme si vestiva di neve, aumentandone il suggestivo fascino.

I maiali venivano scannati nella "mazzatora", una volta uccisi si faceva defluire il sangue che a volte veniva raccolto e sapientemente soffritto con cipolla . Poi ogni suino veniva diviso in due parti che noi chiamavamo "pacche".

Qualche giorno dopo, quando la carne si era fermata e indurita, e il sangue era ormai completamente uscito, si poteva fare la "salata". Ma prima il veterinario ispezionava la coratella e solo se tutto era a posto si poteva procedere al rito della trasformazione in salsicce, salami e prosciutti.

I salatori, sacerdoti di quel rituale laico ma altamente considerati perché trasformavano e valorizzavano un alimento che sosteneva la famiglia per un anno erano i cognati di mio padre. Quel giorno era una festa per tutti, ovviamente meno che... per il maiale.

Questi erano riti di eventi straordinari, contrappunti di un tempo che per il resto scorreva lento e nel quale per quanto lunga fosse la faccenda c'era il tempo per fare tutto al meglio.

Mi davvo da fare in ogni stagione. Ma ogni cosa rendeva la vita nel borgo... il più bello d'Italia, Torre di Palme.

Ricordi di giorni straordinari che mi fanno sentire privilegiata per averli vissuti, insieme a quelli meravigliosi che avremo ancora da vivere in un borgo incantato come Torre di Palme, -la mia grande famiglia-.