Con gli occhi del cuore

in giro per Ancona

testimonianze
delle nonne e dei nonni
degli alunni della classe IIA
Scuola secondaria
di primo grado
dell'Istituto comprensivo
"Pinocchio - Montesicuro"

QUADERNI DEL CONSIGLIO REGIONALE DELLE MARCHE

CON GLI OCCHI DEL CUORE

IN GIRO PER ANCONA

TESTIMONIANZE DELLE NONNE E DEI NONNI

DEGLI ALUNNI DELLA CLASSE IIA

SCUOLA SECONDARIA DI PRIMO GRADO

DELL'ISTITUTO COMPRENSIVO "PINOCCHIO - MONTESICURO"

QUADERNI DEL CONSIGLIO REGIONALE DELLE MARCHE

Questo libro che l'Assemblea Legislativa della Regione Marche è lieto di pubblicare nella collana editoriale "I quaderni del Consiglio", è frutto del grande impegno e della costruttiva fantasia di giovani studenti ed insegnanti della scuola secondaria di primo grado dell'Istituto Comprensivo Pinocchio-Montesicuro di Ancona. Il volume che il lettore avrà il privilegio di gustare raccoglie differenti tipologie di fonti: testimonianze, poesie, fotografie, ricette di cucina ecc., ben mescolate con un sapiente equilibrio logico al fine di tracciare un ricco percorso storico lungo tutto l'arco del Novecento che, partendo dalle più salienti vicende nazionali, si cala nel contesto locale del capoluogo marchigiano. Gli studenti, attingendo ai racconti ed alla sapienza dei loro nonni, hanno realizzato un progetto di ricerca delle proprie radici e delle più importanti tradizioni locali. Con la vivacità della loro narrazione hanno sgomberato il campo da inutili nostalgie e rimpianti dei tempi perduti e sono stati capaci di dimostrare quanto la nostra storia locale, fatta di piccoli ma importanti accadimenti del vivere quotidiano, sia fortemente intrecciata con la grande storia degli eventi nazionali. La ricerca del loro e del nostro passato non si è tradotta in un generico ed indistinto "come eravamo" bensì, si è trasformata in un' autentica testimonianza di quello che siamo oggi, della nostra identità e della complessità e ricchezza delle nostre esistenze. Un lavoro come questo rappresenta anche la prova provata di una scuola che, pur con tutte le problematiche che conosciamo, è perfettamente in grado di confrontarsi con il territorio, di stimolare l'impegno individuale e di gruppo finalizzato alla costruzione di una

conoscenza che nasca dalla cooperazione educativa fra insegnanti, studenti e famiglie e che si ponga sempre più come laboratorio del sapere e del fare in stretto contatto con la vita e con la società. Ai giovani che hanno realizzato questo libro va l'apprezzamento mio personale e di tutta l'Assemblea Legislativa marchigiana unitamente all' accorato invito ad essere sempre partecipi e protagonisti di una società della conoscenza che può contribuire allo sviluppo del nostro Paese.

Vittoriano Solazzi
Presdiente del Consiglio regionale delle Marche

Presentazione

Questo libro vuol essere un inventario della memoria nel quale si accavallano eventi tragici e lieti, guerre e ricostruzione, canzoni e rivolte, progresso e quotidianità, in uno scenario dove tutti sono ugualmente protagonisti ed anche i fatti più semplici assumono importanza, perché tutto ha arricchito questo secolo nel quale gli avvenimenti e le scoperte si sono succeduti ad un ritmo incalzante, modificando la vita di milioni di persone:

- l'umanità intera è stata colpita drammaticamente con la Prima e la Seconda Guerra Mondiale;
- nel 1969, avveniva il primo sbarco sulla Luna;
- sono nate: la Vespa, la 500, la Ferrari;
- c'è stato il boom economico;
- sono state inventate la televisione, la lavatrice, il computer, il cellulare...;
- sono cambiati i modi di vita e sono nati nuovi miti.

Riteniamo che sia più facile comprendere il corso degli avvenimenti storici che hanno segnato, nel bene e nel male, il '900 con l'utilizzo di documenti e di testimonianze di chi ha vissuto quest'epoca.

È per questo che abbiamo cercato di ascoltare i nonni o i parenti in qualità di testimoni diretti di storia vissuta.

Gli anziani sono i naturali depositari dello scorrere del tempo ed hanno insegnato "a sopravvivere per vivere".

I loro ricordi sono indelebili come è indelebile il ricordo della rotta precisa che hanno le rondini quando, a primavera, ritornano nei loro nidi.

Il lavoro è suddiviso in quattro capitoli:

nel primo capitolo si analizza il novecento con la storia e le scoperte a livello nazionale che si intrecciano con la storia locale.

Per quanto riguarda Ancona nel Novecento si analizzano in particolare:

- la rivolta dei bersaglieri;
- la nascita dell'ospedaletto Salesi;
- il porto e la pesca;
- la stazione con i dintorni;
- la nascita dell'università;
- un ricordo del maestro Novelli;
- eventi disastrosi accaduti;
- la rinascita del teatro;
- la nascita e lo sviluppo dell'impresa cooperativa.

Nel secondo capitolo sono riportate alcune poesie scritte dai ragazzi, in vernacolo e non.

Nel terzo capitolo sono trascritti i racconti dei nonni relativi ai ricordi ed episodi della loro infanzia.

Nel quarto capitolo sono trascritte le ricette ricordate dalle nonne.

Nei racconti del terzo e quarto capitolo sono riportate le interviste realizzate dai ragazzi:

- ai loro nonni o parenti, seguendo creativamente un canovaccio di domande;
- alle loro nonne in qualità di professioniste della cucina tipica locale che hanno ricordato alcune loro ricette.

Questo è il canovaccio che i ragazzi hanno presentato a nonni/e o a parenti.

- Quanti anni aveva tua madre quando sei nato/a?
- Con quali mezzi si andava a scuola?
- Fino a che età sei andato/a a scuola?
- Com'erano le insegnanti?
- Come scrivevate?
- Quanti libri avevi, dove li mettevi?
- Quali punizioni scolastiche avevate?
- Come erano i rapporti con gli insegnanti?
- Ti piaceva andare a scuola? Quanti vestiti avevi?
- Che cibi mangiavate di solito?
- Come accudivano i figli i tuoi genitori quando lavoravano?
- Quanti figli eravate?
- Quanti amici avevi?
- Qual era il vostro punto d'incontro?
- Quante volte vi incontravate?
- A che cosa giocavate? Come vi divertivate?
- Hai mai fatto dei viaggi? Quando hai iniziato?
- Quando hai iniziato a lavorare?
- Che mestiere facevi? Quante ore lavoravate al giorno?
- Quanto guadagnavi alla fine del lavoro?
- Come erano le condizioni sanitarie?
- Avevi l'acqua corrente in casa?
- C'erano i servizi igienici?
- Come facevate il bagno? Come vi riscaldavate?
- Come comunicavate fra di voi?
- Ritorneresti a quell'epoca?
- Raccontami un episodio particolare.
- Nonna, raccontami una o più ricette della cucina tipica locale.

gli autori del libro sono gli alunni:

Marta Ambrosini, Dario Apolloni, Linda Baleani, Agnese Bruglia, Alice Bucco, Riccardo Buontempi, Mattia Campobassi, Giada, Valentina Ceccarelli, Eleonora Ciavattini, Francesco Cinti, Matteo Dubbini, Flavia Esposito, Michele Foresi, Luca Guagenti, Gaia Maria Latella, Giacomo Lucesoli, Alessia Paoletti, Noemi Pissavini, Alessia Ronconi, Annalisa Serpilli, Mouheb Sioud, Mihail Stolnic, Edoardo Terilli, Andrea Viola, Elena Zagaria con la professoressa Graziella Fava

i quali

DEDICANO

questo libro ai loro nonni e alle loro nonne e a tutti i nonni e le nonne che hanno contribuito a costruire il percorso storico nazionale, urbanistico ed umano di Ancona nell'ultimo secolo

LA STORIA (in *Satura,* 1971)

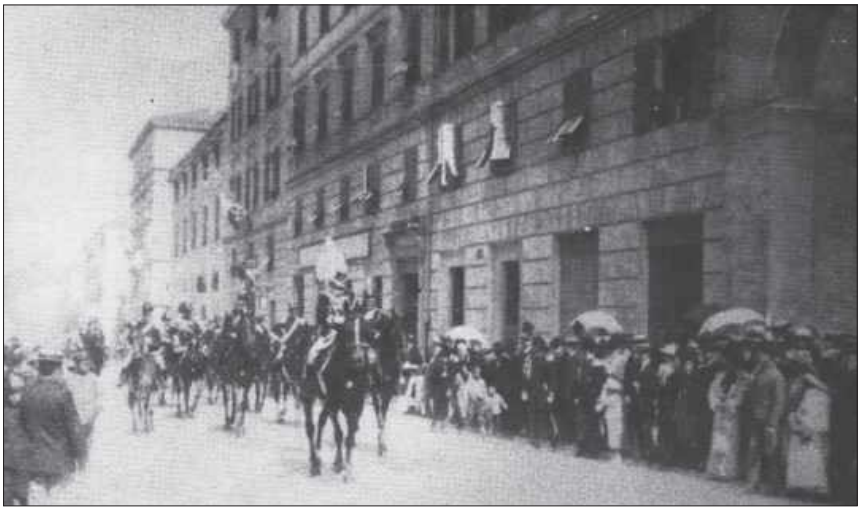
La storia non si snoda
come una catena
di anelli ininterrotta.
In ogni caso
molti anelli non tengono.
La storia non contiene
il prima e il dopo,
nulla che in lei borbotti
a lento fuoco.
La storia non è prodotta
da chi la pensa e neppure
da chi l'ignora. La storia
non si fa strada, si ostina,
detesta il poco a poco, non procede
né recede, si sposta di binario
e la sua direzione
non è nell'orario.
La storia non giustifica
e non deplora,
la storia non è intrinseca
perché è fuori.
La storia non somministra carezze o colpi di frusta.
La storia non è magistra
di niente che ci riguardi. Accorgersene non serve
a farla più vera e più giusta.

Eugenio Montale

Capitolo 1

Il Novecento tra storia, letteratura, immagini e canzoni

Il secolo si apre con tante belle speranze



Corso Vittorio Emanuele nel 1900.

Mamma mia dammi cento lire, che in America voglio andar / cento lire te le do'/ ma in America no,no,no

È il canto dell'emigrazione dei tanti uomini e donne che partono a causa della povertà.

1915: l'Italia interviene nel conflitto a fianco di Inghilterra, Francia e Russia

La prima guerra mondiale rivoluzionò il modo di combattere: fu una guerra di logoramento, fatta di interminabili giorni e notti al gelo, tra il fango della trincea, in attesa del momento propizio per conquistare qualche metro di territorio.

Giuseppe Ungaretti fu il poeta che partecipò alla guerra e scrsise le sue poesie sul campo.

Nella guerra del 1915-1918, stazionavano nel porto di Ancona navi corazzate ed armate

Il capitano Luigi Rizzo, partendo da Ancona con i suoi siluranti chiamati "MAS", attaccò la flotta austriaca.

Come Davide su Golia, la piccola arma da guerra marittima trionfò sulle pesanti corazzate dei colossi navali. I "MAS" 15 e 21 di Rizzo affondarono due navi da guerra nemiche

Il porto ed il mare sono stati sempre protagonisti nelle storie anconetane

La rivolta dei bersaglieri

La Rivolta dei Bersaglieri fu una sommossa scoppiata nel giugno 1920 ad Ancona. L'innesco della rivolta fu il rifiuto di partire alla volta dell'Albania da parte di un gruppo di bersaglieri.

Nel porto albanese di Valona era infatti presente un corpo di spedizione italiano e la ferma resistenza albanese, oltre che la malaria che là imperversava, rendevano necessario l'invio di truppe di rinforzo.

La rivolta dei soldati si trasformò subito in sommossa popolare che da Ancona si diffuse in altre città del centro e del nord del paese.

Ad Ancona, all'interno della caserma Villarey era di stanza l'11° Reggimento bersaglieri.

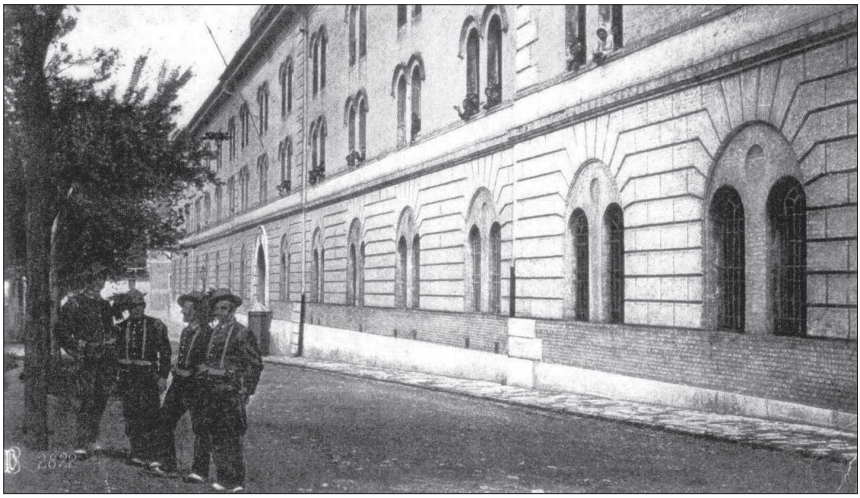
Durante la notte tra il 25 e il 26 giugno del 1920 i soldati di questa caserma assunsero il controllo della caserma disarmando i propri superiori, perché temevano di essere inviati in Albania, dove era in corso l'occupazione italiana e dove duri scontri opponevano le truppe italiane agli albanesi.

I bersaglieri di Villarey avevano infatti osservato in porto la presenza del piroscafo Magyar e sospettavano, a ragione, che fosse arrivato per trasportarli a Valona.

I bersaglieri contrastarono per vari giorni le forze di polizia e i carabinieri che le amministrazioni locali, e poi anche il governo nazionale, inviarono per sedare la rivolta.

I bersaglieri agirono di concerto con le organizzazioni politiche anarchiche, repubblicane e socialiste della città, che prontamente diffusero la sommossa nelle vie e nelle piazze della città, alzando barricate e opponendosi alle forze dell'ordine, al grido di Via da Valona!

Scontri violenti si susseguirono per vari giorni e si estesero da Ancona (dove si contarono decine di feriti ed oltre venti morti) ai comuni limitrofi (Santa Maria Nova, Montesicuro, Agugliano, Polverigi, Chiaravalle) ad altre città delle Marche (Pesaro, Fano,



Senigallia, Jesi, Macerata, Tolentino, San Severino, Civitanova, Porto Civitanova - ove un manifestante fu ucciso -, Monte San Giusto, Recanati, Fermo), della Romagna (Rimini, Forlimpopoli, Forlì e Cesena) e dell'Umbria (Terni e Narni).

In questi centri si proclamarono scioperi e manifestazioni di massa per rafforzare il rifiuto dei bersaglieri di partire per l'Albania e per ottenere il rimpatrio dei soldati già inviati. Si volevano anche bloccare le forze dell'ordine che il Governo stava inviando ad Ancona, e per questo motivo venivano bloccate le linee ferroviarie.

A Milano fu proclamato uno sciopero per solidarietà alla rivolta di Ancona e un corteo raggiunse la locale caserma dei bersaglieri per manifestare l'opposizione alla partenze di altre truppe per l'Albania.

A Roma fu proclamato uno sciopero generale ad oltranza, appena due giorni dopo dallo scoppio della rivolta, nonostante il parere contrario della confederazione del lavoro e del partito socialista che non si riconoscevano in questi moti scoppiati spontaneamente.

A mezzogiorno dello stesso giorno 26, un ufficiale riusciva a riprendere il controllo della caserma Villarey, impossessandosi della mitragliatrice che era stata posta davanti al portone. Ancona però

era ormai tutta in rivolta e così le altre città italiane che avevano aderito alla protesta.

Il governo ed il re giunsero allora alla decisione di inviare da Roma ad Ancona le Guardie Regie per soffocare la rivolta, in quanto le truppe di stanza in città avevano manifestato segni di fraternizzazione con i rivoltosi. Venne allora indetto lo sciopero generale delle ferrovie, allo scopo di impedire alle guardie di giungere ad Ancona. Facendo ricorso alla precettazione, il governo riuscì comunque ad inviare un treno verso la sede della rivolta, ma giunto alla periferia della città fu bersaglio dei rivoltosi che uccisero diverse guardie sparando attraverso i finestrini.

Dopo questi gravi fatti il governo ordinò di sparare sul centro cittadino con i cannoni della Cittadella e di bombardare la città da cinque cacciatorpediniere che erano state inviate per porre fine alla sommossa.

Il 28 giugno la rivolta era ormai completamente domata, sia per i bombardamenti, sia per il maggior armamento delle forze dell'ordine ed il cospicuo rinforzo che quelle di stanza in città ricevettero da altre località circonvicine.

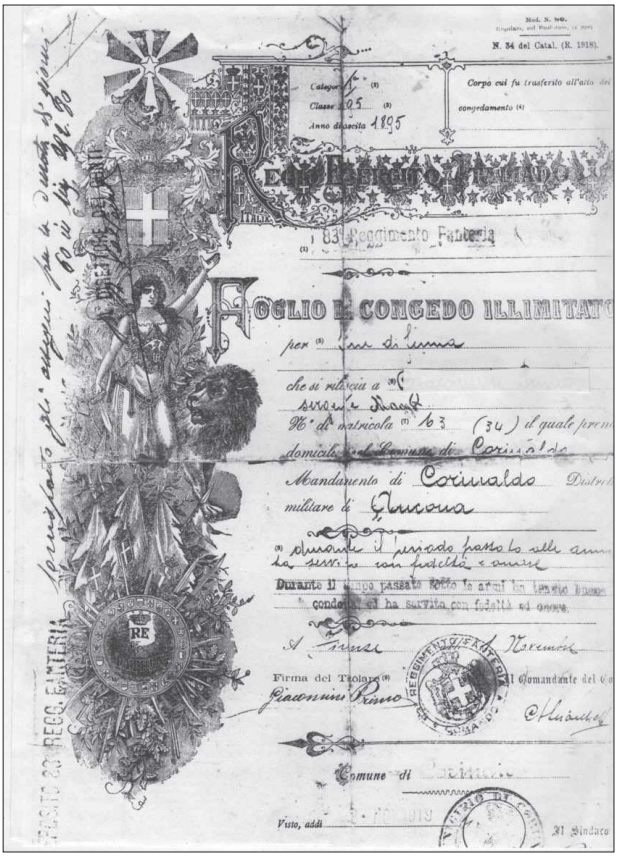
I processi che seguirono, nonostante le accuse fossero gravissime, ebbero sentenze sorprendentemente miti, tranne quella comminata a Casagrande detto Malatesta, che ebbe sei anni di reclusione militare. Per non inasprire il clima accesissimo del momento, e per la paura di scatenare nuove sommosse, si adottò la formula del "reato di folla", non imputabile ai singoli.

Per ciò che riguarda i bersaglieri solo pochi ebbero condanne, tra i cinque anni e gli otto mesi.

La rivolta provò al governo Giolitti che il paese non avrebbe ancora sostenuto l'occupazione dell'Albania. il 2 agosto 1920, il governo Giolitti e il governo provvisorio albanese firmarono un accordo, il "protocollo di Tirana", col quale si riconosceva l'integrità territoriale

dell'Albania ed il rimpatrio delle truppe in Italia. L'Italia avrebbe conservato solo l'isolotto di Saseno. Il testo del patto diceva: L'Italia si impegna a riconoscere e difendere l'autonomia dell'Albania e si dispone senz'altro, conservando soltanto Saseno, ad abbandonare Valona.

(tratto da Wikipedia 10-03-2013; Bibliografia: Ruggero Giacomini, La rivolta dei bersaglieri e le Giornate Rosse - I moti di Ancona dell'estate del 1920 e l'indipendenza dell'Albania, Assemblea legislativa delle Marche, Ancona 2010; Paolini M., I fatti di Ancona e l'11° Bersaglieri (giugno 1920), in "Quaderni di Resistenza Marche", n. 4 novembre 1982.)



Canto della rivolta dei Bersaglieri

Soldato proletario che parti per Valona
non ti scordar del popolo d'Ancona
che volle col suo sangue la tua liberazione
sol con la ribellione sorge radiosa la libertà.

Andiamo via senza indugiar dal sol dell'Albania
lasciamo la malaria, il massacro e la fame
a morte il governo infame che in questo inferno ci trascinò.

Soldato proletario che mamma tua lasciavi
e schiavo andavi a trucidar gli schiavi
no, non è là il nemico, tra i bei monti e i mari,
lungi non lo cercare il tuo feroce tiranno è qui!

Andiamo via senza indugiar dal sol dell'Albania
lasciamo la malaria, il massacro e la fame
a morte il governo infame che in questo inferno ci trascinò.

Come eravamo: ricordi per immagini

Piazza Ugo Bassi nel 1915.

Piazza Roma, primi del Novecento.

Matrimonio nel 1920.

Nasce il Salesi

La sua fondazione risale al 6 aprile 1900, ma le radici della sua storia affondano alla seconda metà dell'800: partono dal medico Emilio Baldassari, medico condotto a Camerano, che fu turbato per l'elevata mortalità infantile, accettata con fatalismo e indifferenza dai parenti.

Gli studi di specializzazione condotti nel 1885, alla Sorbona, la migliore scuola pediatrica del tempo, gli diedero la convinzione che il bambino ammalato avesse necessità di essere curato in un ambiente adatto a lui e con cure diverse da quelle degli adulti. Così, tra enormi difficoltà, vennero realizzate il 6 aprile 1900, le prime stanze per accogliere solo i bambini, in via dell'Ospizio, ad Ancona: nasceva l'ospedale pediatrico, sotto la guida dei medici: Emilio Baldassari, pediatra, e Giovanni Branzanti, chirurgo, e l'assistenza ai piccoli malati era garantita da alcune dame della Congregazione di Maria S. S. della Misericordia, che già aiutavano i ricoverati dell'Ospizio dei poveri. Si avviava così l'attività di quello che diventerà il primo Ospedale per bambini della regione con l'attività delle Patronesse che promuovevano una campagna di solidarietà.

L'inizio non fu facile perché regnava l'ignoranza e la superstizione, pertanto i genitori non ricoveravano i figli malati. Il medico Baldassari pensò di dimostrare la validità dell'assistenza sanitaria per i bambini ricoverando e guarendo i figli malati degli zingari.

L'esempio fu da stimolo tanto che fu necessario aggiungere altre stanze per poter accogliere tutti i piccoli malati.

Nel 1920, Virginia Salesi, esecutrice testamentaria del fratello Gaspare, comprò con 420.000 lire villa Dari e la donò al dottor Baldassari, in segno di riconoscenza in quanto medico dei suoi bambini, il quale lottava per ottenere di curare l'infanzia in un ospedale diverso da quello degli adulti.

L'architetto Cirilli ristrutturò la villa e ricavò stanze per 35 letti,

In visita nei nuovi reparti: da destra si riconoscono l'ingegner Francesco Podesti e il dottor Arrig Baldassari. Primo da sinistra il professor Manlio Caucci.

oltre ai vari servizi di medicina e chirurgia: questa nuova struttura venne chiamata "Ospedale dei bambini G. Salesi" e nel 1921 fu donato al Comitato delle Patronesse coadiuvate nella loro assistenza dalle suore

Nel 1933 fu necessario un ulteriore ampliamento della struttura, pertanto venne acquistata un'area in via Corridoni, dove ancora oggi ha sede l'Ospedale, e l'ingegner Francesco Podesti realizzò la costruzione.

Durante la seconda guerra mondiale, l'Ospedale subì l'occupazione militare e continuò la sua attività prima a Morro d'Alba poi a Falconara e, finita la guerra, ci fu la riappropriazione della struttura e il servizio riprese a pieno ritmo.

Era il 1948 quando il professor Francesco Di Giuseppe creò, nell'ospedaletto, il primo nucleo di studio per la lotta contro il reumatismo e le malattie di cuore che avrebbero dato vita al futuro Ospedale Cardiologico Lancisi.

Primario dell'Ospedale Salesi dal 1946 al 1978 fu Vittorio Migliori: medico esemplare, uomo modesto, introverso, amava l'essenzialità

e rifiutava i giri di parole, orgoglioso della sezione di Neonatologia, dei padiglioni per i poliomielitici e per le malattie infettive, per il nuovo reparto di Neuropsichiatria infantile. Nel 1950 volle creare un reparto apposito per la cura e l'assistenza dei neonati patologici e, in particolare, degli immaturi con un personale medico ed infermieristico che si dedicava esclusivamente alla cura del neonato patologico. In quegli anni la vita dei neonati aveva un valore relativo e perdurava la concezione di un certo fatalismo.

Il Reparto immaturi fu affidato al grande e umile professionista Gianfranco Brunelli, il quale si prodigò per far raggiungere al centro livelli di eccellenza.

Negli anni '50 l'Ospedale venne riconosciuto "Ospedale Specializzato di 1° Categoria", merito dell'efficienza dei medici, ne vogliamo ricordare alcuni: il professor Alberto Caucci, il professor Vittorio Migliori, il professor Manlio Caucci, il professor Mario Scoponi, il professor Francesco Di Giuseppe, il professor Giuseppe Caramia, il dottor Luigi Piattella.

Agli inizi degli anni '50, la dott.ssa Vera Principe decise di lavorare nel più prestigioso Ospedale Pediatrico del mondo: il Children's Hospital di Boston e, ritornata al Salesi, iniziò la sua attività in campo anestesiologico e rianimatorio e su sua richiesta arrivò dalla Svezia una macchina per far respirare artificialmente pazienti affetti da tetano.

Nel tempo, in questa struttura di Anestesia e Rianimazione, si affiancarono altri medici creando un'affiatata équipe coadiuvata dal dottor Maurizio Gentili, di grande umanità e dedizione ai bambini, considerati non solo dal punto di vista patologico, ma psicologico: era questa un'equipe formata da medici sempre disponibili all'emergenza pediatrica e pronti a saltare sull'elicottero o sull'ambulanza.

Riporto i loro motti "Per star male e riposarsi viene in tempo quando si va a casa" e "Non esiste compenso economico che abbia il valore della consapevolezza di aver restituito alla vita un bambino".

Era il 1968, quando il professor Mario Scoponi, ottimo profes-

sionista, si prodigò per la realizzazione di un moderno reparto di Otorinolaringoiatria, dotato delle più moderne attrezzature.

Nel 1969 l'Ospedale Salesi divenne Ospedale Regionale e all'inizio degli anni '70 vi entrò l'Università.

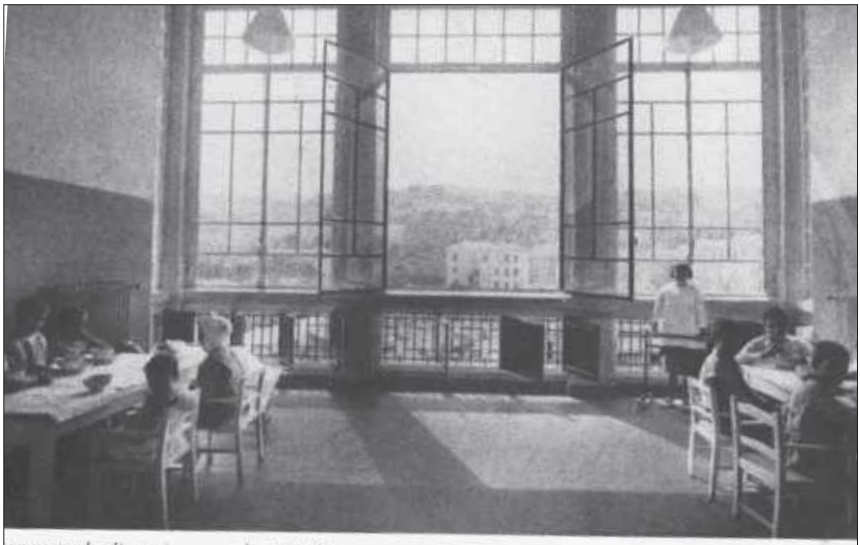
Nel 1973 fu istituita la divisione di neuropsichiatria e il primario Luigi Piattella collaborò per gli studi contro l'epilessia, i traumi cranici e gli idrocefalici.

Nel 1981, l'Ospedale Salesi entrò a far parte delle Unità Sanitaria Locale, che prevedeva l'accorpamento con l'Ospedale di Torrette, ma ciò voleva significare perdere la sua essenziale struttura autonoma e specializzata, fonte della sua efficienza e ritornare indietro, ai primi del '900.

Contro questa legge si schierarono compatti l'Ospedale, le Patronesse, l'intera città, finché nel 1993 al "Salesi" venne riconosciuto definitivamente indipendente come Azienda Autonoma di Alta Specialità", poi vennero anche annessi i reparti di Ostetricia e Ginecologia.

Un altro progetto realizzato è quello della "terapia del sorriso": da qualche tempo tre clown specializzati visitano i reparti tre volte

Padiglione principale dell'Ospedaletto (1933).



na veranda di soggiorno negli anni '50.

la settimana, cercando di rallegrare i piccoli malati.

Oggi l'Ospedale dispone di quattro dipartimenti Sanitari:

-Medicina Pediatrica;

- Chirurgia;

-Emergenza e Accettazione;

-Servizi di Supporto,

che si articolano in 13 Unità Operative e 16 Moduli Organizzativi e Professionali, con un totale di 223 posti letto, di cui 26 dedicati all'assistenza diurna. Il nido dispone di 20 culle

Il porto e la pesca

Fino agli anni 1925/1928 la pesca era praticata di notte o nei giorni festivi in due zone:

- nel molo nord del porto di Ancona con gli scaricatori portuali;
- nel porticciolo di Torrette con i carrettieri e i burchielanti, ossia gli scaricatori dei barconi di sabbia, rena e ghiaia.

Veniva effettuata con "paranze" e "lance a vela" dotate di reti a strascico e con "barche a remi" o le "nichesse", barche che pescavano a coppia, munite di remi con due lunghe stanghe di legno rastremate verso un'estremità, adatte per pescare: "mugelle, ossia i cefali in inverno e la "paranzola" in primavera.

C'erano anche le vecchie "pesche": le palafitte costruite in legno sugli scogli di Torrette e sui moli delle "lanterne" (rossa e verde) del porto. Dopo il 1925 c'è stato un vero flusso migratorio di pescatori provenienti da Porto Civitanova e da Porto Recanati, perché nel porto di Ancona si poteva pescare anche d'inverno, essendo più riparato e trovando un mercato di vendita più proficuo.

Le donne partecipavano direttamente all'impresa di pesca, vendendo il pescato o sbrigando altre incombenze; invece gli uomini, che non potevano più andare per mare, si dedicavano all'importante lavoro di "retanti", cioè armavano o riparavano le reti.

Poi i pescatori hanno meccanizzato le "paranze"ed installato i motori.

In seguito sono emersi dei problemi quali:

- la regolamentazione delle vendite;
- la garanzia di una giusta corrispondenza tra prezzo e pescato;
- la necessità di un controllo sanitario del pesce;
- dei sistemi rapidi ed efficaci per la distribuzione del pesce.

Per risolvere questi problemi hanno costruito, nel 1930, il Mercato Ittico all'Ingrosso, dotandolo dei servizi di asta pubblica, controllo veterinario, sportello bancario.

Nel 1954, il metodo di vendita “a voce”, è stato sostituito con apparecchiature di asta meccanica e negli ultimi anni è stato installato un sistema elettronico.

Con il Mercato Ittico sono nate altre attività complementari: cantieri navali, officine, servizi di trasporto, di facchinaggio ed iniziative commerciali per la vendita del pescato ed il rifornimento di carburante ed attrezzature varie per gli scafi.

Il Comune di Ancona ha istituito la “Prima Fiera Adriatica della Pesca” nel 1933 e, tranne nel periodo bellico, sono state organizzate manifestazioni, esposizioni, conferenze e dibattiti sul settore della pesca. Per i considerevoli risultati ottenuti, nel 1954, alla Fiera della pesca è stato riconosciuto il carattere internazionale.

Nel 1941 è nata la Cooperativa Pescatori Motopescherecci che ha contribuito notevolmente al complessivo sviluppo della pesca ad Ancona ed ha avviato anche iniziative di carattere sociale ed assistenziale.

Presidente della Cooperativa dei pescatori è stato, fin dai primi anni del dopoguerra, Giuseppe Cingolani che ha voluto ridurre le ore di lavoro dei pescatori facendoli rientrare non il sabato sera, ma il venerdì, per restituirli alle loro famiglie ed ad una vita sociale migliore. Oggi si va in mare il lunedì mattina alle 4. 00 e si rientra il giovedì mattina.

In un secondo momento, anche grazie allo stimolo dell'Istituto di Ricerca Pesca Marittima del CNR nato nel 1968, si è creata una nuova mentalità: salvaguardare il mare e proteggere le specie ittiche.

Per la prima volta nel 1981, i 200 pescherecci sono stati divisi in tre gruppi, facendoli pescare a turno nei mesi estivi, perché è proprio in questo periodo che i pesci si rifugiano vicino alla costa per crescere. Successivamente lo Stato ha istituito il fermo biologico di 45 giorni, dando un contributo ai pescatori che non uscivano in mare.

Alla fine degli anni '70 è nata la Copemo (Cooperativa Pescatori Molluschicoltori), istituita da pescatori dediti, soprattutto, alla raccolta dei mitili e delle vongole, che dispongono di un Centro di raccolta, confezionatura controllata anche dal punto di vista sanitario, ampie celle frigorifere e mezzi per il trasporto locale del pescato.

È nato anche il Consorzio di gestione delle vongole formato dai pescatori vongolari che operano con moderne motobarche munite di rastrello meccanico, ma osservando delle regole: giornate ed orari di pesca, dimensioni regolamentari del pescato e quantitativi da prelevare giornalmente.

È nata l'Associazione armatori e caratisti che rappresenta gli interessi delle imprese nelle controversie di lavoro e contrattuali.

A favorire la ripresa della pesca ha contribuito l'ingente quantitativo di residui bellici inabissati nel nostro mare, nei quali avevano trovato rifugio molte specie di pesci, soprattutto nel momento della riproduzione e della crescita.

Come salvaguardare e sviluppare il porto

Il grande problema che si pone è quello di salvaguardare l'ambiente marino con le sue risorse biologiche che non sono inesauribili e praticare la pesca in modo razionale e lungimirante.

I pescherecci puntano soprattutto:

- sull'aumento del pescato, che invece sta depauperando il mare;
- sull'aumento dei prezzi.

Occorre seguire le esperienze già attuate in altri Paesi dove, accanto all'attività tradizionale e controllata della pesca, si applicano la maricoltura e l'acquacoltura.

Anche i pescherecci devono migliorare sul piano della costruzione avvalendosi dell'aiuto e della ricerca di studi universitari. Si richiede anche maggiore funzionalità a bordo, con impianti e macchinari per il recupero delle reti in coperta e per la cernita, preparazione, incassettamento e conservazione del pescato.

Si potrebbe sostituire, almeno in parte, l'utilizzo del gasolio con un'energia alternativa, come la "fotovoltaica" e la "eolica".

Dovranno essere prese, inoltre, misure più adeguate per la salvaguardia del mare dall'inquinamento e dall'eutrofizzazione, intervenendo a terra con un sistema di depurazione delle acque reflue provenienti da centri abitati, industrie, coltivazioni agricole e allevamenti zootecnici. Un'altra potenzialità del porto è la conquista del traffico crocieristico; tutti gli anni sono molti i passeggeri che arrivano al porto di Ancona, ma si limitano a transitare nella città.

Ultimamente sono migliorati i servizi di assistenza e ristoro per i passeggeri nella struttura del porto e sono organizzate visite per i turisti ad Ancona o nelle zone limitrofe, ma da una statistica solo il 5% pernotta nella nostra città. Bisognerebbe inserire il soggiorno nella città nel "pacchetto vacanze".

Altra possibilità di lavoro per il Porto è il traffico di cabotaggio: ossia di trasporto delle merci tra gli scali nazionali.

Si dovrebbero però sviluppare i collegamenti commerciali tra il porto di Ancona ed i Paesi dell'altra sponda dell'Adriatico, con la Grecia e con i porti dello Ionio e dell'Egeo, ma per questo occorre l'impiego di veloci e speciali mezzi navali, oltre i traghetti ed i portacontainers, costruiti con particolari e più avanzate tecniche, come ad esempio con parti o sezioni staccabili o agganciabili, dopo aver effettuato il carico e scarico, quasi fossero i vagoni di un treno.

A Vele spiegate

L'altra attività in forte sviluppo è il diportismo nautico con la realizzazione di un importante Porto Turistico, fruibile dagli anconetani che possiedono una barca, ma anche da coloro che vogliono fare una sosta nella nostra città.

Dopo la realizzazione di questa struttura, si spera di creare le condizioni economiche e imprenditoriali per un'altra darsena e per la zona sportiva.

Nell'ambito delle attività culturali, sociali e ricreative, si auspica la realizzazione del Museo del Mare e dell'Acquario, oltre a spazi fruibili e aperti a tutti i cittadini.

La stazione

La stazione di Ancona fu realizzata dall'architetto ingegnere Moreno. Purtroppo questa opera completata nel novembre del 1861, venne distrutta dai bombardamenti del 1943-1944.

Questa foto è degli anni Venti-Trenta e davanti all'ingresso della Stazione, dove si possono notare gli archi, è posto il servizio di tram a carrelli della ditta Mariotti.
Questa è la nuova struttura della Stazione edificata dopo la guerra.
Il tram fu la prima vettura restaurata che riprese a circolare dopo la guerra.

Intorno alla stazione

Fornace Verrocchio

Al di là della stazione c'era un recinto che delimitava il seccatoio di mattoni della Fornace Verrocchio, fondata nel 1920. La fornace venne completamente distrutta nel 1943, poi venne completamente ricostruita.

Nel 1956 la ditta era di esclusiva proprietà di Antonio Verrocchio il quale la gestì fino al 1981.

Corriere Adriatico

Sempre nel quartiere c'è la sede del Corriere Adriatico, quotidiano marchigiano.

Il Corriere Adriatico è nato nel 1860 con la testata Corriere delle Marche, con lo scopo di divulgare decreti, ordinanze e disposizioni del Governo centrale italiano. Alla fine del secolo scorso il quotidiano cambiò proprietario e nome e si chiamò l'Ordine. Nel 1926, con le leggi fasciste che limitarono la libertà di stampa, prese il nome di Corriere Adriatico. Alla fine della seconda guerra mondiale divenne Voce Adriatica e nel 1971 ritornò rinnovato nella forma e nell'impaginazione di nuovo ad essere chiamato il Corriere Adriatico

Servizio di trasporti con i cavalli di Pellegrini

La Famiglia Pellegrini era, come tutte le famiglie di quell'epoca, inizio del novecento, molto numerosa e svolgeva il servizio di trasporti utilizzando i carretti e le carrozze trainate dai cavalli per il trasporto sia di merci che di persone. Le stalle della famiglia Pellegrini erano in via Dalmazia. Il servizio di trasporti si è trasformato in servizio di traslochi con Mondo Pellegrini

Seconda Guerra Mondiale

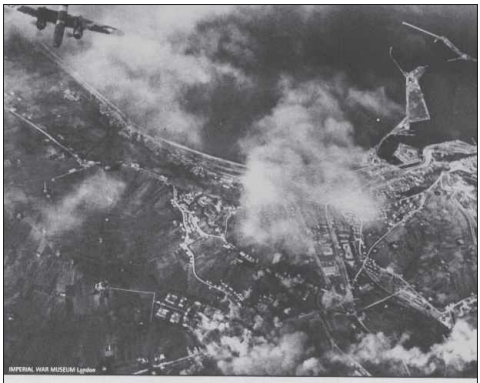
Durante la Seconda Guerra Mondiale, la città fu investita da moltissimi bombardamenti.

Il 16 ottobre 1943 ci fu il primo bombardamento degli alleati sulla città di Ancona, nella zona della stazione e nei rioni circostanti

Nel 1943, venne distrutta la Chiesa di San Primiano insieme a tutto il caratteristico rione del porto.

Tra il 1943 e il 1944 Ancona subì 160 bombardamenti che distrussero buona parte del tessuto urbano.

Interi quartieri furono rasi al suolo: Colle Guasco, Colle dei Cappuccini e via Astagno; la zona popolare del porto: il terzero (la città era stata divisa in tre quartieri chiamati terzero) non fu più ricostruito, lasciando solo monconi di edifici.



Bombardieri della "Taetical Air Force" attaccano la città nei suoi punti nevralgici.

Il terzero che, secondo il patto del IX sec. avrebbe sempre dovuto precedere gli altri due, venne praticamente abbandonato e, nonostante la presenza di molti monumenti legati alla città, reca ancora oggi i segni dell'indifferenza.

Il valore storico della Liberazione

Nel mese di luglio del 1944 la popolazione di Ancona visse il momento critico del passaggio del fronte. L'obiettivo che si ponevano gli Alleati era la conquista del porto di Ancona per provvedere con più efficacia al rifornimento delle truppe, che al momento venivano alimentate con difficoltà dai grandi depositi di Napoli, Bari e Taranto.

Il compito di conquistare il porto di Ancona e la città venne affidato al II° Corpo D'Armata polacco, comandato dal generale Wladyslaw Anders che dipendeva operativamente dalla 8^ Armata britannica; collaborarono con i polacchi il Corpo Italiano di Liberazione (CIL)e i Partigiani

La battaglia per la conquista del porto si svolse in due fasi: la prima fu la battaglia di Loreto, perché iniziò il 2 luglio 1944 proprio da Loreto La conquista delle posizioni strategiche di Osimo, Castelfidardo, Filottrano, Cingoli, rese possibile la conquista del porto di Ancona.

Il piano della "Seconda Battaglia di Ancona" iniziò il 17 luglio 1944 con l'attacco in direzione San Paterniano, Monte della Crescia, alle ore 13 le zone erano in mano polacche.Il 18 luglio le truppe alleate libe-

rarono Offagna, poi scesero verso Torrette.

Alle operazioni cooperarono le forze partigiane di Ancona, combattendo contro i tedeschi e facendo prigionieri, disattivando mine ed evitando la distruzione di ponti e strade, facendo da guida ai reparti avanzati polacchi.

Le truppe polacche sfilano davanti al loro comandante al termine della cerimonia allo stadio Dorico.

I carabinieri italiani aiutarono i polacchi nel rastrellamento dei tedeschi rimasti in città: molti nascosti nelle case.

Alle ore 15, mentre a Piazza Cavour sventolava la bandiera bianco rossa, la popolazione usciva dalle case per applaudire, lanciare fiori e offrire del vino ai militari che stavano entrando in città.

In tutte le chiese suonarono le campane.

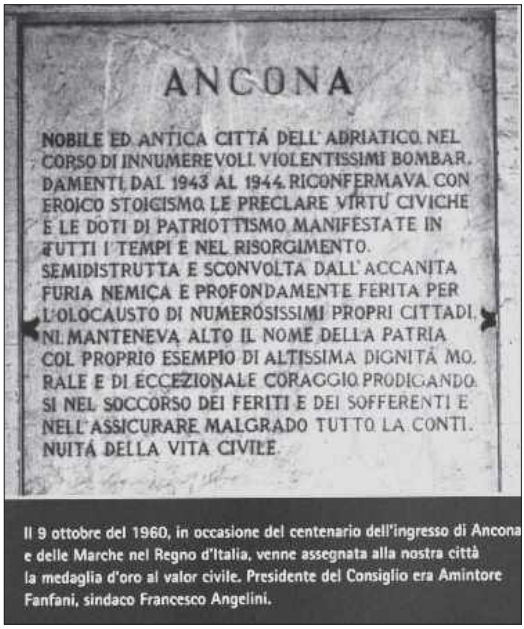
La battaglia si concluse con un successo strategico: Ancona e il suo porto, obiettivo di tutte le offensive, furono liberati e le conseguenze positive si manifestarono immediatamente.

Entro pochi giorni dalla conquista il porto venne subito messo in condizione di funzionare.

Oltre ai vari tipi di rifornimento, potevano arrivare anche navi cisterna: il carburante per mezzo di un oleodotto costruito in tempi

brevi, venne inviato al Deposito Api di Falconara, da qui partirono poi autocisterne e camion carichi di taniche per rifornire i reparti degli Alleati.

Ancona diventava la principale base britannica in Italia, inoltre, il possesso e la messa in sicurezza del porto influirono, nelle settimane successive, sulla decisione alleata di tentare, proprio nel settore adriatico, lo sfondamento della linea gotica.



Il 9 ottobre del 1960, in occasione del centenario dell'ingresso di Ancona e delle Marche nel Regno d'Italia, venne assegnata alla nostra città la medaglia d'oro al valor civile. Presidente del Consiglio era Amintore Fanfani, sindaco Francesco Angelini.

Ebbene, oggi più che mai, occorre lavorare perché il messaggio lasciatoci dagli uomini della Resistenza, dai combattenti per la libertà venga ricordato, apprezzato per la sua attualità ed universalità.

Occorre ricordare a tutti e soprattutto ai giovani che tantissimi ragazzi hanno combattuto e sono morti per la libertà del nostro paese, della nostra città.

Alla fine del conflitto ci fu una frenetica ricostruzione, anche per il significativo apporto del Comitato di liberazione nazionale (CLN che sarà guida dell'ANPI: Associazione Nazionale Partigiani d'Italia).

Durante le ultime due guerre, Ancona subì gravissimi danni, fu notevolmente segnata e c'era tanta povertà, nonostante ciò la città si è andata sviluppando con nuovi quartieri che oggi si estendono verso le colline sovrastanti.

La Resistenza al femminile: la partigiana Derna Scandali

Nata ad Ancona e cresciuta in una famiglia di antifascisti, dopo la licenza elementare era stata assunta come operaia in un'azienda di abbigliamento.

Allo scoppio della guerra, per sottrarsi ai bombardamenti, si era trasferita con la famiglia nel comune di Agugliano, alla periferia di Ancona. È qui che Derna è entrata in contatto con un distaccamento del GAP di Jesi e ha iniziato a svolgere il ruolo di "staffetta" insieme alla cugina Nedda Petrini e ad una giovane romana, Laura Marconi.

Ha militato nell'entroterra anconetano, vivendo tutte le situazioni ed i ruoli caratteristici dei militanti clandestini, dal nome di battaglia (Elvira) a travestimenti di vario tipo di volta in volta adottati per non essere riconosciuta, all'attività come staffetta, fino ad azioni di sabotaggio per fermare le truppe nazi-fasciste.

Cosa ha fatto?

Derna Scandali ha fondato numerosi gruppi per la difesa della donna; partecipato a numerose iniziative per la ricostruzione del

tessuto sociale nel dopoguerra; avuto un'intensa attività sindacale nella CGIL per la tutela della personalità e della dignità delle donne lavoratrici

Le sue esperienze

- Pericolose missioni come partigiana nell'entroterra anconetano
- Lotta per migliori condizioni di lavoro, soprattutto è stata dalla parte delle lavoratrici ed ha visitato decine di fabbriche disseminate sul territorio
- Partecipazioni ad attività sindacale dentro l'organizzazione CGIL portando avanti numerose battaglie che miravano principalmente al miglioramento degli ambienti di lavoro.
- Si è dedicata molto anche al problema del lavoro sommerso a domicilio, svolto principalmente dalle donne.

Risultati raggiunti

- La regolarizzazione di molti contratti di lavoro e l'iscrizione della manodopera femminile agli istituti previdenziali.
- Alle "Cartiere Miliani" di Fabriano, dove nel 1945 seicento dei novecento operai occupati erano donne, dopo uno sciopero diretto da Derna Scandali si ottenne, presso il reparto l'installazione di un impianto di depurazione dell'aria.

Riccardo Bontempi e Matteo Dubbini

Venti di pace

La pace iniziò a sfilare per le strade: erano i soldati americani che regalavano cioccolata, erano le colonne di camion Dodge con i fari accesi anche di giorno con gli autisti sorridenti che masticavano la chewingum, mentre tenevano sportivamente la gamba sinistra fuori sul parafango.

Gli anni della ricostruzione per immagini

Civiltà contadina.

Il mito della macchina.

Il mito della Vespa.

La moto Gilera.

Festa di matrimonio in una famiglia patriarcale.

Il matrimonio con la classica foto scattata davanti al duomo di SanCiriaco.

Sviluppo economico: nasce l'università ad Ancona

Tra la fine degli anni '50 e gli anni '60, vi fu in Italia il periodo del boom economico che portò allo sviluppo sociale con le conseguenti richieste di personale specializzato e di laureati.

Ancona, essendo capoluogo di regione, sede di strutture amministrative, industriali ed ospedaliere, chiese l'istituzione di una Università Statale o Libera, ma la risposta del Ministero della Pubblica Istruzione era sempre uguale: bisognava potenziare le Università esistenti e accordarsi a livello regionale.

Ancona tentò per anni di accordarsi con l'Università di Macerata, ma la risposta fu negativa; alla fine prese accordi con la libera Università degli Studi di Urbino per l'istituzione ad Ancona della facoltà di Economia e Commercio.

Colui che fu l'artefice della attuale realtà universitaria ad Ancona, fu il Sen. Prof. Alfredo Trifogli.

Gli studi universitari ad Ancona iniziarono nel 1959 con l'istituzione della Facoltà di Economia e Commercio, come sede distaccata dell'Università di Urbino. Il Comune mise a disposizione la prestigiosa sede del Palazzo degli Anziani (ex residenza comunale) in Piazza Benvenuto Stracca quale sede della facoltà.

La lezione di apertura dell'anno accademico venne tenuta dal prof. Giorgio Fuà.

La contestazione giovanile arrivò nel 1969 anche ad Ancona e, attraverso molti scioperi, gli studenti chiedevano soprattutto l'istituzione dell'Università, anche se era difficile scegliere tra medicina o ingegneria. La situazione a livello regionale era difficile, perché altre città marchigiane esercitavano pressioni a livello nazionale per acquisire nuove Università.

Occorre ricordare che l'accordo stipulato con l'Università di Urbino prevedeva un'eventuale apertura di Università non ancora

funzionanti ad Urbino, ma solo dopo una presentazione del progetto.

Fu preparato dal Consorzio Potenziamento Studi Universitari un progetto da presentare all'Università di Urbino per l'istituzione sia dell'Università di Ingegneria, sia di quella di Medicina. Tale progetto era stato accompagnato da un'azione per aumentare i soci del Consorzio puntando soprattutto sugli Ospedali (Umberto I, Salesi, INRCA, Oncologico, Ospedale di Iesi) che aderirono e si impegnarono al finanziamento della Facoltà di Medicina e ad ospitare le prime cliniche. I soci fondatori del Consorzio si impegnarono ad aumentare i propri contributi per sostenere la Facoltà di Ingegneria. La Provincia mise a disposizione la sua vecchia sede in Piazza Roma (attuale sede del rettorato) ed il Consorzio si impegnò a trovare una sede provvisoria per la Facoltà di Ingegneria.

La proposta di istituzione delle due nuove facoltà venne presentata al Consiglio d'Amministrazione dell'Università di Urbino, ma in una lunghissima ed accesa seduta, la maggioranza (il rettore Carlo Bo apparteneva alla minoranza) respinse la richiesta del Consorzio

Il professor Trifogli convocò il Consiglio Direttivo del Consorzio e stilarono un nuovo progetto: l'istituzione del primo triennio della Facoltà di Medicina e del biennio di Ingegneria, il tutto fu spedito al Ministero della Pubblica Istruzione. Il professor Trifogli contattò personalmente i Ministri e i suoi sforzi furono premiati: il 10 dicembre 1969 giunse il riconoscimento da parte del Ministero dell'Istruzione. Nacque a gennaio del 1970, la Libera Università degli Studi di Ancona che inizialmente comprendeva solo il biennio della Facoltà di Ingegneria, le cui lezioni iniziarono nel febbraio del 1970.

Pochi mesi dopo, il 23 ottobre si istituì anche il primo triennio della Facoltà di Medicina e Chirurgia, le cui lezioni furono regolarmente avviate con l'inizio dell'anno accademico 1970/71.

I problemi non erano però risolti perché:

- occorreva completare il corso degli studi delle due Facoltà,
- chiedere la statalizzazione dell'Università,

Il Prof. Trifogli chiese al Ministro della Pubblica Istruzione, Riccardo Misasi, calabrese, che si seguisse la stessa procedura che era stata attuata per la statalizzazione della Libera Facoltà di Architettura di Reggio Calabria.

Attraverso queste pressioni il 18 gennaio 1971 l'università venne riconosciuta come statale, divenendo dunque Università degli Studi di Ancona; le Facoltà di Ingegneria e di Medicina e Chirurgia furono completate nei loro corsi di studi di cinque e sei anni.

Nel 1982, venne istituita la Facoltà di Economia e Commercio e quindi si risolse lo strano caso, nella nostra città, di due Università - Urbino e Ancona - e la già da tempo funzionante Facoltà di Economia e Commercio venne a far parte dell'Università degli Studi di Ancona.

Il 1° novembre 1982, le Facoltà dell'Università di Ancona passarono da due a tre: Ingegneria, Medicina, Economia e Commercio.

Il 13 dicembre 1982 un grosso movimento franoso rese inagibile tutti gli edifici della sede della Facoltà di Medicina, oltre che gli Ospedali Geriatrico e Oncologico, la sede della Polizia Stradale oltre a gran parte degli edifici dei quartieri di Posatora e Palombella e fece scomparire il Borghetto sulla via Flaminia.

Constatato che non vi erano stabili idonei ad accogliere la Facoltà sinistrata, dal 14 gennaio vennero concessi spazi presso il nuovo Ospedale Regionale di Torrette.

Nel 1986 venne istituita la Facoltà di Agraria.

Nel 1989 l'ateneo si arricchì delle Facoltà di Scienze Matematiche, Fisiche e Naturali.

Un omaggio al Rettore prof. Guido Bossi

Rettori
1976 - 1979: Felice Ausilio Santagata
1980 - 1983: Franco Angeleri
1983 - 1992: Paolo Bruni
1992 - 1997: Guido Bossi
dal 1997: Marco Pacetti

Il 20 giugno 1991, venne eletto rettore il prof. Guido Bossi, professore ordinario di Clinica Dermatologica presso la facoltà di Medicina.

Il prof. Bossi confermò una sistemazione tripolare dell'Università realizzando:

- un polo scientifico - tecnologico a Montedago con le Facoltà di Ingegneria, Agraria e Scienze,
- un polo scientifico - sanitario a Torrette per la Facoltà di Medicina e Chirurgia,
- un polo umanistico - economico a Villarey per la Facoltà di Economia e Commercio.

Nel primo anno di Rettorato del prof. Bossi prese avvio un'iniziativa che ancora oggi esiste e che avvicinò molto l'Università alla città: nell'aula magna dell'ateneo presero avvio i "giovedì dell'Aula Magna": rassegna concertistica che fu molto apprezzata.

Nel corso dell'anno accademico 1994/95, il prof. Bossi diede il via ad un'altra iniziativa a favore degli studenti meritevoli e bisognosi di un apporto economico per il conseguimento degli studi: questi potevano svolgere, a tempo parziale, delle attività connesse ai servizi resi dall'Università.

Altra iniziativa fu quella del Programma Erasmus: gli studenti potevano e possono indicare la loro disponibilità all'accoglienza degli studenti stranieri e al sostegno verso studenti portatori di handicap. Per poter partecipare a queste attività vengono predisposte delle graduatorie annuali e fondamentale requisito è l'iscrizione regolare

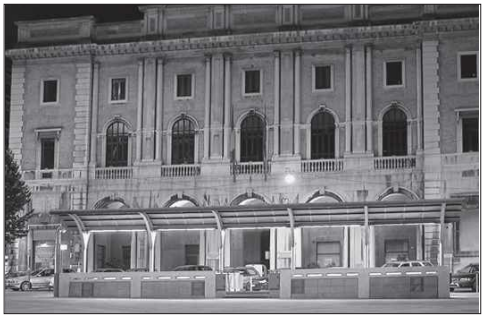
all'anno accademico e aver superato i 2/5 del totale degli esami previsti dal piano di studi prescelto

Il 2 giugno 1994 il Prof. Bossi venne rieletto Rettore per il triennio 1994/95 - 1996/97 e fu fortemente impegnato nella stesura del nuovo Statuto di autonomia dell'Università.

Un altro problema al quale il professore prestò molta attenzione era quello relativo ai rapporti tra la Facoltà di Medicina e Chirurgia e il Sistema Sanitario.

Nel corso degli anni del suo rettorato venne sempre più incrementata ed incentivata la mobilità degli studenti con il Programma ERASMUS - Programma della Comunità Europea per la mobilità degli studenti e la cooperazione nell'insegnamento superiore. Scopo del programma è di permettere alle università europee di scambiare reciprocamente gruppi di studenti per determinati corsi specifici. Con il 31 ottobre 1997 si chiuse il periodo di rettorato del Prof Guido Bossi: infatti il 24 giugno dello stesso venne eletto rettore il Prof. Marco Pacetti.

Il Prof. G. Bossi dopo pochi anni, il 7 aprile 2002, colpito da un male incurabile, morirà all'età di 70 anni. Su proposta del Consiglio Studentesco, il senato Accademico il 24 settembre 2002 deliberò di intitolare l'Aula Magna di Ateneo al Prof. Guido Bossi, ricordando le doti di straordinaria umanità e capacità di rapportarsi con gli altri, le iniziative importanti promosse e l'impegno personale che si poteva cogliere in tutti i luoghi in cui era presente



L'Università degli Studi di Ancona dal 1997 al 2013

Gli anni che seguirono videro come rettore il Prof. Marco Pacetti, ordinario di Fisica Tecnica presso la facoltà di Ingegneria, risultando così il rettore più longevo.

Sono gli anni della riforma didattica che ha portato al difficile riordino dei corsi di studio e ad una laurea triennale cui potrà seguire un biennio per ottenere la laurea specialistica secondo un modello più europeo.

Il 18 gennaio 2003 cambiò la propria denominazione in Università Politecnica delle Marche.

Concludo con le parole pronunciate dal prof ..Trifogli : "... l'Università ad Ancona ha avuto un impatto enorme: d'ordine culturale, scientifico, a livello regionale e nazionale, ma ha avuto anche un impatto per la formazione del personale dirigente della nostra Regione: quanti laureati hanno trovato lavoro nelle Marche ed hanno aiutato la nostra Regione a crescere? mi sento di poter affermare, a questo riguardo, che senza l'Università lo sviluppo della nostra Regione non sarebbe stato quello che noi abbiamo conosciuto:.. Ma va sottolineata anche l'incidenza che l'Università ha in termini economici: ... studenti iscritti, personale docente, non docente, tecnici-amministrativi ... E le famiglie che vivono di quegli stipendi? (...) Da questi dati emerge dunque l'enorme impatto positivo che l'Università ha sulla situazione culturale, economica e sociale della nostra città.

Da questa storia, che ho revocato con molte omissioni, e grazie alle notizie apprese da Sandro Ferri, Direttore Amministrativo, mi sembra che sia evidente che l'Università di Ancona è nata perchè sentita e voluta dalla popolazione tutta e quindi frutto di una lunga battaglia democraticamente combattuta, prima sul piano culturale, poi su quello operativo ed amministrativo.

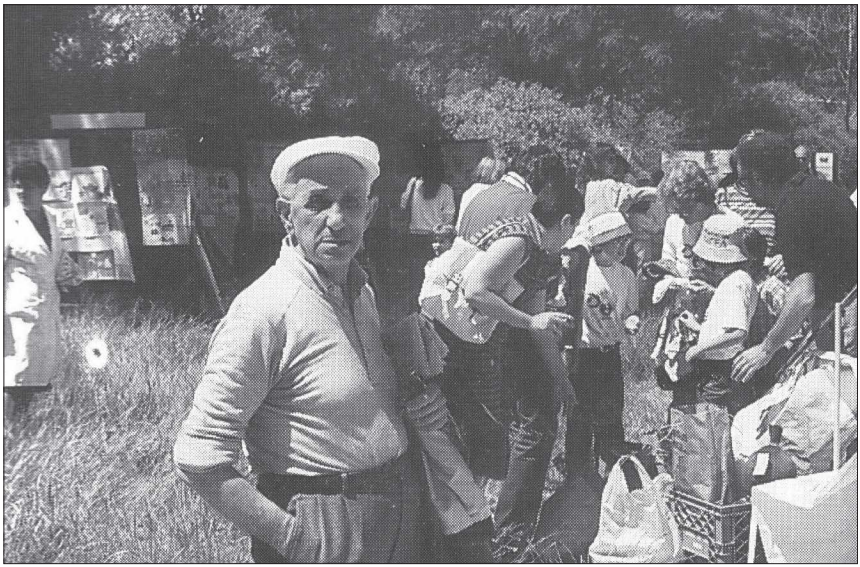
Lo stemma

Lo stemma raffigura due pavoni speculari, con testa rivoltata e a coda abbassata, separati da un albero di alloro su cui sono posati.

Il sigillo è l'esatta riproduzione di una lastra di pietra graffita romanica del 1189 che si trova presso il Duomo di Ancona, eseguita con altre (pure raffiguranti animali) da maestro Leonardo per una serie di plutei destinati all'attuale Cappella del Crocifisso del Duomo di Ancona. L'antico simbolo indica l'umiltà, qualità essenziale per ogni persona che si dedichi alla conoscenza e che è alla base dello stesso metodo scientifico.

Il maestro Armando Novelli

Armando Novelli nacque il 22 luglio 1915 ad Ancona, in una casa del Campo della Mostra (oggi P. za Malatesta, nel centro storico). Da bambino frequentò le scuole elementari Mazzini in via Cavorchie. Prima di andare a scuola la mattina andava "a bottega" da un sarto, perché la famiglia aveva difficoltà economiche. La scuola non gli piaceva, riempiva i quaderni di disegni e la maestra non apprezzava. Una volta passò la notte nello sgabuzzino del carbone, dove era stato rinchiuso per punizione, perché si erano dimenticati di lui. Lasciò la scuola dopo le elementari, ma continuò a studiare da solo, fino a conseguire il titolo di maestro nel 1939. Nel 1948 vinse il concorso magistrale e venne nominato a Cesenatico (Forlì) dove restò ad insegnare tre anni. Aveva interessi culturali e scientifici vasti e leggeva moltissimo, filosofia, arte, scienza, matematica... Nel 1951 alla scuola Mazzini ci tornò come maestro e vi insegnò fino al 1976. In realtà a scuola continuò ad andarci per molti anni ancora, tutte le mattine fino al 1994, l'anno della morte, come coordinatore del tempo pieno e come maestro-tutor



volontario, nelle classi dove le maestre seguivano il suo metodo. Aveva anche due stanze tutte per sé in via Cavorchie, nell'ex appartamento del custode, che era diventata la sede del Movimento di Cooperazione Educativa di Ancona. È lì che teneva i suoi corsi per gli insegnanti ed è lì che 'ho conosciuto a metà degli anni '70. L'aula del maestro Novelli si distingueva nettamente dalle altre, era piena di colori, materiali e oggetti. I materiali erano molto importanti, non c'erano solo quelli strutturati, ma soprattutto quelli poveri. Il maestro Novelli pensava che toccando e manipolando oggetti e materiali il bambino costruisce i concetti di spazio, forma, dimensione, «mette in ordine» e costruisce le strutture del pensiero. I banchi erano disposti a formare tavoli rettangolari, cattedre raggruppate a formare un grande tavolo anch'esse; lavagne unite su un'unica parete, con sotto una lunga pedana perché anche i bambini potessero arrivarci per scrivere e disegnare con i gessi colorati. In un angolo erano raccolti ordinatamente tutti i materiali e gli attrezzi per le attività artistiche: i cestelli con le tempere, pennelli di ogni dimensione, pastelli, cere, carboncini, vernici, gesso, rame, attrezzi per lo sbalzo, taglierine... e poi piante, tanti fiori, la voliera delle tortore e dei canarini. Un posto per viverci, lavorare insieme, giocare, fare scoperte. Alla scuola Mazzini non c'erano laboratori esterni, a parte la palestra e due piccoli cortili. In compenso l'aula del maestro Novelli era grande e c'era tutto quello che occorreva: l'angolo delle piante, l'angolo della pittura, l'angolo della lettura, l'angolo degli animali, l'angolo della compravendita, l'angolo della stampa... Ogni angolo era ordinato, pronto per l'uso. Perché le attività non si facevano sempre contemporaneamente, a volte sì, a volte no. Almeno due ore settimanali, generalmente il pomeriggio, erano dedicate al lavoro individuale, programmato all'inizio della settimana, ma ciascun bambino sceglieva giorno per giorno quale attività fare. E poi c'era l'aula all'aperto, il centro storico di Ancona, dove guidava i bambini nelle famose "passeggiate". Armando Novelli si può considerare il precursore della scuola a

tempo pieno nella città di Ancona. Prima dell'apertura ufficiale, nel 1974, per molti anni aveva svolto gratuitamente attività di doposcuola per quattro giorni la settimana. È a Frontale, nell'estate del 1962, che Armando Novelli incontrò il Movimento di Cooperazione Educativa, che in quegli anni divulgava e sperimentava in Italia i principi e le tecniche della pedagogia popolare di Freinet e metodi di insegnamento attivi. Di quell'incontro Novelli ci ha lasciato una poesia straordinaria, che trascrivo in appendice. Il suo motto era: «Non si deve riempire le teste» con nozioni prefabbricate! Non voleva che i bambini imparassero passivamente, che si adattassero a procedure meccaniche, voleva che ragionassero, così sarebbero stati cittadini liberi e consapevoli. Ho un ricordo vivo di quando Armando faceva arte con i bambini. Noi maestre puntavamo al disegno, alle figure, alle proporzioni e che ogni cosa fosse al suo posto. Con Armando invece i bambini sperimentavano il colore (per lo più macchie di colore) e i materiali: sabbia, stoffe e carte dei campionari, pongo, rame, chine, vetro e colori da vetro, conchiglie, carboncino per il disegno dal vero. Lui era un appassionato d'arte, disegnava e dipingeva molto bene. Ma mai l'ho visto imporre un modello. Sapeva valorizzare ogni opera fatta con impegno, che appendeva in aula o nei corridoi sopra un cartoncino nero, affinché potesse risaltare meglio. Oppure le opere venivano regalate ai genitori in occasione della «festa della famiglia». Era un uomo particolarmente generoso, comprava di tasca sua gli attrezzi e i materiali che portava nelle classi. Quando entravi in classe lui non si vedeva, era piccolo e sommerso dai bambini, a lavorare. Negli anni dopo la pensione alle Mazzini seguiva tre o quattro classi, di solito faceva matematica, oppure attività pittoriche e manipolative. Nella mia classe veniva una o due volte a settimana; la sua lezione era come un gioco, creava situazioni, stimolava conversazioni e tutti si sentivano protagonisti; e poi, quando meno te l'aspettavi, buttava là una domanda, un dubbio, una sfida; nasceva

un nuovo problema, una nuova ricerca. Ha insegnato fino all'ultimo, nonostante la salute e l'età. Dopo gli anni difficili dell'infanzia e dell'adolescenza, penso che Armando abbia fatto una bella vita, piena, dedicata agli altri, ai bambini: la vita che ha voluto fare e ha saputo fare così bene, dignitosa, lucida, appassionata fino alla fine. Ad Armando Novelli è dedicata la Biblioteca dei ragazzi e un Istituto scolastico della città di Ancona.

Dirigente scolastico dott.ssa Lidia Mangani

Aiutatemi amici

(Frontale 1962)
Quarant'anni fa era uno solo,
lo conobbi riflesso nel mio specchio,
ora lo incontro spesso
su tutte le strade del mondo.
Aiutatemi amici
a liberare i figli degli uomini
che sono fatti di mani, di piedi,
di occhi, di voci.
Aiutatemi amici
Che io tranquilli quel bimbo
Che mi urla nel petto.

Armando Novelli

Come è bello sognare: nuovi riti, nuovi miti

Nasce la televisione

1954 "Tutte le mamme"
Son tutte belle le mamme del mondo/

quando si stringono al cuor...

Nel 1954 i programmi televisivi iniziarono la loro programmazione, ma solo nel pomeriggio e la sera. Fin dal 3 gennaio 1954 la serata televisiva si apriva con il Telegiornale: era un notiziario molto breve, ma spalancava nuovi orizzonti a quei tantissimi italiani che non leggevano i giornali.

In quegli anni la televisione era un'occasione di aggregazione,

perché quasi tutti seguivano i programmi nei locali pubblici o si radunavano più famiglie presso una che la possedeva.

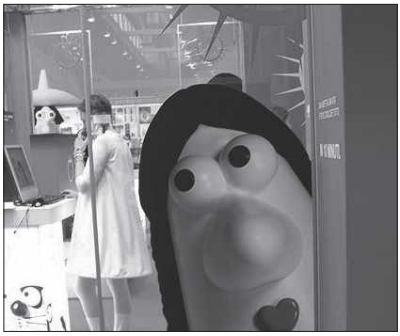
Alla TV si deve il grande merito di aver trasformato un paese di analfabeti e fortemente dialetizzato in un paese che ha imparato una lingua nazionale; chi non ricorda le lezioni del maestro Manzi!

Abbondavano i quiz, c'era il Musichiere, il pubblico partecipava allo spettacolo. Il televisore diventava così protagonista nei bar, nei cinema e nei luoghi di aggregazione. La visione era collettiva ed istruttiva e non era la televisione "stupida" di oggi.

Gli elettrodomestici (tra i quali regnava la televisione) erano sempre più alla portata di tutti, così come l'automobile, inoltre iniziava la possibilità di trascorrere le ferie al mare.

Si cominciava a viaggiare in auto: prima la 600 e poi la 500. Comperarsi la 500, la nuova utilitaria della FIAT, costava 395.000 lire, più o meno lo stipendio di un anno di un operaio, ma ci si impegnava con le rate: paradossalmente, il pagare a rate nel 1958, non dichiarava difficoltà economica, ma la possibilità di poter pagare perché c'era la certezza del presente e la prospettiva migliore del futuro. La fase di più elevata crescita del nostro sistema economico iniziò con il 1958.

Nasce carosello



Il 3 febbraio, subito dopo il Telegiornale, andò in onda Carosello, durò solo 10 minuti, ma farà nascere personaggi celeberrimi e diventerà un appuntamento fisso per i bambini e non solo.

Carosello rimase per molti anni fra le trasmissioni televisive più amate, venendo a rappresentare un tipico appuntamento della famiglia italiana, tanto che ancora oggi la frase "a letto dopo Carosello" è rimasta parte del linguaggio parlato.

Il personaggio e la storiella erano più famosi del prodotto reclamizzato.

Il Papa buono

A seguito della morte di papa Pio XII, Roncalli, con sua grande sorpresa, fu eletto Papa il 28 ottobre 1958. Fin dal momento della scelta del nome, molti cardinali si accorsero che Roncalli non era ciò che loro si aspettavano: infatti Giovanni era un nome che nessun papa adottava da secoli (nel Novecento quasi tutti i papi si erano chiamati Pio e questo è ciò che molti si aspettavano) perché nella storia, dal 1410 al 1425, c'era stato un antipapa di nome Giovanni.

Giovanni XXIII fu dichiarato beato da papa Giovanni Paolo II il 3 settembre 2000.

Le ferite che non si dimenticano

L'alluvione

Nel 1959 Ancona fu colpita da una violenta alluvione provocando danni ingenti.

Le violenti e continue piogge formarono un torrente d'acqua che scendeva dalle zone del Pinocchio e delle Grazie confluendo nei quartieri bassi del Piano San Lazzaro, della Stazione e di Vallemiano.

Le forze dell'acqua e del fango invasero le strade, devastarono i negozi, entrarono nelle case, trascinarono con sé auto, piante e tutto ciò che trovavano lungo il percorso.

Il terremoto

Il 25 gennaio 1972, alle ore 21.20, una scossa del VII grado della scala Mercalli colpì Ancona; ebbe così inizio una violenta crisi tellurica che si sarebbe protratta pesantemente per un lunghissimo anno. In particolare si segnala, il 14 giugno dello stesso anno, una seconda violenta scossa, che raggiunse il decimo grado della scala Mercalli. Vi furono danni materiali rilevanti per la città e la paura fu grande. Il sisma causò lo spopolamento quasi completo della città, i rioni storici rimasero per anni deserti. Seguì il restauro degli edifici e un impegnativo risanamento del centro storico con criteri antisismici

La frana

Nel lontano 1982, il 13 dicembre alle ora 20:45 circa ad Ancona, una grande e profonda frana, denominata Barducci, iniziò il suo movimento. Coinvolse diversi quartieri della città: Posatora, Borghetto e parzialmente Torrette. Il movimento franoso danneggiò oltre 280 edifici. Interessò ben due ospedali e la Facoltà di Medicina e Chirurgia dell'allora Università di Ancona.

I giovani e il cambiamento

I giovani e i "juke box"

Seguivano la moda e indossavano la gonna larga, la fascia sui capelli, la camicetta abbottonata, i ragazzi avevano i capelli pieni di brillantina e tenevano una sigaretta fra le dita: ormai diventata simbolo di emancipazione, di vizio tollerato, di socializzazione. Fumare insieme e di nascosto era un momento di aggregazione.

La musica americana svegliava tutti con il rock and roll e provocava con testi al di là delle consuetudini tradizionali.

I giovani e il ballo guancia a guancia

Fra un disco e un altro si proponeva anche uno lento, ballabile e con il sogno di ballarlo guancia a guancia, soprattutto nelle feste di compleanno, festeggiate nelle case con il giradischi, dove i ragazzi invitavano a ballare l'amica della prescelta per farla ingelosire. La mossa successiva era invitare a ballare la ragazza prescelta e dirle, la frase fatidica"Ti vuoi mettere con me? "

Difficilmente arrivava un sì istantaneo, perché le ragazze di solito rispondevano: "Ci devo pensare", mentre la musica continuava ad andare. Da quel momento iniziava la fase di corteggiamento, fase di durata imprecisabile alla quale poteva seguire il fidanzamento. Quanti matrimoni saranno nati, complici le atmosfere create dalla musica anni '60!

La Minigonna

Gli anni'60 furono soprattutto gli anni della minigonna ideata dalla stilista inglese Mary Quant nel 1963 (qualcuno ritiene da Courrèges).

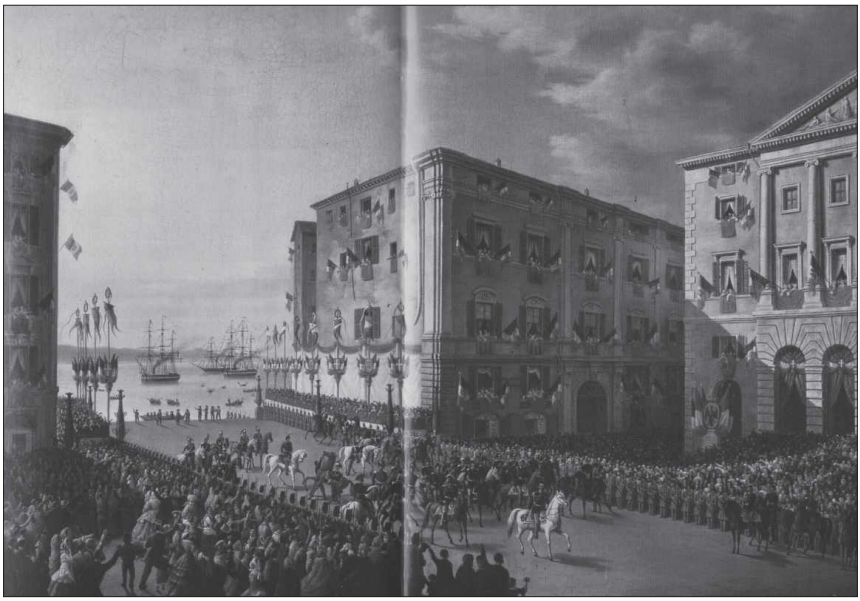
I pantaloni a zampa d'elefante

I pantaloni a zampa di elefante divennero un capo di moda alla fine degli anni sessanta e per tutti gli anni settanta sia fra gli uomini che fra le donne.[4] Furono uno dei principali segni distintivi della cultura hippy negli anni sessanta, insieme alla bandana e ad altri capi. Nei periodi successivi però divennero un capo di moda, slegandosi del tutto dalla originale natura di ribellione hippy

Il teatro ad Ancona

Prima delle Muse, i teatri al porto

Il primo teatro della città fu ... l'anfiteatro romano, oggi in perenne fase di restauro.



Nel XVI secolo, l'aristocrazia di Ancona, sentì l'esigenza di frequentare rappresentazioni teatrali o spettacoli musicali, allestiti nei palazzi nobiliari o nelle chiese.

Anche la Loggia dei Mercanti ospitò rappresentazioni teatrali, soprattutto in concomitanza del carnevale.

Dai primi del XVII secolo gli spettacoli vennero allestiti presso l'area portuale dell'Arsenale: un grande magazzino utilizzato in parte per costruire galere e quando non c'erano le navi, l'ambiente spazioso era adatto ad accogliere un vasto pubblico.

L'Arsenale fu il teatro della città dal 1609 al 1632, finché l'aristocrazia cittadina sentì l'esigenza di finanziare un teatro "perpetuo"

come fu chiamato, nello stesso luogo e che venne inaugurato nel 1665, dotato di cinquantaquattro palchi. Purtroppo alla fine del 1600 la città fu colpita da un disastroso terremoto che portò un periodo di austerità ed il teatro fu chiuso nel 1690 per poi bruciare nel 1699. Nello stesso luogo, nel 1712, venne edificato il nuovo teatro la Fenice, fu chiamato in questo modo perché risorgeva sulle ceneri di quello vecchio, questo, ormai fatiscente, smise di essere attivo nel 1818.

L'esigenza di un nuovo teatro

La classe dirigente anconetana, però, sentiva l'esigenza di dare un teatro alla città sia per emulare e competere con le altre città marchigiane, sia per svincolarsi dalle imposizioni del governo pontificio.

Fu scelta come sede del nuovo edificio la zona occupata dal vecchio Palazzo del Bargello che ospitava le prigioni pontificie: la conseguenza fu la demolizione del palazzo, accolta con significati anche politici dagli aristocratici liberali.

I lavori, finanziati con un notevole aiuto economico da parte della popolazione e delle famiglie dell'Associazione dei palchettisti, che in cambio del finanziamento ricevevano la proprietà di un palco, iniziarono nel 1821 e terminarono nel 1826. Pietro Ghinelli, architetto di Senigallia, progettò il teatro con tutti i suoi accessori: camerini, palchi, macchine sceniche, dogana, caffè, Casino Dorico, quest'ultimo funzionava come un dopo-teatro e vi si poteva leggere, giocare, ascoltare concerti riservati ai soci (inizialmente 200), cenare.

Il sipario delle Muse, raffigurante un fantastico trionfo di Traiano ad Ancona, fu dipinto dal Ferri; il tendone bianco dal prof. Samoggia, bolognese.

Nel timpano del teatro c'era il bassorilievo "Apollo e le nove Muse", eseguito dal bolognese Giacomo De Maria.

Nell'intervallo tra La Fenice e le Muse, fece da ponte un teatro in legno, nei pressi di Porta Farina, costruito dal falegname Marco Organari.

La migliore attività delle Muse si concentrò tra l'apertura e il 1870, perché poi Ancona con l'Unità d'Italia iniziò a perdere la sua funzione strategica portuale e commerciale, fino a quel momento incontestata nello stato Pontificio.

È però anche da sottolineare che dagli anni Sessanta, la città disponeva anche di un altro teatro, il "Vittorio Emanuele II" che offriva rappresentazioni teatrali a prezzi più bassi.

La programmazione del teatro divenne sempre più saltuaria, con lunghi periodi di silenzio, fino all'interruzione forzata del 1915-18, per poi riprendere ancora, prevalentemente con titoli di repertorio, polemiche e qualche "memorabile" evento o stagione, come nel 1926 con un concerto di Beniamino Gigli, o nel 1930 con una Iris di Marta Favero, fino a quell'ultimo cartellone del 1943, con famosi cantanti e opere di Puccini e Verdi.

Un nuovo teatro per l'Ancona del dopoguerra

Durante la seconda guerra mondiale venne interrotta la programmazione teatrale, anche perché la città fu colpita da continui bombardamenti ed il teatro fu in parte danneggiato, anche se non in modo irrecuperabile.

Nel dopoguerra i problemi della città furono rivolti alla ricostruzione di quartieri, servizi, vie di comunicazione, "modernizzazione" e si era poco inclini alla ristrutturazione dei monumenti, per cui l'argomento: "sistemazione del teatro" venne per il momento accantonato.

Inoltre la città era fortemente indecisa sul futuro del Teatro: da un lato si dilungava per un dibattito lungo e inconcludente sul suo recupero, dall'altro era inevitabilmente sensibile alla generale tendenza (siamo negli anni del massimo boom del cinema), della trasformazione dei teatri ad uso dei nuovi generi: il cinema e la rivista.

Nel Consiglio Comunale del 1956, sul dibattito intorno alle caratteristiche che avrebbe dovuto avere il nuovo teatro, sotto le dichia-

razioni di intenti di conservare la qualità architettonica dell'edificio del Ghinelli, c'era anche l'ambizione per costruire un cinema capace, all'occorrenza, di ospitare spettacoli teatrali.

Nel 1957 nasceva un primo progetto di recupero che cercava di conciliare le due esigenze; eliminava l'interno originale e realizzava una struttura ampia in cemento armato per dare la possibilità di gestire il luogo anche come sala cinematografica.

Il netto contrasto tra le due identità dell'edificio: l'involucro esterno storico monumentale e la nuova struttura interna, non venne bene accolto tanto che, nei primi anni settanta, l'Amministrazione Comunale sospese i lavori.

Nel 1972 Ancona fu colpita dal terremoto che impose un ripensamento del progetto.

Un nuovo progetto sarà realizzato dallo studio dell'architetto Danilo Guerri nel 1979, poi affiancato dall'Architetto Paola Salmoni nel 1986.

Il nuovo progetto Guerri - Salmoni cercò di conciliare la tradizione con le richieste dei cittadini.

Concluso l'iter di approvazione il progetto partì nel 1988 e venne completato nell'ottobre del 2002 realizzando una sala con oltre mille posti con un sistema di balconate lungo le pareti portanti.

Il nuovo teatro fu finalmente riaperto al pubblico il 13 ottobre 2002, dopo 59 anni; il concerto inaugurale fu diretto dal maestro Riccardo Muti.

Era presente all'inaugurazione il tenore anconitano Franco Corelli.

Dopo la sua morte lo si volle ricordare ponendo alla sommità dello scalone ottocentesco d'ingresso un suo busto, opera dello scultore Guido Armeni, e un suo ritratto in abiti di scena; inoltre il nome di Corelli si affiancò al titolo ufficiale del Teatro.

L'evento tanto atteso da tutta la cittadinanza fu sentito dai cittadini come uno storico segno di rinascita culturale e di riscatto.

Il sipario di Trubbiani

L'ambizione di fare una sintesi tra il teatro - cinema ipertecnologico e la tradizione umanistica del teatro classico sembra in qualche modo sintetizzata nel sipario tagliafuoco, particolarmente apprezzato, disegnato da Valeriano Trubbiani.

Questo sipario è inteso per la prima volta non più solo come necessità funzionale e di sicurezza, ma anche come opera d'arte e sostituisce degnamente il precedente ottocentesco dipinto da Giovanni Bonsignori che rappresentava Traiano di ritorno dalla Dacia.

Trubbiani mette in opera la sua passione per la tradizione figurativa classica e romana, apprese da giovane negli scavi della sua Helvia Recina, presso Macerata, e costruisce un complesso scultoreo in acciaio inox, con un altorilievo in bronzo, colore argento, nero, oro della larghezza di 15 m., alto 10 m., per un peso di 22 tonnellate.

Trubbiani immagina il sipario come un'enorme saracinesca che chiude il palcoscenico di 360 metri quadrati; raffigura il sipario con la fiancata di un'antica nave fitta di un fasciame in acciaio, la cui polena brilla del bronzo di altorilievi incassati su fondo nero.

Il nuovo sipario, come del resto il vecchio sipario, rappresenta l'arco di Traiano e un curioso cavallino che sembra voler fuggire dall'ostensorio di una sacra rappresentazione, ma il tutto ha valore ironico e "profetico": il trionfo di Traiano, con un beneaugurante e ridente sole con sette raggi che simboleggia la ritrovata vitalità del teatro laico dopo la lunga inoperosità spettacolare. Due onde marine spiraliformi mimano le onde del mare e chiudono la scena.

Conoscenza di realtà territoriale: dai valori cooperativi alla nascita dell'impresa cooperativa in Italia

In molti paesi europei alla fine del 1800, la diffusione della cooperazione agricola è stimolata da coloro che cercano di organizzare i piccoli coltivatori diretti, in maniera del tutto equivalente a quanto sta accadendo nelle città con gli operai.

Nascono così le casse rurali, le cooperative di produzione, quelle di servizio, (acquisto dei mezzi tecnici) e successivamente, in relazione allo sviluppo delle tecniche agricole, anche le cooperative di trasformazione e vendita delle produzioni.

Le esigenze che portano alla costituzione di cooperative agricole sono dovute alla necessità di superare le difficoltà economiche e sociali.

La cooperazione nasce a Rochdale, nei pressi di Manchester, in Inghilterra nel 1844, quando venne costituita la Rochdale Society of equitable Pioneer's; si trattava di una cooperativa di consumo che venne istituita su iniziativa di ventotto operai, da allora definiti Probi Pionieri, i quali per cercare di rendere meno disagevole la vita nella comunità, decisero di associarsi in un'unica organizzazione,

per gestire collettivamente gli acquisti di prodotti e generi alimentari a prezzi inferiori rispetto a quelli di mercato.

In Italia il fenomeno della cooperazione si diffonde lentamente e soltanto dopo il 1880 vive una fase di sviluppo, contemporaneamente alla crescita dell'economia italiana.

In questi anni, sorgono, soprattutto nel nord del paese, cooperative di conduzione agraria e cooperative di acquisto e vendita di prodotti agricoli e mezzi di produzione; nascono anche le casse rurali con lo scopo di remunerare meglio i risparmi dei contadini e combattere il fenomeno dell'usura.

La cooperazione nelle Marche

Nel 1897 nasce ad Ancona il primo consorzio agrario cooperativo che cura la pubblicazione del mensile "Il Cooperatore agricolo", un bollettino a larga diffusione locale, collegato con i maggiori periodici nazionali che si occupano di cooperazione ed agricoltura.

All'inizio lo sviluppo delle associazioni cooperative è da attribuire alla campagna di informazione, sui valori e sui principi cooperativi, intrapresa dal movimento socialista.

L'apporto delle organizzazioni cattoliche alla divulgazione della cooperazione produce, invece, gli effetti maggiori nel secondo decennio del Novecento, e in particolare nel credito rurale e in alcune forme di produzione e miglioramento agricolo.

Un ulteriore fattore di sviluppo del movimento cooperativo regionale è legato alle agevolazioni, di carattere fiscale e non, di cui godono le cooperative già dalla fine dell'Ottocento, concesse dallo Stato allo scopo di facilitarne la crescita, soprattutto nei primi tempi.

Dall'inizio del secolo, dunque, allo scoppio della prima guerra mondiale e poi di nuovo nel primo dopoguerra, la cooperazione marchigiana vive un periodo di rapida e profonda crescita.

Con l'avvento del fascismo, invece, si ha la fine di ogni attività politica ed anche di quasi tutte le forme di vita associativa.

Le cooperative però, come organismi economici, possono continuare ad operare, purché si assoggettino al regime. Il governo, in particolare, sostiene la cooperazione dei braccianti, soprattutto nel periodo di autarchia.

Dopo la seconda guerra mondiale, il fenomeno cooperativo rinasce e cresce diventando un'importante forza economica e sociale del paese e della regione.

La Costituzione italiana detta la normativa della cooperazione con l'art. 45 che recita: "La repubblica riconosce la funzione sociale della cooperazione a carattere di mutualità e senza fini di speculazione privata. La legge ne promuove e favorisce l'incremento con i mezzi più idonei ..."

Nelle Marche si ha la ricostituzione delle Centrali cooperative (Lega e Confcooperative) nel 1945 e degli organismi regionali e provinciali nel 1948.

Alle due associazioni storiche si affianca, poi, nel 1952, l'Associazione Generale delle Cooperative Italiane (AGCI) di ispirazione repubblicana e socialdemocratica, e più recentemente, nel 1971 l'Unione Nazionale delle Cooperative Italiane, anch'essa, come la Confcooperative, di matrice cattolica.

Sono state attuate leggi nazionali specifiche per la cooperazione come la "Legge Marcora" del 1985, che prende il nome da questo Ministro che ha avuto molta lungimiranza, affermando leggi ancora oggi in vigore.

Dal 2001 è stata attuata una vera "rivoluzione legislativa" perché sono state approvate:

- 2001: la disciplina del socio-lavoratore,
- 2002: la riforma della vigilanza,
- 2003: la riforma del diritto societario che introduce due tipologie di cooperative:
  - mutualità prevalente con benefici fiscali ed altri benefici normativi,
  - non a mutualità prevalente.

Nelle Marche, oltre alle leggi nazionali si applicano leggi specifiche che sostengono e disciplinano le cooperative.

Le imprese che operano a livello regionale sono circa 1.600, con quasi 27.000 occupati, contribuendo per circa il 7% al PIL.

Nelle Marche le cooperative operano in agricoltura e agroindustria, edilizia, credito, pesca, servizi sociali, produzione e servizi, consumo e distribuzione.

In diversi di questi settori alcune cooperative si collocano tra le più importanti imprese della Regione o sono rilevanti, radicate ed in forte crescita come le Banche di Credito Cooperativo.

L'agricoltura e il consumo rappresentano i settori storicamente importanti o per numero delle cooperative o per numero dei soci, ma negli ultimi decenni si è fatta sempre più consistente la presenza delle cooperative di produzione e lavoro, miste e sociali.

Dalle cooperative alla ACS
(Associazioni Cooperative Scolastiche)

Le associazioni Cooperative Scolastiche (ACS) sono l'attuazione delle imprese cooperative nelle scuole.

La modulistica per la costituzione e l'attuazione dell'ACS è simile a quella usata per un'impresa cooperativa.

Le ACS sono nate nel 1995 con un protocollo d'intesa tra Confcooperative e Ministero della Pubblica Istruzione, allora c'era il ministro Giancarlo Lombardi.

Tra le cooperative e le ACS si attua un rapporto di esperienza - incontro che può avvenire con tre modalità:

1) visita dei ragazzi dell'ACS alla cooperativa;

2) testimonianza in classe da parte di un dirigente di una cooperativa;

3) intervista di un gruppo di ragazzi dell'ACS ai dirigenti della cooperativa.

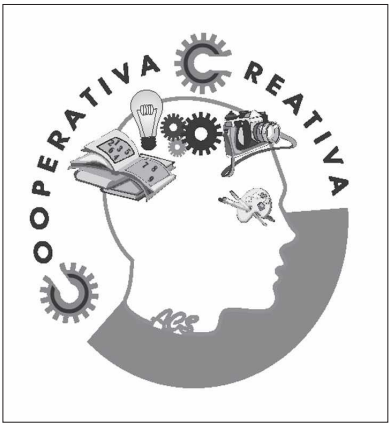
Questo progetto si prefigge il raggiungimento di più scopi come quello di contribuire all'arricchimento dell'attività didattica, attraverso:

- il piacere di collaborazione e lavorare con senso di responsabilità;
- il progettare;
- l'organizzarsi per un fine comune;
- l'andare alla scoperta dei bisogni sociali del territorio e della possibilità di rispondervi in maniera solidale;
- lo sviluppo nei ragazzi della cultura cooperativa, intesa come solidarietà, del servizio, del rispetto delle diversità, della tolleranza, della partecipazione/autogestione democratica e della responsabilità.

Noi ragazzi della classe 2ªA abbiamo fondato una ACS che

abbiamo chiamata "CREATIVA" e l'inaugurazione c'è stata il giorno 21/12/2012 nella sede centrale della scuola secondaria di 1° grado del Pinocchio. Tale progetto di educazione cooperativa, arrivato alla VII edizione è indetto dalla Federazione Marchigiana Banche di Credito cooperativo e realizzato con il patrocinio della Regione Marche, dell'Università degli Studi di Urbino, con la collaborazione dell'Ufficio Scolastico Regionale per le Marche e di Confcooperative Marche.

Agnese Bruglia



Le cooperative sociali, le onlus, le associazioni di volontariato

Cooperativa Papa Giovanni XXIII

Il Presidente della Fondazione "Il samaritano" Don Giancarlo Sbarbati.

Il 29/01/2013 la Vicepresidente della Cooperativa Sociale Centro Papa Giovanni XXIII, dott.ssa Giulia Sordoni, è intervenuta nella classe II A, per far conoscere la Cooperativa Centro papa Giovanni XXIII, in convenzione con Regione Marche, Asl 7 e Comune di Ancona, di cui fa parte e che ha sede a Posatora, ad Ancona.

La Fondazione Il Samaritano onlus è attiva dall'aprile del 2000 ed ha lo scopo di condividere la situazione delle famiglie in difficoltà, offrendo proposte per i bambini, per i giovani, per quanti restano senza famiglia e per i genitori stessi nella loro anzianità. In via Madre Teresa di Calcutta la Fondazione il Samaritano ha realizzato finora due palazzi.

Giorgia Sordoni ci racconta: "La storia della Cooperativa è iniziata per caso, quando lei, con 7-8 suoi amici diciottenni, andavano a prendere nelle loro case delle persone disabili che abitavano nel quartiere di Piazzale Camerino e trascorrevano dei pomeriggi insieme, facendoli divertire ed impegnandoli con molte attività.

Un bel giorno, Don Giancarlo Sbarbati, Parroco della Parrocchia Cristo Divino Lavoratore (ora anche presidente della Cooperativa), ha chiesto loro se condividevano la sua idea di formare una cooperativa sociale per aiutare queste persone disabili e costruire un centro di accoglienza diurno al posto del teatrino parrocchiale.

La Cooperativa Sociale Centro Papa Giovanni XXIII nasce il 19 maggio 1997 con lo scopo di realizzare una struttura specifica per disabili, portatori di handicap e garantire un adeguato aiuto alle loro

famiglie e prende il nome da Papa Giovanni XIII, soprannominato il Papa Buono.

Dal 2005 il Centro viene suddiviso in due Centri diurni che ospitano 28 soggetti disabili, sono aperti dalle 9 alle 16 ed oltre alle varie attività riabilitative garantiscono i servizi mensa e trasporto.

Nel 2005 il Comune di Ancona ha assegnato alla Cooperativa un vecchio asilo dove, dopo averlo ristrutturato, hanno aperto la Comunità "Il Samaritano", che garantisce la possibilità di ospitare otto soggetti con disabilità gravi privi di un sostegno familiare.

All'interno della struttura gli ospiti della Comunità e dei Centri diurni possono svolgere molte attività riabilitative ed espressive, come: artigianato, didattica, computer, psicomotricità, piscina, musicoterapia, animazione teatrale, tutte orientate al miglioramento dell'autonomia personale.

Presso le loro strutture è aperto un laboratorio di assemblaggio manuale di gadget ed è a disposizione di tutte le aziende interessate. Da molti anni eseguono commesse per la ditta Promart di Osimo: la quale dà ai ragazzi dei pezzi delle penne che loro devono assemblare.

Al centro è operativo un laboratorio specializzato in bomboniere realizzate a mano.

Durante l'anno la Cooperativa produce prodotti artigianali i quali vengono poi rivenduti durante gli appuntamenti annuali dei Mercatini (Natale e Pasqua). Il Mercatino può essere organizzato su richiesta anche all'interno di scuole, ditte, centri commerciali, enti o in occasioni di fiere ed eventi pubblici. Ad esempio i ragazzi hanno preparato degli oggetti per alcune ditte che vengono poi regalati ai clienti nel periodo natalizio.

Nel Giugno 2010 si è aperta un'altra struttura residenziale denominata "Don Paolo Paolucci", dove sono ospitati 9 soggetti con disabilità, privi, anche in questo caso, di un valido sostegno familiare.

La Comunità Il Samaritano è dotata di un auditorium per attività culturali, ricreative, teatrali e per la musicoterapia. Ha inoltre due

aule da 21 e 13 posti per l'attività formativa.

La Cooperativa è formata da 50 persone: delle quali 47 sono soci e vi lavorano psicologi, educatori, operatori socio sanitari, animatori che si occupano di assistere i disabili. Due volte l'anno vengono organizzati dei colloqui con le famiglie per aggiornare i genitori sulle attività che svolgeranno e chiedono loro se le attività affrontate hanno prodotto effetti positivi. Stanno organizzando un nuovo progetto con una chef che, con i ragazzi disabili, preparerà pranzi per tutti quelli che lo richiederanno come servizio domiciliare.

Viene insegnato ai disabili ad avere cura della propria persona e del vestiario, a dedicarsi alle varie attività domestiche (apparecchiare, usare elettrodomestici, riordinare le stanze e i materiali, pulire gli ambienti...), a sviluppare le attività motorie e a svolgere anche attività artistico-manuali.

Questa cooperativa è sottoposta alla Legge Regionale n. 20 del 6/11/2002 che stabilisce i requisiti che debbono avere le strutture residenziali.

Nella dichiarazione dei redditi è possibile devolvere il 5x1000 a favore di questa Cooperativa.

SITO INTERNET = www. centropapaGiovanni. it

FACEBOOK = Centro Papa Giovanni XXIII YOUTUBE = 5 per 1000"

La nostra compagna di classe: Giada Carioli è rimasta molto entusiasta nell'ascoltare queste parole e ritiene questo incontro come un'esperienza molto positiva che le ha dato una grande convinzione: ha deciso che nel futuro farà del volontariato.

Alessia Ronconi

CENTRO H onlus
Omaggio a Rita Carbonari

Ancona, 24 novembre 2011 - Una malattia che l'ha seguita per tutta la vita e non le ha lasciato scampo. È venuta a mancare nella notte di martedì, all'età di 64 anni, la presidente del Centro H Rita Carbonari.

La malattia sin da bambina ne aveva minato il fisico e diminuito l'autonomia, ma la menomazione non aveva limitato il suo impegno che anzi era sempre con più determinazione rivolto alla tutela e al rispetto dei diritti dei portatori di handicap e per consentire a chi ne avesse bisogno di avere un punto di riferimento cui affidarsi.

Rita Carbonari con un gruppo di amici e assieme al compianto Don Eugenio del Bello aveva fondato nel 1988 l'associazione di volontariatoCentro H, l'ha cresciuta, guidata e proiettata verso un mondo che ancora troppo spesso non tiene conto dei bisogni e delle necessità dei diversamente abili.

Rita Carbonari, nelle innumerevoli battaglie sostenute in tanti ambiti del complesso mondo dell'handicap, ha dedicato le sue migliori energie a favorire l'inserimento sociale e quello lavorativo dei diversamente abili e a tentare di abbattere le barriere architettoniche.

Per promuovere la socializzazione delle persone disabili che frequentano il Centro H, per i 'suoi ragazzi' come amava chiamarli, ha realizzato il Laboratorio dell'associazione nel quale i partecipanti, sempre numerosi, si divertono insieme a realizzare manufatti, utilizzando tecniche diverse.

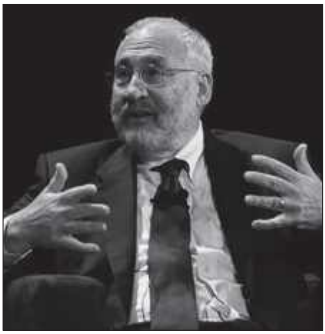
Grazie a questo impegno protratto per anni, nel 1999 il Comune di Ancona ha conferito all'associazione di volontariato l'attestato di Civica Benemerenza e a lei stessa è andato il rispetto e la considerazione personale delle istituzioni e delle massime autorità cittadine con il conferimento del Ciriachino d'oro.

Nella dichiarazione dei redditi è possibile devolvere il 5x1000 a favore di questa Cooperativa

Centro H Via Mamiani, 70 www. CENTROH. com www. ANGLATMARCHE. com info@centroh. com

di Francesco Cinti e Andrea Viola

Le prospettive future



Joseph E. Stiglitz, premio Nobel per l'economia, autore nel 2002 di un saggio intitolato "La globalizzazione e i suoi oppositori" sostiene che la globalizzazione lasciata a se stessa, come vorrebbero i liberisti puri, produce ingiustizie sempre maggiori.

Egli forte della sua esperienza come consigliere del Presidente Bill Clinton ed economista capo della Banca mondiale, dimostra che gli organismi internazionali che regolano il mercato mondiale invece di aiutare i paesi poveri a pagare i debiti e ad uscire dalla povertà, li hanno costretti a subire le politiche di sviluppo dei paesi ricchi. In questo modo i paesi ricchi, grazie alla globalizzazione, sono diventati più ricchi sfruttando quelli più poveri.

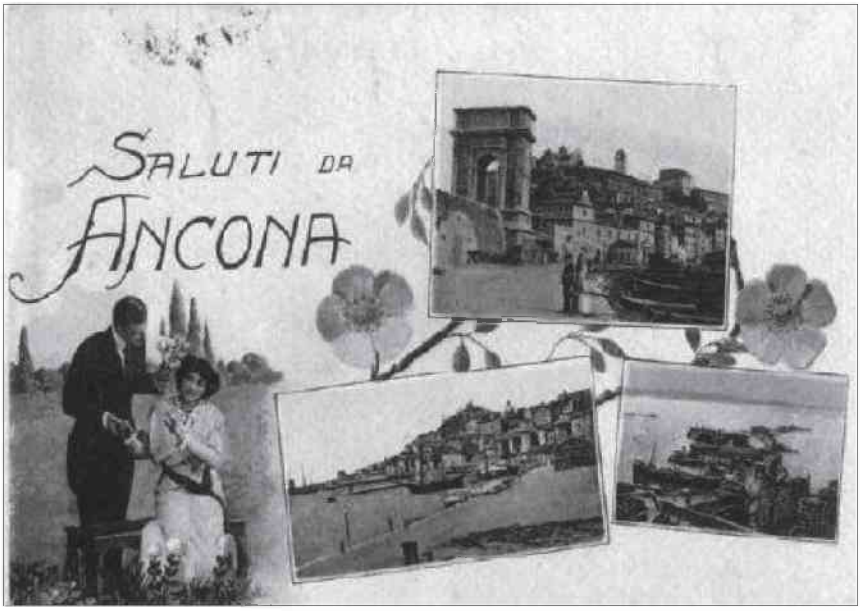
Stigliz non condanna la globalizzazione, anzi sostiene che, se la politica degli organismi internazionali aiutasse davvero i paesi più poveri con riforme attuabili, essa potrebbe assumere un "volto umano" ed essere fonte di ricchezza per tutti i paesi del mondo.

Il valore dell'Unità d'Italia

2011: celebrazione dei 150 anni dell'Unità d'Italia che passa attraverso i luoghi importanti e particolari che devono essere conosciuti e conservati come patrimonio della storia nazionale alle future generazioni: Torino, Milano, Venezia, Roma, Napoli, Palermo, dove il processo di unificazione visse giornate memorabili. Ricordiamoci che il valore dell'unità d'Italia è una conquista di tutti e per tutti.

Capitolo 2

Un po' di vernacolo e non solo


SALUTI DA
ANCONA

Modi de di'

-A un funerale è sempre mejo sta de dietro che davanti

-i qauadrini è cume el mal de panza: chi ce lh'a se li tiene

Le barzelete

-El dutore: - Devi de lascià de fumà. Quandu te pia voja magna na mela

-E 'na miseria: cume fago a magnà sessanta mele al giornu?

La maestra a Luigino: - Ho saputo che la cicogna t'ha portato una bella sorellina.

-El zo, ma mi'padre ha deto che se trova el padrò de la cicogna el maza.

Tra do amici

-Io so stato sempre un marciatore: 'na volta me so fatu 10 km de corsa pr'andà a dà 'na bastonata a uno che me voleva fregà ...

-E sei pure arturnato a piedi?

- No! ... Cu l'ambulanza! ...

'Na madre de campagna scrive al fiolo suldato: Caru Peppe, gnialtri stamo tuti bè solu che è mortu nonu Gigiu, adè nun piagne perché ieri ha fetatu la vaca, cuscì tanti erimi tanti semo.

El padre de Mario guarda procupato la pagela del fiolo e ie dice: -Questi ene voti che meritane 'na bela puniziò!

Babu ciai proprio ragiò, ma sta atento che el maestro è più grosso de te!

Me dispiace capo d'avè fatu tardi - se scusa l'impiegato - ma è sucesso che un signore aveva perzo un biglietto da cento euro e tuti el cercavane...

E alora? Chiede il capo

Beh! Nun me podevo smove ... ce tenevo sopro el piede! ...

L’angolo della poesia

Come se magna le crucete in porcheta
Eugenio Gioacchini (Ceriago)

Se pine in tra do’deti come un fiore;
le bagi come fosse el primo amore,
prima in tel cuderizzo, un bagio seco,
po’volti e bagi in do’che c’era el beco.
Ciuci e riciuci, lichi scorze e deti:
è un ino de chiopeti e de fischieti
e te viénene su qùi ciciolini
che udorene de mare e de giardini.
Ricòrde. te ma prò che la cruceta,
da per lia sola, è misera, pureta;
è come un quadro pieno de vernige,
un quadro belo, ma senza la cornige.
E alora perché el gòde sia completo,
ce vòle, digo vole, un bichiereto
de vì ogni sète cici, in abondanza,
de modo che ce sguazi in tela panza. ...
lo guardo ’sta cruceta sbrozolosa
cun ’st’anima gentile; cià qualcosa
del caratere nostro ancunetà:
rozo de fòra, duro, un po’vilà,
ma drento bono, un zuchero, ‘n amore,
ché nun conta la scorza, conta el core!

...

L'anconetano capisciò
di Francesco Cinti

El capisciò è un gran birbò
pare che tante robe sa
ma, strigne strigne, poghe ne fa.
lù dice che te po risolve tute le rogne,
ma dopo è fadiga
più de pià i guati co'le togne!
Trope volte te fa incavolà,
oh mama mia, el vuresti struzà!
... po'el lasci sta
perché quel muchio de sciapate
te fane pure sognà.

Il porto
di Andrea Viola

Sto a sedè ‘n te l’orto
e l’occhio me va ‘n te le navi
che escene e entrane.
Sto a guardà el porto
mentre i operai al molo lavorane.

Se sapessi come fa
voria ‘ndà via de qua
Da ‘na nave, in Grecia,
me faria portà
ma ‘n c’ho i soldi pe’scapà.

Ecco mama che me chiama da lontano: “viè qua
ce tocca andà in città”.

Ho finito de sognà
so tornato ‘n te la realtà.

Giù pe''na spiagia
di Giada Carioli

Quando d'estate camini giù pe''na spiagia,
senti i fioli co'tuti quei strili,
ma nun se 'corgene che 'n te na sdraia
c'è un giuggiulò che fa soni tranquili

Chi fioli curene, sckizane, giogane col palò
ma più in là c'è 'na vechieta che dorme soto l'ombrelò
e do inamorati che se tenevane per ma'
senne mesi a giogà

Giù pe la spiagia c'era 'na capanneta
con do pescatori che preparavane la barcheta
co'la rete che teneva compagnia,
e po'dovevane pure tirà via.

El belo viene de sera
quando semo tuti ' n te la spiagia,
coi foghi che brilane
e le onde che ci incantano.

Mi nona e el cucale
di Elena Zagaria

Stamatina nona ha visto un cucale
col cudrizzo all'inzù.
Stava cuntento su un ruscelo
tuto pulito e belo!
Pareva novo,
fresco e arzillo se ne stava
e 'na bela canzò cinguettava
"Vola vola uceleto belo"
Disse mi nona al piculeto
"La vita è 'na roba speciale
e va vissuta nel be'e nel male!"

Mi padre
di Alessia Paoletti

Mi padre de mestiere
fa el pescatore,
cià el peschereccio
che se chiama “Gladiatore”
s’alza a le do de note,
va giù al porto
e quando ‘rtorna a casa
è straco morto.
Mama je domanda
Come è andata la giornata?”
e lu: “Semo sfiniti
e semo anche faliti
non avemo piato manco ‘n sardò”
Mi padre me dice: “Alè el pesce è bono ‘nbel po’,
frito, arosto, come el fai va be’,
dillo ai amici tua che fa be’:
fa be’pei occhi e pe’la mente
e chi nun lo magna nun capisce gnente”.

Alla mia mamma
di Marta Ambrosini

Dal primo mattino compare il tuo viso
e nel mio faccino compare un sorriso.

Mi curi e mi assisti con tanto amore
e ogni tuo gesto mi gonfia il cuore.

Con tanta pazienza mi aiuti per la scuola
e sento di non esser mai sola.

Accogli con gioia i miei amici
e ci fai sentire tutti felici.

Fino a sera soddisfi i miei bisogni
e sei sempre presente nei miei sogni

Tranquillità
di Linda Baleani

Il tempo passa
le persone invecchiano
nessun ricordo più si ammassa,
ma l'odore del fieno
è ancora nell'aria.

Al sentir di quell'odor,
i ricordi riemergono
da un oceano, con fragor,
ma le orecchie più non odono,
quel soave frusciar delle foglie.

Gli alberi verdi,
appaiono diversi,
di distinti colori ogni dì
i nostri occhi sono immersi
in fantastici sogni.

Capitolo 3

Passato e futuro: nonni e nipoti

La vita di un tempo: la scuola

La scuola era molto diversa da quella di oggi. A scuola si andava sempre a piedi; anche quelli che abitavano lontano si facevano chilometri per raggiungerla.

Le classi scolastiche erano cinque, ma erano pochi i bambini che potevano permettersi di terminare la scuola elementare o continuare gli studi, poiché la maggior parte doveva andare a lavorare dopo la terza elementare per aiutare economicamente la famiglia.

La maestra disponeva gli alunni tra le file dei banchi in base alla loro bravura: nelle prime file c'erano gli scolari più bravi e nelle ultime quelli meno bravi; gli ultimi banchi venivano chiamati quelli degli asini. C'era una sola maestra che insegnava tutte le materie.

La ginnastica era mirata soprattutto a far imparare la marcia fascista, compreso l'attenti, il saluto e il riposo, veniva praticata nel cortile della scuola o in piazza.

C'era un libro per tutte le materie. La maestra non dava mai molti compiti, ma tante poesie da studiare a memoria.

Si scriveva con un pennino bagnato di inchiostro nel calamaio e ci si posava sopra al foglio della carta assorbente per asciugare e non fare pasticci.

Nelle scuole di una volta la disciplina era molto importante: infatti, se sporcavano in terra dovevano pulire e, prima di poter parlare, bisognava alzare la mano e aspettare il consenso della maestra.

Gli insegnanti erano molto severi: chi non studiava o si comportava male, veniva punito con una bacchettata sulle mani o doveva inginocchiarsi sui sassolini, o andare in punizione dietro la lavagna, o addirittura, girare per tutte le classi con un cartello sulla schiena con scritto "asino" e indossando delle orecchie da asino. I bambini non andavano a raccontarlo ai genitori, perché loro davano sempre ragione ai maestri e non come oggi che i genitori si lamentano se i figli ricevono una nota sul diario ...

A quei tempi, gli insegnanti bocciavano facilmente e se, alla fine dell'anno scolastico, un alunno aveva nella pagella uno o due voti minori del sei, veniva rimandato e doveva sostenere un esame per poter passare alla classe successiva.

Una volta non c'erano i soldi per comprare tutti i libri e i quaderni che servivano, ma c'era il Patronato Scolastico che dava i libri in prestito ai bambini che appartenevano a famiglie con reddito basso. Alcune maestre regalavano i quaderni ai bambini. Per non sciupare i libri si incartavano con la carta dello zucchero.

L'attività delle maestre era controllata da un ispettore che veniva nelle scuole una volta al mese e verificava che le insegnanti seguissero correttamente il programma scolastico.

La scuola a quei tempi era molto rigida, ma ha insegnato a vivere bene insieme agli altri; si andava a scuola con un po'di paura, ma anche con rispetto e questa è ciò che manca in molti giovani di oggi.

Marta Ambrosini

Intervista a mia nonna Mariella

Mia nonna Mariella è nata ad Ancona quando la sua mamma aveva ventitrè anni.

Mia nonna andava a scuola a piedi ed ha frequentato poco volentieri fino all'età di diciassette anni. Scriveva con la matita e la penna stilografica, aveva con sé pochi libri tenuti con una cinta elastica. Aveva un buon rapporto con le insegnanti e ricorda di non aver mai ricevuto punizioni.

La sua mamma non lavorava e quindi stava a casa con mia nonna e con i suoi fratelli.

Mia nonna aveva pochi amici, un'amica in particolare e il punto di incontro era la pasticceria e si incontravano circa una volta a settimana.

Lei non giocava molto con i suoi amici, perchè molto spesso doveva accudire la casa e i suoi due fratelli. Era suo compito lavare i piatti e pulire i pavimenti. Lei aveva pochi vestiti.

Mi racconta che di solito mangiava le fettine di carne, la polenta e i "frescarelli": una polenta con farina e riso.

Mia nonna da giovane andava in villeggiatura con la sua famiglia sempre nella località di Cingoli e ha iniziato a viaggiare dopo il matrimonio all'età di 27 anni.

Ha iniziato a lavorare all'età di 18 anni dopo aver terminato gli studi nella scuola per l'avviamento professionale allora esistente: era segretaria nell'officina del padre e teneva la contabilità. Tra il lavoro dell'officina e quello della casalinga praticamente lavorava tutto il giorno senza grandi guadagni.

In casa ci si riscaldava con la stufa a legna, c'era il bagno in casa con l'acqua corrente e si faceva il bagno in una tinozza. Le condizioni sanitarie erano precarie e le medicine scarse. C'era tuttavia il

medico di famiglia.

Mia nonna non vorrebbe assolutamente tornare a quell'epoca per il disagio di quel periodo.

Un episodio particolare della vita di mia nonna è il ricordo che andava a mangiare la polenta a casa di una sua amica perché non le piaceva quella che veniva preparata a casa sua.

Mio nonno Antonio racconta ...

Mio nonno Antonio è nato ad Ancona quando la sua mamma aveva ventisette anni.

Mio nonno andava a scuola poco volentieri ed ha terminato gli studi a sedici anni.

Aveva una sola anziana maestra che gli spiegava tutte le materie. Portava con sé il pennino e il calamaio, due quaderni, il sillabario e durante il tragitto da casa a scuola, fatto a piedi, teneva questi oggetti in mano. Quando non studiava, la maestra gli metteva le note sul quaderno, ma nonostante questo i rapporti con l'insegnante erano buoni e tutti avevano per lei molto rispetto e soggezione.

La sua mamma non lavorava e quindi stava in casa con mio nonno e con sua sorella.

Mio nonno aveva molti amici e il punto di ritrovo era la piazzetta del rione sotto casa sua; si incontravano tutti i giorni per giocare con le "grette", cioè tappi di metallo, lanciati con "schicchere", ossia schioccate con le dita per seguire una pista disegnata con il gesso sulla strada. Si poteva giocare per strada perché transitavano pochissime macchine. A volte andavano anche al cinema

Mio nonno aveva un vestito per tutti i giorni della settimana, poi la domenica si cambiava e indossava un vestito più curato, tutti gli abiti erano cuciti e aggiustati dalla zia.

Di solito mangiavano: minestroni, verdura, frutta e talvolta la carne

In casa si riscaldavano con la stufa a legna, ma solo quando vi erano i soldi per comprare la legna. Avevano un "lusso" il bagno in casa, provvisto sia di lavandino che di water, mentre per farsi il bagno si usava una tinozza.

Ha iniziato a lavorare a dodici anni facendo il tipografo. Poi, dopo la maggiore età, è stato assunto dalle Ferrovie dello Stato dove è rimasto fino all'età della pensione. Lavorava dalle otto alle dieci ore al giorno e guadagnava trenta, quaranta lire la settimana.

Le condizioni sanitarie erano precarie, gli ospedali poco sufficienti, ma si poteva far ricorso al medico di famiglia.

Mio nonno ha fatto molti viaggi, ma solo da adulto ed e'andato in Egitto, in Turchia, Algeria, Kenya, Bangladesh, Londra e in Terra Santa.

Lui non vorrebbe assolutamente tornare a quell'epoca, ma rimpiange i tempi in cui giocava con gli amici.

Un episodio particolare della vita di mio nonno e che ha segnato la sua adolescenza è stata la morte di suo padre in ospedale per una malattia. All'età di 11 anni, mio nonno, trovandosi senza un papà, si è sentito una grande responsabilità nei confronti della sorella più piccola di lui.

Dario Apolloni

Nonno Italo: storie e stranezze di Pergola

Vicino agli Appennini, nella provincia di Pesaro, si trova una ridente cittadina: Pergola, molto famosa per i suoi bronzi dorati, di epoca romana, unici nel loro genere.

Qui ho intervistato il nonno ed ecco quello che mi ha detto:

"Il nostro Natale non era ricco e la vigilia iniziava il 13 dicembre, quando si accendevano dei grandi fuochi attorno a Pergola.

Il 24 dicembre posso dirti che tutti, a mezzanotte, dovevano andare a messa e i regali si ricevevano il sei di gennaio. Babbo Natale non esisteva. Il pranzo di Natale era composto da: cappelletti in brodo, arrosti di carne, insalata, Vernaccia di Pergola, visciolata alla fine. Niente caffè. Le arance erano un regalo che ricevevano tutti, dal più ricco al più povero. I giocattoli erano in legno o ferro, perché non esisteva la plastica. L'albero si prendeva nel bosco.

Per quanto riguarda la scuola, sono arrivato alla terza elementare, perché mi avevano bocciato ben tre volte. A scuola ci si andava a piedi, scalzi, perché le scarpe si portavano alle feste e basta; non esistevano ancora quelle diavolerie inquinanti degli scuolabus...

A peggiorare la situazione era il fatto che i libri, anzi il libro, si portava con le "manine sante" che avevamo.

Naturalmente le mie maestre erano molto severe, anzi, era, perché ne avevo una sola per tutte le materie; guarda ad esempio quel libro sul tavolino: è della nonna, lo usava quand'era studente, in terza elementare. Inizia con la religione, seguita dalla storia; adesso invece sono quasi le materie meno importanti. A scuola dovevamo rivolgerci alla maestra dandole del voi e spesso venivamo puniti.

Cambiamo argomento: i miei genitori lavoravano nei campi e ci portavano con loro.

Finalmente un po'più grandi si andava a giocare nella piazzetta e io avevo molti amici, venti o più. Ci si ritrovava davanti all'osteria

e si giocava a ruzzola, a carte o a bocce, a seconda del tempo.

Se ti stai chiedendo come mai, devi sapere che ai miei tempi le tv erano molto rare e i computer non esistevano, per cui si socializzava di più. Calcola che vivevo in un paese e non c'erano molte alternative di divertimento ...Quando ci riunivamo attorno ad un tavolino in campagna, parlavamo un po'di tutto: dalla punizione della maestra (in ginocchio sui ceci), alle ragazze... non esisteva un solo argomento, ma si iniziava sempre dalla scuola, che ci piaceva solo per il fatto che vi ci potevamo incontrare. Non posso dire di aver patito la fame, perchè essendo contadini, mangiavamo meglio di quelli di città: sempre la pasta, poi le verdure, la carne e raramente il pesce. Come tutti avevamo solo due vestiti: uno per tutti i giorni e uno per la festa con le scarpe. In casa non avevamo l'acqua corrente e la prendevamo dalla fontana al centro del paese.

I servizi igienici non c'erano in casa e avevamo una specie di bagno in una capannetta a cento metri da casa.

Le condizioni sanitarie erano pessime: si chiamava il dottore solo in casi eccezionali, la mia prima puntura l'ho fatta a quarant'anni.

A 11 anni mi sono stufato di andare a scuola e ho smesso, perché preferivo la vita di campagna e fare il contadino, lavorando d'inverno poco e d'estate moltissimo, guadagnando poco, ma il giusto per vivere.

Ti voglio raccontare un mio viaggio

Quando avevo venticinque anni, assieme ad alcuni amici, partimmo a piedi da Mezzanotte di Pergola, alla mattina presto; dopo aver percorso venticinque chilometri arrivammo a Fonte Avellana e lì ci accolsero i frati per passare la notte.

L'indomani mattina partimmo sempre a piedi per la vetta del monte Catria, dove arrivammo sul mezzogiorno, mangiammo al sacco, ammirammo il panorama e ritornammo a Fonte Avellana.

La mattina dopo, sempre a piedi, ritornammo a Mezzanotte di Pergola".

Linda Baleani

Mio nonno Sisto racconta: la frana di Posatora

13 dicembre 2012. A 30 anni dalla frana mio nonno si commuove... a riportare alla luce certi ricordi...

"La mia famiglia il 13 dicembre '82 è stata colpita da un fatto tragico.

Una frana ha colpito la zona di Posatora dove io, le mie sorelle e mia madre abitavamo, nello stesso stabile. In una sola notte, io, mia madre e le mie sorelle abbiamo perso le case costruite con una vita di risparmi e sacrifici.

Ore 23: si sente uno strano scricchiolio a cui non demmo importanza. Erano le tubazioni dell'acqua e del gas che per lo spostamento della terra stavano cedendo. Mi accorsi che fuori le ambulanze si susseguivano e i mezzi di soccorso, a gran velocità si recavano tutti verso l'ospedale "TAMBRONI". Concentrando lo sguardo sulla strada mi accorsi che si stavano aprendo voragini, falde e si creavano dislivelli impressionanti. Svegliammo le bambine, 5 e 8 anni, e con i pigiami ancora addosso ci infilammo i giubbotti e scappammo in strada. In accordo con mia madre e le mie sorelle, ci recammo alla "GENNY", al Pinocchio, da mia sorella Lina, lì non c'era nessun tipo di allarme.

Ore 3: 00. io e mio cognato Gianni, decidemmo di tornare a recuperare i pochi oggetti di valore che avevamo in casa, ma restammo tutta la notte ad aiutare i nostri vicini che, chi con i bimbi piccoli, chi troppo vecchio, non erano riusciti a trovare un modo per andarsene.

La protezione civile e i mezzi di soccorso provvedevano al trasferimento dei malati del "TAMBRONI" negli ospedali limitrofi.

Da qui iniziarono i nostri spostamenti per trovare una fissa sistemazione.

15/12/82. ci siamo trasferiti all'hotel Touring, pranzavamo al

Tropical e lavoravamo ad Ancona: io all'ospedale e nonna in Croce Rossa.

15/1/83. trovammo casa a Sappanico dove restammo per nove mesi.

18/10/83. ci trasferimmo nuovamente a Posatora in via Vettore, lì restammo 5 anni.

20/9/88. Questa... è finalmente la data del nostro trasloco in via Togliatti, dove viviamo tuttora".

Approfondimento

Il 13 dicembre 1982, 20:45: Ancona sprofonda. 342 ettari di terreno, una profonda frattura franosa denominata "Barducci", un enorme boato, black out, una grande frana profonda e l'incubo di alcuni quartieri della città. Borghetto, Posatora e, in parte, Torrette. L'esteso movimento franoso danneggiò due ospedali e la Facoltà di Medicina dell'Università di Ancona, danneggiò o distrusse completamente 280 edifici, per un totale di 865 abitazioni, divelse la ferrovia e danneggiò la strada costiera su di un fronte di circa 2,5 chilometri. La frana causò danni alla popolazione. Si verificò una vittima, anche se indiretta (un paziente dell'ospedale morto di arresto cardiaco mentre veniva trasferito in ambulanza), e 3.661 persone (1.071 famiglie) vennero evacuate dall'area colpita dal dissesto. Circa 500 persone rimasero senza lavoro. Fu fatta una stima del danno economico prodotto dalla frana: mille miliardi di lire, ma nessuno fu mai in grado di fare una stima del danno provocato nel profondo a chi quel tragico evento lo visse in prima persona, a chi aveva investito una vita per una casa, ad un'intera zona della città che voleva, doveva, essere un quartiere modello, fiore all'occhiello per una città che voleva essere grande e invece è sprofondata. La frana come monito, come emblema di una città costruita in parte su terreni sdrucciolevoli e insicuri. Monito non seguito, troppo presto dimenticata, accantonata come tragedia personale di chi

l'ha vissuta sulla sua pelle, sulle sue mura domestiche o lavorative. Io c'ero quella sera, avevo 4 anni. E ricordo tutto di quei momenti. Ricordo persino che giocavo sul pavimento con i miei robot prima che una rombo squassasse la tranquillità di una famiglia, di un quartiere, di una città. Ricordo la gente per strada, disperata, i bimbetti come me avvolti in coperte di lana che piangevano in braccio alle mamme, ricordo gli uomini che facevano avanti e indietro nella casa distrutta e pericolante per recuperare le prime cose basilari, ricordo il freddo di quella notte, la confusione, la paura. Avevo 4 anni, e certi ricordi non si dimenticano. Così come il Natale passato lontano da casa, e la scoperta della precarietà umana. Che quando la scopri capisci di non essere poi così diverso da un terreno frangoso.

Mia zia Lina racconta ...

"Sono andata a scuola fino a 8 anni perché si doveva lavorare nei campi, gli insegnanti erano bravi, ma severissimi; avevo due libri: matematica e italiano e li mettevo in una cartella di stoffa fatta da mia madre.

A scuola sembrava di vivere in un regime militare: quando facevi qualcosa di male ti mettevano in ginocchio sui ceci, o ti davano le bacchettate sulle mani, oppure ti mandavano fuori in giardino e non potevi muoverti.

Mi piaceva andare a scuola, ma potevo andarci solo se pioveva o se non c'era molto da lavorare nei campi. Prima di partire per andare a studiare impastavo le tagliatelle con mia madre e mia nonna.

Mangiavamo cibi casalinghi, poveri, ma soprattutto genuini. Non si mangiava molta carne perché costava moltissimo e quando era ora di pranzo si urlava dalla finestra e giù nel

campo tutti capivano al volo!

Avevo due vestiti: quello della domenica e quello di tutti i giorni.

Le stoffe erano tessute in casa. Tutti erano bravi artigiani e si fabbricava di tutto.

Non avevamo l'acqua ed il pozzo era ad un chilometro da casa e tutti i giorni vi andavamo a prendere l'acqua. Non avevamo i servizi igienici in casa, ma il nostro "bagno" era una casetta in canne fuori di casa. Avevo pochi amici, perché non c'era molto tempo per giocare, si doveva lavorare e io ho iniziato a quattro anni e si lavorava dall'alba al tramonto. Non guadagnavamo niente. La metà del raccolto andava a noi mentre il resto al padrone.

Ci incontravamo con gli amici la domenica, a messa o al catechismo.

I nostri giochi erano a nascondino, al salto alla corda o con le bambole di pezza fatte a mano da mamma o nonna

Per la miseria non ritornerei a quell'epoca, ma se penso alla tranquillità e all'aria pulita sì.

Tra tanti episodio ne voglio raccontare uno che mi ha colpito in modo particolare. Correva l'anno 1943, i tedeschi avevano invaso le campagne e ci derubavano. L'unico mezzo che avevamo per spostarci era un cavallo che mia zia aveva nascosto nel granaio per paura che ce lo portassero via.

Il cavallo nitriva e i tedeschi quando lo sentirono ci dissero: " Noi avere vinto! Voi avere cavallo!"

E mia zia borbottò: " Noi non c'avemo miga il cavallo! Lo voi capì!"

Quando aprirono il granaio, trovarono il cavallo, ci fregarono le scorte di cibo e il vino tenuto per la battitura. È stata una tragedia! Non ce lo dimenticammo mai..."

Agnese Bruglia

Mia nonna Grazia racconta...

"Quando sono nata mia madre aveva 24 anni e mio padre 27.

Andavo a scuola a piedi, perché abitavo vicino; le mie insegnanti erano tutte molto buone ed i rapporti, secondo me, erano come adesso: ci si voleva bene, però bisognava dare sempre del lei, fin dalle scuole elementari.

Noi avevamo una sola punizione: chi dava fastidio veniva mandato dietro la lavagna; alle scuole medie non ho mai visto punire nessuno.

Scrivevamo con il calamaio e la penna a inchiostro fino alla fine della elementari, già dalla scuola media esistevano una specie di penne biro.

Avevamo due soli libri: uno di lettura e uno per tutte le altre, li mettevo nella cartella fatta di cuoio.

Personalmente ero contenta di andare a scuola: infatti ho studiato fino a 23 anni, ossia fino al termine dell'università di Alma Mater Studiorum. Avevo dai sei ai dieci amici e ci incontravamo tutti nella piazza del paese, ma soprattutto nei giardini della scuola, però se pioveva ognuno stava per conto proprio, perché non usava invitare gente a casa. Giocavamo alla campana, alla mosca cieca, al gioco del fazzoletto, ai quattro cantoni, a palla avvelenata, a saltare la corda...

Eravamo tre figli: due femmine e un maschio. Mentre lavoravano i miei genitori mi lasciavano a casa con una bambinaia.

Mia mamma era anche sarta e ci cuciva vestiti anche molto belli.

Mangiavamo la pasta con il ragù, il brodo, la pasta ai fagioli, la carne, insomma un'alimentazione non varia come quella di oggi, ma senz'altro più sana

Quando ero piccola ci risaldavamo con le stufe a legna, quando sono andata a Bologna a tredici anni, con i termosifoni e la caldaia che andava a gas.

Per fortuna avevamo l'acqua corrente in casa, anche quando ero piccola, perché mio nonno era riuscito a far mettere l'impianto dell'acqua a casa. Avevamo anche i servizi igienici, anzi ce ne erano due: uno al piano terra con la vasca da bagno di marmo, quello al piano di sopra aveva solo il lavandino e un gabinetto. Ne avevamo due perché noi d'estate affittavamo le stanze ai forestieri che venivano a fare le cure alle terme.

Il telefono non ce lo avevamo, quindi comunicavamo con le lettere e il servizio postale era molto efficiente; da quando sono andata a Bologna mio padre aveva fatto l'abbonamento per il telefono.

Non ho mai fatto dei viaggi all'estero, il posto più lontano che ho raggiunto è stato Loreto; ho iniziato quando ero piccolissima: avevo appena quindici giorni.

Ho iniziato a lavorare con uno stipendio ed un contratto a 24 anni: insegnavo all'università, inoltre ero anche ricercatore. Lavoravamo circa otto ore se non di più, ma io non avevo un orario di lavoro fisso, e guadagnavo 160.000 lire al mese.

Nel tempo libero andavamo al cinema, al mare, a ballare, a vedere le opere d'arte che ci sono a Roma, anche ad assistere a degli spettacoli teatrali.

Le condizioni sanitarie erano migliori di adesso, perché gli ospedali funzionavano molto meglio, era quella una bella epoca, e ritornerei volentieri a quel periodo che mi vedeva già sposata e già con due figlie, ma non ritornerei a quando ero bambina. "

Nonna racconta un episodio particolare

"Quando avevo cinque anni e mezzo ho passato sei mesi nella mia cantina con la famiglia, mia zia e mia cugina (il cui padre era

morto a causa di un colpo di cannone), cercando di riparaci dalle granate della guerra.

Durante quel periodo non avevamo molto da mangiare: solo della pasta, dei fagioli e dello zucchero di canna.

Mio padre non era con noi perché era stato ferito dagli attacchi dei nemici.

Ricordo che è stato un periodo bruttissimo tra la noia e la preoccupazione di non uscirne.

Finalmente però dopo tanto tempo la guerra finì, anche se lasciò la mia casa quasi totalmente distrutta; la buona notizia fu che mio padre tornò a casa sano e salvo e, insieme a mio nonno con molto impegno e olio di gomito riuscirono piano piano a ricostruire la casa esattamente come era sei mesi prima. Nove mesi dopo la fine della guerra nacque mio fratello Flavio: infatti mia madre scoprì di essere incinta proprio alla fine della guerra".

Alice Bucco

Mio nonno racconta ...

Mio nonno si chiama Massimo, da piccolo giocava con la palla di pezza, fatta con stracci rovinati e cuciti insieme, con la fionda, con la ruota della bicicletta senza raggi, oppure alla corda o al gioco: "settimana", oppure andava a trovare il rame nelle case diroccate per rivenderlo e comprare la bicicletta che a quel tempo costava una fortuna.

Mangiava soprattutto cibi che costavano poco, anzi pochissimo, perché non c'erano i soldi: uova, carne di cavallo o la frittata con il sugo.

Ha vissuto la guerra quando era molto piccolo e si ricorda solo di macerie su macerie, tantissimi aerei pieni di bombe che le lasciavano cadere nei momenti meno opportuni e di tanta povertà.

Suo padre ha avuto la sfortuna di essere arrestato come prigioniero dai Tedeschi e portato in un campo di prigionia, ma insieme ai suoi amici è riuscito per fortuna a scappare e arrivare, un po'di anni dopo, a casa scampando a camere a gas e fucilate.

Il padre quando era stato deportato, avendo tanta fame, insieme ai suoi compagni, rubava dai secchi bucce di patate e banane e le cuocevano sulla conduttura per il riscaldamento che passava nella stanza.

Mentre il padre era lontano per la guerra, Massimo si ammalò e la madre andò a comprare le medicine molto lontano; lungo il percorso si riposò in un casa di un contadino, più precisamente nella stalla, dove un toro si slegò e la rincorse per ore e ore. Quando finalmente riuscì a sfuggire al toro, raccontò al contadino l'accaduto, quello lo rilegò. Lei ritornò a casa portando le medicine a Massimo.

Questo è uno scorcio di vita raccontata da mio nonno.

Mia nonna Floriana racconta

Mia nonna è nata il 4/5/1947, ha scampato la guerra per pochi anni.

Lei si chiama Floriana e a casa prepara degli ottimi pasti per me o mio fratello: è unica! A quel tempo mia nonna mangiava pasta e fagioli per pranzo, a merenda pane con zucchero e a cena gli avanzi.

A quel tempo non c'erano tanti giochi e giocavano con bambole di pezza e andavano in altalena, non c'erano neanche cellulari e computer: insomma tutto il contrario di adesso.

Mia nonna da piccola non ha ricevuto la migliore istruzione dalla "sua scuola", anzi mi ripete continuamente che noi, siamo stati molto fortunati a nascere negli anni '90 perché abbiamo la possibilità di ricevere una buona istruzione, lei me lo ripete sempre e io le voglio ripetere che lei è unica e straordinaria! Lei si è sposata con Enzo, mio nonno, che essendo nato 5 anni prima di mia nonna, ha vissuto la seconda guerra mondiale, però di lui non posso dire tanto perché ormai è morto.

Riccardo Buontempi

Nonna Bruna

La mia nonna materna si chiama Dolores, ma in realtà tutti l'hanno sempre chiamata Bruna, fin da quando il suo papà, marinaio di nome Bruno, era imbarcato lontano da casa. È nata nel 1940 a Fiume, città all'epoca italiana, poi passata alla Jugoslavia con il trattato di pace di Parigi del 10 febbraio del 1947, che determinava la fine della seconda guerra mondiale. Essendo la sua mamma, cioè la mia bisnonna Dallonda, nata e vissuta a Fiume, le tradizioni e le ricette della sua famiglia hanno risentito molto della cultura transalpina. Nonna Dallonda, era un vero asso in cucina e ha tramandato le sue famose ricette (prima fra tutte quella della crêpes, che chiamava "palacinche") fino a mia madre, che ne va fiera. Ogni Natale nonna Dallonda si circondava delle sue tre figlie, fra cui mia nonna Bruna, e preparava i cappelletti per tutta la famiglia.

Nonno Salvatore racconta ...

Mio nonno materno è nato a Buccheri, un paesino di montagna in provincia di Siracusa, nel 1937.

Durante la seconda guerra mondiale mio nonno aveva solo 6 anni e nel luglio del 1943, durante lo sbarco degli alleati americani sulle coste della Sicilia, di notte, non avendo il suo paesino dei rifugi antibombe, si nascondeva in una grotta con sua madre e sua sorella, mentre il papà soldato era stato mandato in guerra in Jugoslavia.

Nonno Salvatore e sua sorella dormivano per terra con un asciugamano come cuscino e una copertina per coprirsi.

Invece di giorno stavano nella loro piccola casa aspettando la mamma che ogni mattina andava in cerca di braccianti che lavorassero i loro campi.

Un giorno, durante la scuola, iniziarono molti bombardamenti fra tedeschi e americani e visto che questo paesino dove mio nonno abitava era situato in mezzo ai due contingenti in battaglia, i maestri mandarono tutti gli studenti a casa. Dopo cinque anni di guerra il papà di mio nonno tornò

dalla Jugoslavia, facendosi accompagnare da macchine passanti e percorrendo dei tratti in treno. A quel tempo c'erano delle mense popolari dove un giorno mio nonno, seguendo gli altri ragazzi della sua età, entrò. Però l'accesso era vietato ai non fascisti e, visto che mio nonno non lo era, lo sbatterono fuori dalla porta, così lui era costretto ad andare a mangiare a casa solo una fetta di pane, perché il cibo era poco mentre la povertà era tanta.

A cena mangiava sempre la pasta con le lenticchie o con i fagioli (che infatti oggi detesta!), mentre a colazione poteva bere latte di capra con una fetta di pane. Penso che queste esperienze vissute dai miei nonni siano tristi perché vivere l'infanzia durante la guerra non è piacevole porta via dalla tua vita ogni gioia. Per questo auguro ai miei nonni di vivere serenamente questi anni di pace.

Giada Carioli

Mia nonna racconta ...

"Quando sono nata mia madre aveva 23 anni; eravamo cinque fratelli: quattro femmine e un maschio e vivevamo in una famiglia molto numerosa e c'era sempre qualcuno che ci guardava, pertanto non restavamo mai soli.

In casa non c'erano i termosifoni, ci riscaldavamo con il fuoco; non c'era l'acqua corrente e andavamo a prenderla ai pozzi, non c'era neanche un bagno, ma tutte le persone che abitavano nel mio quartiere andavano in campagna a cercarne uno.

Ci lavavamo con una bacinella e con acqua fredda.

Mangiavamo le tagliatelle con il sedano, pomodoro e grasso di maiale oppure la minestra sempre condita con il grasso di maiale

Mi sembra di ricordare di avere avuto solo due vestiti: uno per stare dentro casa e uno per andare alla Messa della domenica o per uscire.

Una volta non c'erano gli autobus, quindi le mie sorelle ed io andavamo a scuola a piedi e ci sono andata fino alla III elementare.

Con le insegnanti avevamo un buon rapporto, anche se ci

punivano mandandoci dietro alla lavagna; erano brave, però non come quelle di adesso.

Per scrivere usavamo il calamaio, che era anche un po'scomodo, perché ci si sporcava facilmente. Mi piaceva molto andare a scuola e ci andavo volentieri.

Avevo due quaderni: uno a righe e uno quadretti e li mettevo dentro una cartella di stoffa.

Avevo pochi amici perché mio padre non mi faceva uscire, quindi con i miei amici ci invitavamo ognuno a casa dell'altro.

Ci incontravamo solo la domenica perché durante la settimana i nostri genitori lavoravano: di solito giocavamo a carte, perché i palloni non li avevamo.

Io e le mie sorelle costruivamo le bambole con degli stracci.

Iniziai a lavorare all'età di otto anni, lavoravo 10-11 ore e guadagnavo molto poco, adesso non mi ricordo di preciso quanto.

Fin da piccola ho sempre fatto la contadina.

Sinceramente non ritornerei a quell'epoca, le condizioni di adesso sono migliori".

Un episodio particolare

"Quando ci fu la Prima Guerra Mondiale io avevo 13 anni.

Fu una cosa bruttissima!

I parenti di mia madre, la mia famiglia ed io eravamo riparati sotto terra, a Candia.

C'erano da tutte le parti cannoni e bombe.

Avevo molta paura.

Un giorno in particolare mi ricordo vagamente che non si sentivano più i rumori ... era tutto in silenzio.

Così mio padre cercò di uscire da sotto terra per andare a vedere la situazione.

Quando mio padre si affacciò un tedesco lo scambiò per un inglese e quello con i suoi compagni cercò di colpirlo.

Noi da sotto terra piangevamo convinti che i tedeschi lo avessero ucciso.

Fortunatamente mio padre si salvò: era riuscito a ripararsi e quando scese da noi era tutto sudato e sporco.

Noi corremmo e andammo ad abbracciarlo. ”

Mattia Campobassi

Mio nonno Franco racconta

Un giorno tornato a casa da scuola chiesi a mio nonno di raccontarmi della sua vita... lui mi guardò e mi disse di mettermi seduto ed ascoltare... Mi disse queste parole: "So nato il 23 Settembre 1945 dopo due mesi che finì la guerra... Me ricordo che me tenevane n'te cesto de fero degli Inglesi poi sul crescere facevo sei kilometri a piedi per andare a scuola già a sei anni sa gli zoccoli e 'na cartella de cartò. Durante la scola n'ero 'na cima e infatti il primo anno de scola so stato bocciato perché non glie parlavo mai al maestro e po'guarda caso facendo sta strada a piedi passando pe la fraziò de le fornaci, in quel mentre che passavo, mazzava'n maiale un certo Lillini e ciò avuto paura... tant'è vero che per quindici giorni non ho mai dormito. Te pensa che mi padre è dovuto andà dai frati esorcisti a toieme sta paura che c'avevo.

A 14 anni se giogava sa la bicicletta che avevo trovato nel paesì n'do abitavo, siccome che era senza copertoni e c'era solo i cerchioni, ciò messo na corda n'torno alle rote e siccome ce so cascato, quando tornai a casa e mi padre m'aveva visto cuscì ma r'novato pure lu cuscì me ce stava pure bè. Me ricordo che non c'era na Lira e me ricordo pure che c'era zio Giulio che era el vergaro e fratello de mi padre e pure lu non ciaveva na lira e se ce l'aveva ce l'aveva solo per lu e noi non ciavevamo niè n'motori na bicicletta niè... se andava alla chiesa a piedi e quando ser tornava, uno se cambiava coi vestiti dei fratelli e po'se andava a fa i chirichetti.

Quando dovevo andà a fadiga n'tela tera me ricordo che se partiva la matina presto pe andà sa le vacche a lavorò sa la pertigara, po'quando magnavamo, magnavamo quel che c'era e el pà se faceva de casa alle quattro de mattina n'sieme a mi padre Giuseppe. Me ricordo pure come se passava Natale, n'anzi tutto bisognava

guarnà le vacche de mattina presto giorno e sera, po'se andava a messa e al giorno se magnava un capò o un conillo che non mancava mai, me ricordo pure che mi padre vendeva la pelle de conillo per comprà il sale e le sardelle pe magnà qualcò, me ricordo pure che alla sera non se usciva de casa e vedevi sempre la paura dappertutto e se andavi a fa 'na partita a carte'n te 'na stalla ce andavi sempre in do o tre. Alla sera quando se mangnava se diceva il rosario e dopo cena tutti a dormì e zitti perché chi parlava era bastonate da orbi. Zio Giulio (il vergaro) c'aveva fatto trovà la televisore dentro casa per vede "Giardino D'inverno" con le sorelle Chersler e "Campanile Sera" con Mike Buongiorno, 'rivata la televisiò era finito il rosario perché molta gente veniva a vedè la televisiò a casa nostra, però sinceramente ancò devo capì come ha fatto mi zio a comprà la televisiò che non ciavevamo un bocco de niè.

A Pasqua la Chiesa scioieva le campane e noi ragazzi facemi le capriole'n tei patri ma non poi capì quanto me divertivo !! Anche perché la settimana santa se passava in Chiesa do o tre ore, po'c'era il lavaggio dei piedi e po'c'era la visita alle Chiese per vede il grano bianco, al Venerdì c'era la processiò dela morte de Cristo e po'al Sabato c'era sto scioglimento de campane e io come già t'ho detto facevo 'ste capriole, alla Domenica se andava alla mesa e guai chi non ciandava, io facevo come sempre il chirichetto. A pranzo se magnava 'n agnello e le taiatelle fate in casa po'el ciambellò sai pepetti sopra, che non te digo quant'era bono, non c'era el colesterolo, la glicemia niè se stava bè 'm bel po'.

E me ricordo pure che se rispetava sia la vigilia de Pasqua che de Natale che non se magnava. Quelo che me dava fastidio era alla Domenica che veniva sempre qualche parente che te veniva a trovà e io e mi cugino che eravamo i tabaccoli eravamo n'tela stala a guarnà le vacche, invece la vergara mazzava un conillo per fà magnà i parenti che el metteva n'tela padella ancò vivo. Il vergaro (Zio Giulio) cos'ha fatto ??? Ha comprato la motoretta pè taglià l'erba e quella ha fatto

bè a falla, perché non gliela guantavamo più sa la falcia, i soldi pe sta motoretta el trovammi perché andavamo sempre a falcià l'erba degl'altri contadì per pia quattro milal ire pè ogni ettaro (10.000 metri). All'eta de quindici anni so'andato a fa il mezzo schiavo che 'na volta se diceva garzò, facendo il garzò lavoravo la tera, zapavo, vangavo facevo de tutto pe'pia'solo da magna e da beve, adè invece se fai 'ste robe che so piccole robe ce pi pure i soldi, a quell'età lì volevo andà a Passatempo a 'mparà 'n lavoro che c'era 'n officina 'ndo'riparavane i trattori però non ce so andato perché il padrò del terre non me ce mandava e manco mi zio Giulio. A 'n certo punto a casa veniva pure la "Lambretta "che era'n motorì che usava mi fratello Faustì e mi cugì Mariolo, ce andavane a Osimo a fa i bulli, però zio Giulio che era tanto che glie rompevamo le scatole non c'è mai salito e me ricordo che prima de daccela ciaveva detto che lù non ce montava mai e cuscì ha fatto.

Lu andava ai mercati sa la coriera a Osimo, Macerata e Filotrà e se po'non ciaveva la coriera che lo portava a casa piava un taxi, però non ho mai capito come faceva a avecce tutti 'sti soldi perchè se glie chiedevi mille lire me diceva sempre: "Va a vedè se c'è 'n tel giacchettì "e trovavo sempre cinquanta, quaranta lire e non bastava pe andà al cinema e se stava a casa e po'caso mai dovevi giogà a bocce li dà cola perché c'era le gance delle bocce. Quando se lavorava in campagna che te veniva aiutà i contadini vicino a fa i lavori, per esempio a scarpì i finocchi, a scarpì le barbabietole e a scanafoglia el granoturco, alla sera per ringrazià l'invitammi tutti a cena a casa nostra e cosa te credi che c'era da magna?? C'era 'na cesta d'insalata che non so manco se la lavava nisciù e 'na volta 'na signora Ida de Cingolà ha spezzato ventiquattro file de pà da 'n chilo pe falli magnà tutti e c'era 'n salame che lo tagliava talmente fino che se lo metti di fronte alla luna se vedeva il riflesso per quanto era tagliato fino, però nonno te po dì che 'na volta ce se divertiva 'm bel po'anche senza tutta sta roba che ciavè adè.. come il computer, il cellulare e

se te digo la verità saria contento de tornà come stavamo ‘na volta e per me era meglio quand’era peggio. Ah no prima de finì te digo ’n altra roba... prima de andà a scola o dopo che avevi fatto i compiti non è che ciavevamo il pallò e allora se andava ’n tei campi, ’n tele fratte e se trovavane dei residui bellici e fortunatamente ciavemo pure giogato e era ’n dato bè che non è scoppiato mentre ce giogavamo e per finì veramente, quando andavo a scola e facevo la seconda, mi madre me dà otto ovi per dà alla mestra, invece io non gliel’ho portati e l’ho lasciati lungo la strada perché me vergognavo de portaie ‘sti ovi e ie dovevo portà pure i fiori e cos’è ie porta i fiori?? Cu ie portavo le margheritine??

A metà strada quasi 3 chilometri li lascio lì ‘n tel canaletto dell’acqua, al giorno quando so andato a casa mi madre m’ha chiesto: “Gliai portato gli ovi alla maestra?? Cu t’ha detto?? “E aveva già sgamato che non gliel’avevo portati e subito s’era messa sull’attenti e me ricordo che babbo m’ha dato ‘na sfrustata ’n tele gambe e io presi e partì per andà a pià ‘ sti ovi e me ricordo che avevo fatto sei chilometri tra andata e ritorno per casa e alla fine alla sera ce li semo magnati e te dirò de più che a quei tempi se volevi magna ‘n ovo sa le patate fritte dovevi avè la febbre almeno a trentanove sennò non se magnava”.

Valentina Ceccarelli

Nonno Mirco e nonna Orietta

mio nonno racconta...

La sera del Natale si festeggiava a casa di un parente con le zie e i nonni ed altri amici intimi giocando a tombola o a carte; per coprire i numeri si usavano i ceci o i fagioli cotti e ogni numero che usciva si associava ad un significato simile a quello della Smorfia Napoletana, per esempio 77: le gambe delle donne o 90: la paura.

Nonno, nonna, mamma e zia andavano alla messa di mezzanotte: mia zia aveva sempre il raffreddore e si addormentava russando su una sedia della chiesa essendo piccola e molto stanca.

Alla fine della messa, prima di andare a casa, il parroco offriva alle persone il panettone ed il punch caldo per scaldarsi in quelle giornate umide e fredde e per stare un po'insieme in quel giorno speciale.

Per il pranzo di natale era tradizione mangiare tortellini in brodo e carne lessa, anche se non piaceva a tutti.

Alla fine della cena si sentivano dei rumori provenire dalla cucina e tutti si chiedevano chi fosse.... era mia nonna che tagliava il torrone!

Un episodio particolare

Mia nonna mi racconta che, quando era piccola, era andata con le sue amiche a giocare in un campo dove c'erano altri ragazzi che volevano mandarle via: uno di questi prese mia nonna per un braccio, per costringerla ad allontanarsi, lei per difendersi prese una zolla di terra e gliela tirò sulla testa.

Mia nonna non sapeva che in quel pezzo di terra c'era anche un sasso che fracassò la testa del ragazzo.

Quando nonna passava davanti casa del ragazzino, correva per paura che i genitori la sgridassero.

Eleonora Ciavattini

Mio nonno racconta il mestiere di una volta: il vasaio

"Buongiorno sono Antonio, sono un artigiano e quando ero più giovane lavoravo con l'argilla e fabbricavo i vasi.

Ho iniziato per gioco con mio nonno mentre lo guardavo lavorare, mi ha subito affascinato, così ho voluto anche io iniziare a fare lo stesso lavoro.

Fino a trent'anni ho svolto questa attività, poi ho smesso perché non guadagnavo abbastanza da riuscire a mantenere la mia famiglia.

Costruivo un po' di tutto: vasi, piatti decorati, ciotole e altro. Alcuni dei miei lavori erano su ordinazione, ossia venivano da me alcune persone che volevano magari un vaso particolare che avevano visto per la loro casa e glielo riproducevo.

Altri li creavo per dei piccoli negozi che li ordinavano, perché a quei tempi si potevano vendere prodotti artigianali senza problemi.

Non mi stancavo affatto di produrre questi oggetti, perché ogni giorno creavo qualcosa di diverso: ogni vaso era diverso dall'altro e quando vedevo la gente contenta e compiaciuta di ciò che producevo, ero talmente soddisfatto che mi dimenticavo della fatica fatta.

Costruivo questi oggetti con l'argilla, ossia un materiale molto morbido.

La prendevo e la mettevo in un tornio di forma circolare e lo facevo girare con il piede, bagnavo le mie mani con l'acqua e mentre

il tornio girava modellavo l'argilla ed eseguivo quello che volevo o che mi era stato richiesto.

Per creare oggetti di forme particolari, come piatti o oggetti ovali, si usavano degli stampi in gesso dove l'argilla viene poi calcata con le mani.

Quando l'oggetto era terminato lo mettevo in forno a 1000 gradi per farlo asciugare.

Ricordo ancora che mio nonno li lasciava asciugare al sole, però a volte il vaso si rompeva.

Quando il lavoro era asciutto lo decoravo.

Fare questo lavoro m piaceva tantissimo".

Nonna Germana racconta...

"Quando sono nata, mia madre era abbastanza giovane, aveva 32 anni, lei era casalinga; eravamo sette figli: sei femmine e un maschio.

Mangiavo molta polenta anche di mattina, minestra fatta in casa senza uova e erba di campo che andava a raccogliere mia madre.

Andavo a scuola a piedi perché si trovava vicino casa ed ho frequentato fino alla quinta elementare.

La maestra era molto severa, spiegava abbastanza bene e dava parecchie punizioni, per esempio ci faceva mettere dietro la lavagna in ginocchio sopra i ceci, oppure con un bastone bastonava le mani. Per me i rapporti con le insegnati non erano buoni, non si faceva mai una parola e non si scherzava mai.

Scrivevamo con il calamaio, non avevamo le penne. Avevo un solo libro e lo mettevo dentro una cartella di cartone. A me andare a

scuola non piaceva per niente. Non mi divertivo mai, perché lavoravo sempre.

Avevo moltissimi amici e ci incontravamo nell'oratorio della Chiesa ogni sabato e ogni domenica. Giocavamo sempre a carte e a tombola. Ho lavorato da sempre, anche quando andavo a scuola. La mattina scuola e il pomeriggio lavoro. Facevo l'orlatrice, ossia cucivo le tomaie delle scarpe. Non avevo orario, perché praticavo il mestiere dentro casa mia. Alla fine del lavoro guadagnavo pochissimo, senza contributi senza niente. Come dico sempre io: tanti sacrifici, niente risultati. Non avevo acqua in casa. Per bere o lavarmi andavo nel lavatoio del paese vicino casa; non c'erano servizi igienici in casa.

Per fare il bagno prendevo una bacinella e la riempivo di acqua calda, poi andavo nel piano sotto casa, che sarebbe stato una specie di cantina e lo facevo lì.

Quando ero malata non andavo dal dottore, raramente, per fortuna c'erano le medicine. Sfortunatamente non ho mai potuto fare viaggi anche se mi sarebbe molto piaciuto.

Non ritornerei assolutamente in quell'epoca, perché ho sofferto troppo".

Racconto di un episodio particolare

"Un episodio che racconto con terrore, ma nello stesso tempo con gioia è successo durante il periodo della seconda guerra mondiale, quando arrivarono a Candia i tedeschi.

Ricordo che ero terrorizzata quando li vedevo, anche se stavo vicino a mia madre, appena rientravo a casa mi nascondevo sotto il letto.

Un giorno è successo che duo o tre tedeschi, mentre stavo giocando con le mie sorelle fuori casa, mi chiedono il mio nome così risposi "Germana! "Allora mi hanno presa in braccio e mi hanno portato nel loro rifugio per farmi mangiare caramelle e mi hanno dato anche una cingomma di colore rosa, che non avevo mai visto prima.

Da quel giorno i tedeschi, ogni volta che mi vedevano, mi porta-

vano le caramelle, perché dicevano che mi chiamavo Germana.

Ero molto felice anche perché a quell'epoca non mangiavo mai dolci e caramelle, perché i nostri genitori non potevano permetterseli, perché non avevano soldi per comprarceli.

Tutto sommato ho un bel ricordo dei tedeschi, perché mi hanno sempre portato caramelle e mi hanno sempre trattata bene. ”

Francesco Cinti

El raconto de nono Mondo in anconetà: el presepe col bambinelo

Mi nono me raconta: quando ero fiolo a natale facemi l'albero e el presepio el giorno dela Vigilia (el compleano mio!!); sicome el facemi el 24, me poi capì, ce mancava de tuto dala a ala z.

Alora me preparavo e n'davo a prende el muschio ale grote de Posatora co la bicicleta, po'traversavo i binari (mama mia...i treni ne pasavane poghi, ma era periculoso lu steso!) e racoievo el scarto del garbò brugiato pe fa le muntagne.

Arivato a casa custruivo el presepe a seconda de come me pareva a me, come me pasava per la testa, ma el presepe non veniva come el volevo io e alora me stizavo, el sfasciavo e ricominciavo da capo.

Ala fine el presepio veniva bè, perché lo facevo de fori nt'un curtile: el presepiuo lo adobavo col bue, l'asinelo, el bambinelo in mezo al'ovutta, co i fiumi fatti da me, prendevo i tubi de piombo tajati a metà pe fa score l'acqua.... miga come vujaltri mascalzoni che n'de al Gioilande (attuale

Auchan, solo che nonno se lo ricorda con il nome di 20 anni fa!) e cumprè quele funtanelle eletriche, de plastiga, che non valene niente!!

El giorno de Natale era sempre na gran festa a casa mia, perché mi madre e ialtri parenti facevane un pranzo cuscì bono..... da fa rinvenì i morti dala tomba.

Ala fine del pranzo po'giogavami a carte e a tombola, mentre se magnava el torò.

Giogami fino ala sera (i soldi erane poghi ma pure le puntate erane basse un bel pò e po'erimi coscì tanti che pe fa un giro de tombola ce voleva tre setimane!) e po', giù, se rimagnava n'altra volta e po'se sparechiava e se rigiogava.

El giorno de Capo d'ano era uguale spicigato a Natale, solo che andami a vedè i foghi, in più la gente pe fa rumore, a mezanote, butava i piati e bichieri vechi dala finestra. El giorno dopo pasava la banda del Buon Pastore a cantà soto le finestre (miga c'era el concerto ala televisiò come adè!); poi se rimagnava e se rigiogava e chi vinceva, coi soldi dela vincita, doveva ricomprà el panetò e el torò, da rimagnà al giorno dela Befana, se no el dolce non se magnava niente, solo qualche mandarì! Cuscì pasavo le feste de natale quando ero picolo, non c'erane tanti regali, tanti dolci, tante fresche, ma c'era la gente che te voleva bè, c'era la compagnia, l'alegria e la giuventù!!!

Intervista a mio nonno Edmondo nato nell'anno 1936

"Sono nato nel 1936 quando mia madre aveva 25 anni.

Fino da piccolo non mi piaceva tanto andare a scuola, preferivo andare a giocare fuori. A scuola ci andavo a piedi quando andavo vicino casa poi con la corriera, perché durante la guerra la mia scuola era a Collameno.

In prima elementare la maestra era molto rigida e mi faceva tanta paura, perché ci picchiava con un righello. Negli anni successivi delle elementari c'era un maestro che era molto buono, ma per il resto le

insegnanti erano molto severe e noi avevamo un grande rispetto per loro. Le punizioni scolastiche erano: mettersi in ginocchio sui ceci ed essere picchiati sulle dita con la bacchetta.

I rapporti con i maestri non erano molti, le salutavamo quando entravano e uscivano alzandosi in piedi e le chiamavamo "signora maestra" e non si dava del "tu".

Quando facevo le elementari avevo solo un libro che si chiamava l'Abecedario che mettevamo dentro alla cartella di pelle, invece dopo avevo tanti libri che però non si cambiavano tutti gli anni. Scrivevo su un quaderno con il pennino, perché non esistevano ancora le penne a biro ed avevo una calligrafia abbastanza accettabile.

Io sono andato a scuola fino all'età di 15 anni: ho fatto le scuole di Avviamento Professionale, ma sono andato a scuola con volontà e profitto fino alla 5^, poi non avevo più voglia di studiare e non ci andavo più frequentemente, facevo tante assenze, nonostante i miei genitori mi punissero ed erano molto arrabbiati con me.

Ora mi sono pentito e se potessi tornare giovane andrei a scuola e studierei, perché nella vita essere istruiti è molto importante.

Ho iniziato a lavorare appena finito di andare a scuola, cioè all'età di 15 anni (sono stato bocciato tre volte!) e facevo il camionista aiutando mio padre e i miei zii. Lavoravo molte ore al giorno ed a volte anche per un giorno intero, ma la fatica non mi pesava e guadagnavo abbastanza per vivere bene secondo il tenore di vita di quel periodo.

Fino ai 35 anni sono vissuto in un palazzo dove abitavano anche i miei zii e tanti cugini, perchè mio padre aveva 12 fratelli e sorelle.

In casa ci riscaldavamo inizialmente con stufa e camino, poi con i termosifoni; avevamo l'acqua corrente anche prima della guerra, meno che quella calda, così facevamo il bagno dentro una vasca con dell'acqua riscaldata nella pentola. Comunque ero fortunato perché avevo il bagno dentro casa, mentre qualche mio amico doveva andare nei campi.

Di solito noi mangiavamo tutti insieme e un po'di tutto, perché la mia famiglia non era molto povera: la pasta spesso era fatta in casa, la carne veniva comprata direttamente dal contadino così come la frutta. Spesso mia madre non pagava il contadino, perché le cose che lui ci dava erano il pagamento dei trasporti che mio padre aveva fatto per lui.

Noi non facevamo viaggi, non andavamo molto lontano da casa, solo in rare occasioni si andava a fare delle piccole gite fuori della città, magari a Pasquetta o al 1° maggio, tutti insieme. Eravamo una trentina tra zii e cugini, partivamo per le scampagnate con le poche macchine che avevamo stracariche di persone e mio zio Remo prendeva il camion dove si caricava di tutto, tavoli, sedie, cibo, bevande, coperte ... e anche qualcuno che non riusciva a trovare posto nelle macchine.

I veri viaggi li ho iniziati a fare quando ero più grande, all'età di 15 anni, quando mio padre mi portava con sé a lavorare con il camion. Anche se lavoravo mi piaceva andare in posti nuovi e conoscere gente diversa. Mi sentivo una persona fortunata per questo. Ma il primo viaggio di vacanza vera e propria l'ho fatto quando sono andato in "viaggio di nozze". Con tua nonna siamo andati prima a Roma, poi a Sulmona, a trovare un mio amico compagno di NAIA, poi a Venezia e per finire sulle Alpi a Cortina. E'stato un viaggio veramente bellissimo ed è una delle cose della mia vita che non dimenticherò mai, così come non dimenticherò mai la mia infanzia, piena di giochi e amici sinceri. Io avevo tanti amici che incontravo, da piccolo, dietro casa a "Montirozzo" dove c'erano molti campi e si poteva correre e giocare a pallone, Con i miei amici ci vedevamo molto spesso, quasi tutti i giorni. Giocavamo a "cirillo", un gioco simile al baseball, a calcio, al gioco della cavallina, ma il mio gioco preferito era giocare ai cowboy e indiani: io ero il capo degli indiani "Toro seduto" e decidevo le punizioni per i prigionieri, cioè gli amici cowboy che venivano catturati. Ad esempio li facevo correre intorno

al campo per 5 minuti e poi li liberavo e tutti insieme andavamo a casa mia, dove mia madre preparava la merenda per tutti. A quei tempi avere la merenda da offrire agli altri era un vero lusso e per questo ero diventato nel mio quartiere un personaggio molto popolare.

Una volta diventato più grande verso i 20 anni, con gli amici ci vedevamo sempre in p. za Rosselli e al quartiere di Posatora. Al tempo mi divertivo giocando a calcio, andando al mare nuotando e facendo i tuffi e poi quando ero più grande, andando alle feste da ballo con la mia fidanzata e con zia Marcella, mia sorella, con la quale ballavo il rock and roll e il bughy bughy al Circolo Ricreativo di via Marchetti o di via Palestro. Alla domenica, però, giocavo a calcio, avevo la partita da pallone. A 16 anni già giocavo con una squadra locale che militava in serie C. Ero un giovane calciatore molto promettente, ma purtroppo avevo un carattere un po'peperino che non mi ha permesso di fare più carriera. Ad esempio in una partita molto importante per la promozione il calciatore titolare, che giocava nel mio ruolo si infortuna: allora il mister fa entrare me al suo posto. Io ero giovanissimo e non stavo più nella pelle. Mi metto a giocare con tutta la grinta che avevo, ma i miei compagni, tutti più grandi di me, non mi passavano mai la palla, nonostante io la chiamassi in continuazione. Forse avevano paura che io gli rubassi il posto! Allora io ho iniziato a giocare contro la mia squadra... ho rubato la palla ad un mio compagno, ho scartato tutti, sia i miei compagni che gli avversari e ho fatto gol contro la mia squadra!!! Non ti dico l'allenatore ... mi ha tenuto fuori per tre giornate! Da giovane ero così, un po'testa calda... come adesso!

La mia famiglia era proprietaria di una ditta di autotrasporti; così avevamo abbastanza soldi per vivere. Un giorno mio padre tornò a casa con un telefono che collegò alla rete telefonica: eravamo gli unici a possederlo in tutto il palazzo e i nostri vicini entravano in casa nostra per chiamare con il nostro telefono. Erano altri tempi ... tornerei a quell'epoca perché ero più giovane, forte e spensierato e

non ci tornerei perché ora si sta meglio, ci sono più comodità, c'è la possibilità di curarsi meglio, di comunicare con tutti più velocemente e poi ci sei te e quando sto con te mi sembra di essere sempre giovane!"

Qualche volta mio nonno mi racconta degli episodi della sua vita. Nonno Mondo aveva una grande famiglia composta da tanti parenti, per lo più i fratelli di suo padre e tanti cugini. Tutti gli uomini della sua famiglia lavoravano insieme perché avevano una azienda di trasporti. Questa azienda era stata fondata dal suo bisnonno nel 1860. Mio nonno Mondo si ricorda che da piccolo andava molto spesso con suo nonno Medardo (figlio di Leopoldo) dal "Facocchio", così detto in dialetto anconetano quello che in italiano era il carradore.

I lavori che non ci sono più

Chi era il "Facocchio"? Era un artigiano che costruiva e/o riparava con le sue mani, utilizzando legno e ferro, le carrozze, i cocchi, i landò e i carretti da trasporto. Sì, perché fino al dopoguerra per trasportare le merci, venivano ancora utilizzati, più che i camion (che erano molto rari), i carri trainati dai cavalli. Il mio tris nonno si serviva da un artigiano chiamato Mario, detto "Maramao", che aveva la sua bottega in un vicoletto vicino all'attuale Via Ascoli Piceno. Mio nonno si ricorda, che questa bottega, era piena di attrezzi necessari per lavorare il legno ed il ferro e che, come quando ora si va da un concessionario a comprare le macchine, il Facocchio mostrava al cliente dei disegni che raffiguravano dei modelli di carretto che lui poteva realizzare, faceva scegliere al cliente il modello che preferiva, le misure desiderate e ci si accordava per il prezzo che veniva pagato alla consegna. Per avere il carretto nuovo bisognava aspettare parecchio tempo e quando si andava a ritirare il carro nuovo, si portavano i soldi per pagare il lavoro e anche un fiasco di vino per brindare all'affare concluso.

Matteo Dubbini

Come si viveva una volta la vecchia vita di Nardò (di mio nonno Franco dell'Atti)

"Mi chiamo Franco Dell'Atti e sono nato a Nardò, in Puglia, ne 1937 ed è inutile dire che le cose sono un po'cambiate; primo perché non vivo più a Nardò, ma ad Ancona e secondo perché sono passati parecchi anni e la vita è ormai molto diversa.

La mia famiglia non era: né ricca, né povera, mio padre era un funzionario di banca e avevo sette fratelli. Noi come famiglia non eravamo importanti anche se in quel piccolo paesino ci conoscevamo un po'tutti.

A Nardò di importante c'era il cugino di mio padre, Pantalao Ingusci, noto esponente del Partito Repubblicano Pugliese. Un'esperienza che ricordo molto bene sicuramente è stata la seconda guerra mondiale, difatti sia americani che tedeschi rispettivamente all'inizio e verso la fine della guerra con i loro bombardieri colpivano il porto di Taranto che finì per essere raso al suolo, i bombardieri per raggiungere il loro obbiettivo sorvolavano Nardò, ma un giorno uno degli aerei virò verso il paese e sganciò le bombe distruggendo la stazione, io e la mia famiglia ci rifugiammo in fretta e furia dietro una tagliata, ovvero un grosso muro messo in diagonale, fortunatamente alla stazione ci fu solo qualche ferito. Rientrammo in casa e notammo che, alcune porte finestre prima chiuse a chiave, si erano spalancate a causa dell'onda d'urto. Beh diciamo che di guerra ne abbiamo sofferta abbastanza! Voglio raccontare del natale di una volta che non era ''la festa dei regali''come oggi, ma un' occasione per stare insieme giocando a tombola oppure per costruire l'albero che decoravamo con frutta di stagione e pupazzi in cera costruiti da noi ragazzi.

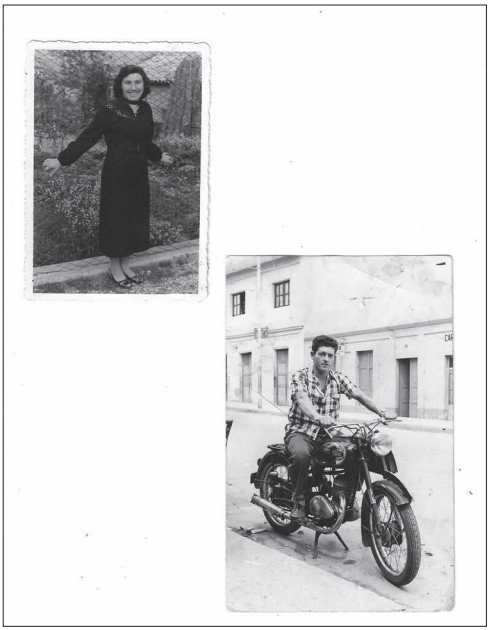
Essendo pugliesi l'estate per noi tutti significava trasferirsi a Mondonuovo, in una casa detta "in campagna''anche se si trovava a circa 300 m. dal mare il quale raggiungevamo tramite una scaletta e dove facevamo il bagno per moltissimo tempo".

Mia nonna Rosarita Cugnini, nata ad Ancona nel 1945, mi ha raccontato un episodio particolare

"Nel dopoguerra la nostra casa era andata distrutta e, prima di ottenerne una in muratura andai con la mia famiglia ad abitare nella zona di Collemarino dentro una baraccopoli in una casetta di lamiera per un paio d'anni e, nonostante non fossimo ricchi eravamo comunque felici. Fortunatamente questa situazione durò per poco tempo".

Flavia Esposito

La storia di nonno Cesare



Mio nonno abitava in campagna e le giornate trascorrevano velocemente nel rigore e la severita'dei loro genitori. La sveglia del mattino suonava sempre molto presto, al secondo canto del gallo dovevano tutti scendere in cucina per aiutare la mamma a governare gli animali. Una volta terminato il lavoro si andavano a lavare per poi andare a scuola a piedi il che era molto faticoso in quanto la scuola distava diversi chilometri. Il ricordo più brutto è quello delle numerose volte che non si riusciva ad arrivare a scuola a causa del passaggio del fronte in quanto si trovavano nel mezzo della seconda guerra mondiale. I giorni di festa erano sempre i più belli perche'andava in chiesa con la sua famiglia ed il pranzo era più abbondante degli altri giorni. Il pomeriggio lo trascorreva con altri parenti e rappresentava sempre una bella occasione per giocare. Erano molto poveri e non potevano permettersi tanti privilegi. Quando era molto freddo tutta la grande famiglia si recava davanti il camino ed i suoi genitori raccontavano a lui ed i suoi otto fratelli storie del passato e storie di paura, però, non solo, nel frattempo mentre ascoltavano e parlavano, per non stare con le mani in mano si divertivano

ad avvolgere un fil di ferro attorno a delle pentole di argilla cotta (pignata) che servivano per cuocere i fagioli sulla brace del camino. Questo filo intrecciato come una rete faceva sì che anche se si fossero formate delle crepe la pentola poteva essere usata ugualmente. Gli argomenti scolastici che principalmente si trattavano erano quelli dello studio della lingua italiana, della matematica, e della storia facendo riferimento spesso e sovente al re Vittorio Emanuele III in quanto in Italia c'era la monarchia.

Il ricordo più vivo va ai Savoia che uscirono dall'Italia alla fine della seconda guerra mondiale ed alla proclamazione della repubblica italiana. Parlavano tutti di una carta delle leggi che poi si scoprì la Costituzione italiana, c'erano anche dei partiti politici ben definiti l'Italia in poco tempo cambiò iniziando il periodo delle innovazioni ed il grande progresso. Nonno e i fratelli erano poco più che ragazzini con il mondo davanti e tanta voglia di lavorare e crescere per guadagnare ed aiutare la propria famiglia. Ad oggi quasi ottantenne questi restano per nonno i ricordi più belli della sua infanzia e della sua giovinezza.

Un simpatico artigiano

Giuseppe Carelli, chiamato fin da piccolo Peppino, vive ad Ancona con la moglie Paola e la figlia Cristina. Lavora fin da ragazzo alla "Bottega del caffè" in corso Garibaldi.

È nato nel 1940 quando la madre aveva trent'anni, ha iniziato la scuola nel 1946 e frequentava volentieri, ci andava a piedi con i suo compagni. A scuola hanno iniziato con la prescrittura facendo "stanghette e tondini", ma lui si annoiava perché già dall'età di quattro anni si divertiva a leggere il giornale con la mamma.

Nei primi due anni avevano un solo libro di lettura, in terza elementare iniziarono ad usare un sussidiario ritenuto molto divertente e creativo. Per portare il materiale scolastico usavano una cartella di cartone e tela come quelle da lavoro che usano i dottori. Le insegnanti erano molto buone e gentili e come punizione ricevevano una sgridata e se era proprio grave un brutto voto o una nota. In ogni caso gli alunni erano molto rispettosi verso le insegnanti e per quanto gli piaceva andare a scuola non ha mai fatto un'assenza, non si è mai ammalato ed era molto responsabile.

È andato a scuola fino all'età di diciannove anni meritandosi il diploma magistrale. I genitori si dedicavano molto ai loro figli, soprattutto la madre casalinga perché il padre si occupava del negozio tutto il giorno.

Anche lui spesso il pome-

riggio aiutava il padre al negozio, insieme ai suoi fratelli, si occupavano della sistemazione del negozio ed altre piccole incombenze. Era molto socievole, aveva molti amici e con loro si incontrava spesso durante la settimana nelle loro case, erano molto legati tra loro e non litigavano mai.

Gli piaceva giocare a calcio, fare scherzi ai vicini, puntare piccioni con la fionda e bighellonare tutto il giorno ... inoltre quando era più piccolo raccontava che gli piaceva giocare con i suoi tre fratelli a fare i dinosauri e fare la lotta.

Quando erano più grandi, ogni domenica, andavano al cinema, gli piaceva molto leggere e ascoltare la musica.

Riusciva comunque ad intrecciare l'impegno scolastico con lo svago: infatti non ha mai ricevuto una punizione.

La vita famigliare era molto allegra, venivano dal periodo del dopoguerra ed avevano pochi vestiti, mangiavano prodotti tradizionali come la pastasciutta, un secondo e per merenda pane e olio o pane e prosciutto, e qualche volta un gelato da: 5, 15 o 25 £.

Le condizione igieniche erano molto sicure perché la mamma era molto attenta nella pulizia della casa, avevano l'acqua corrente e la stufa economica, sostituita dopo molti anni dai termosifoni. Era solito fare il bagno in una "mastella" molto grande con tre manici con l'acqua riscaldata dalla stufa economica. Una volta come regalo il padre l'ha portato con sè a Milano dalla zia e per comunicare con la mamma che era rimasta a casa usavano il telefono fisso che a quel tempo poche famiglie potevano permettersi.

All'età di venti anni, finita la scuola ha cominciato ad occuparsi del negozio a tempo pieno, lavorava tutti i giorni, compresi i giorni di festa ed era molto faticoso.

Dopo essersi sposato anche la moglie ha iniziato a lavorare nell'azienda di famiglia e ancora oggi tutti e due insieme alla figlia si occupano della gestione del negozio.

Nonostante si trovi bene con la famiglia e con il lavoro sarebbe

molto felice di ritornare a quell'epoca.

Un episodio particolare che ricorda particolarmente è quando è andato con suo padre a Sarnano.

"Là in un ristorante c'era una rastrelliera piena di bottiglie di vino di visciola ed improvvisamente scoppiarono tutte insieme con grande stupore e spavento del ristoratore e dei clienti".

Ancora oggi riesce a ricordare il grande rumore che fecero le bottiglie ed il divertimento di quella sera.

Michele Foresi

Il nonno racconta: le feste natalizie

Nonno mi ha raccontato che quando era piccolo il Natale si passava a casa e le ferie non esistevano a quei tempi. Le ferie incominciarono ad esserci negli anni '60, perché a quei tempi il 90% della popolazione lavorava nei campi.

"La giornata lavorativa dell'agricoltore non ha mai le ferie, solo se piove il lavoro si ferma e certe volte si facevano anche lavori pericolosi e anche se non si voleva farli si dovevano fare per forza perche'altrimenti il raccolt**o sarebbe andato a male.**

Chi ne aveva la possibilità poteva mangiare la gallina e chi non ne aveva poteva soffrire la fame perché da poco c'era stata la guerra.

Per comprare gli addobbi natalizi non c'erano i soldi, ma si costruiva il presepe con il fango.

Nella sacca della befana ci si mettevano: mandarini o lupini e questa era già una conquista".

Il nonno

Mio nonno è alto, magro e calvo, lui è un gran studioso e lavoratore: infatti gli piace lavorare e anche studiare, quasi, quasi vorrebbe ritornare a scuola.

Mi ha raccontato che molto tempo fa, quando era "giovane", ha dovuto studiare molto per prendere diverse patenti per guidare,

ma lui ce l'ha messa tutta e ha realizzato ciò che voleva. Ora mi ha detto che gliele hanno tolte tutte perché ha superato il limite di età.

Come vi ho detto sopra è un gran lavoratore e siccome abbiamo un capanno lui mi ha insegnato il mestiere di falegname: infatti è merito suo se so costruire molte cose con il legno.

Mio padre aveva una barca, ma dopo un po's'era stufato e l'ha venduta, poi ne ha comprata una nuova, però per trasportarla serviva un carrello e siccome non ne avevamo, e per comprarlo servivano altri soldi, mio nonno si è impegnato a costruirne uno su misura.

Questa estate mi ha costruito un castello che mi serviva per mettere delle statuine, il tutto era per un regalo per un mio amico.

Nel 2011 mia zia ha partorito una bambina e mio nonno, per celebrare l'evento, ha costruito uno scheletro di ferro, poi con una specie di carta l'ha tappezzato e come per magia è comparsa una splendida cicogna con un fiocco rosa, l'abbiamo portata nel giardino di mia zia che l'ha accolta con grande sorpresa e gioia.

La costruzione più imponente che ha realizzato è la sua casa: ha due piani, due bagni, un camino, una cassaforte.

Inoltre nonno ha da gestire otto ettari di campo, di cui 3 abilitati a vigna e 5 a campo.

Tiene molto a questa terra perché era di mio zio che è morto. Lui gli ha fatto una promessa solenne: quella di coltivare i suoi 8 ettari, ora anche io lo aiuto portando il trattore e anche questo è merito suo se so guidarlo. Lo aiuto nel periodo della vendemmia, raccolgo l'uva oppure passo le intere giornate a controllare la vigna scorrazzando su e giù con il mio quod che certe volte non parte o ha qualche problema, ma basta che lo dica a nonno e tutto è risolto.

Certe volte mio fratello rompeva i manici delle pentole di mia nonna e mio nonno gliele aggiustava e diventavano come nuove.

Beh mio nonno e'un tuttofare: io e mio nonno siamo in perfetta armonia!.

Gaia Maria Latella

Intervista a un ex dipendente della Marina Militare

Mio nonno è un ex dipendente siciliano Salvatore Valletti e mi ha gentilmente rilasciato questa intervista: nonno quando era un giovane ragazzino aveva dovuto fare la domanda per entrare a far parte della Marina Militare; entrò e fu imbarcato ben 8 volte su diverse navi. Ottenne molte cariche tra cui quella più importante di direttore di macchina e inoltre anche quella di Presidente del circolo sottoufficiali della Marina militare di Messina.

Ha lavorato 37 anni, ma più quelli contributivi sono diventati 43..

Il suo ricordo più bello fu quello del giro del mondo in 8 mesi e 11 giorni. Pensionato all'età di 52 anni ora è residente in una piccola casetta vicino al mare di Villa Franca Tirrena. Dopo la pensione, con il suo amore per il mare, ha continuato a rendersi utile come istruttore di DIVING. Ha perlustrato la maggior parte della zona marina siciliana, ha visto quasi ogni pesce e, una volta ha scoperto anche un'antica nave inglese di nome PENTWINGAS, sotto la madonnina di Messina.

Pentwingas.

Madonnina di Messina.

Salvatore Valletti.

Giacomo Lucesoli

I nonni raccontano

Egli partecipò, da giovanissimo alla Prima Guerra Mondiale.

Fu mandato al fronte insieme ad altri soldati; erano quasi tutti del "nord" (friulani, veneti e trentini). Questi lo prendevano in giro perché era considerato un ragazzone di una città di mare, del sud, un "terrone", non un montanaro. Così, mentre facevano i turni per sparare lo sfidavano a reggere, durante le pause, i bicchieri di vino che bevevano per riscaldarsi, ma una volta, ad un certo punto, rimase solo lui in piedi davanti a tutti gli altri, mentre i suoi compagni si erano ubriacati. Questo episodio gli comportò un gran rispetto da parte di tutti i suoi commilitoni.

Durante un altro combattimento fu ferito, ma l'Ospedale Militare era pieno, allora venne mandato in un manicomio dove, dopo essersi ripreso, aiutò le suore infermiere a bloccare i pazienti che diventavano violenti. Tutto iniziò un giorno in cui in Ospedale c'era un gran trambusto: un paziente alto e grosso non voleva prendere le terapie e aveva iniziato ad alterarsi; la suora spaventata aveva detto: "Signuor Peppino, signuor Peppino mi aiuti lei!". Il nonno Peppe si era alzato e aveva fermato il paziente spingendolo verso il muro. Quando il nonno Peppe si riprese e guarì, mentre si preparava per andarsene, le suore gli chiesero: "Come faremo senza di lei signuor Peppino?" Avrebbero voluto che rimanesse lì per aiutarle con i loro pazienti.

La sua presenza al fronte gli valse una medaglia e la nomina a Cavaliere di Vittorio Veneto.

Alessia Paoletti

L'infanzia della mia nonna paterna

"Io mi chiamo Edda e quando sono nata mia madre aveva solo 32 anni. Andavo a scuola a piedi e l'ho frequentata fin quando avevo 10 anni (a quei tempi ero molto intelligente).

Le mie insegnanti erano molto brave a spiegare, ma anche molto severe. I primi anni di scuola scrivevo con l'inchiostro successivamente con le penne stilografiche. Avevo solo due libri che li mettevo in una cartella di cuoio. A scuola se non facevamo i compiti o se non sapevamo la lezione del giorno le insegnanti ci mettevano dietro la lavagna. Con le insegnanti i rapporti non erano molto facili, perché avevamo paura di loro e per questo motivo non mi piaceva andare a scuola.

Nella mia famiglia eravamo tre figli e venivamo accuditi ed educati al rispetto; tutto questo lavoro lo faceva mio padre, perché avevo una mamma che non stava mai in casa.

Avevo molte amiche, soprattutto femmine e il nostro punto d'incontro era sotto casa nostra in una piccola piazzetta, ma potevamo giocare anche in mezzo alla strada, perché non c'erano molti pericoli come ci sono ai giorni d'oggi, ci incontravamo tutti i giorni dopo aver finito i compiti. I giochi che facevamo più spesso erano: campanone, nascondino e andare in giro anche con la bicicletta, ma ci divertivamo con qualsiasi gioco.

Avevo molti vestiti cuciti da mia madre o mia nonna.

I cibi di quella volta non erano diversi da quelli di oggi, certo non c'erano le patatine fritte ecc ... e le condizioni sanitarie erano molto buone (anche più di adesso). Ci riscaldavamo con una stufa a legna comprata dai miei genitori dopo molto tempo e avevo anche l'impianto d'acqua. C'erano i servizi igienici come in questi tempi. Facevamo il bagno dentro ad una vasca. La mia famiglia era l'unica

tra tutte quelle del palazzo che aveva il telefono, il giradischi e anche la televisione.

Siccome non c'erano le discoteche come ci sono oggi, si portava nelle case degli amici il giradischi e così iniziavano delle feste molto belle, ma ho iniziato quando avevo 15-16 anni e andavo alle feste in famiglia insieme alle amiche.

Quando ero piccola non ho fatto mai viaggi, il primo viaggio è stato quello di nozze.

Ho sempre aiutato a lavorare dentro casa: infatti sapevo cucinare a soli dieci anni. Lavoravo tanto, anche 24 ore su 24, anche di notte per aiutare la mia famiglia.

Quando ho imparato a lavorare da una sarta guadagnavo 500 lire.

Ritornerei di sicuro a quell'epoca, perché c'erano meno privilegi e si stava bene"

Noemi Pissavini

Nonno Romano Taccaliti racconta ...

"Mia madre mi ha avuto a 30 anni. La mia famiglia era composta da: io, mio padre, mia madre, mio fratello e mia sorella. Avevo solo due vestiti, perché di soldi non ce n'erano tanti perciò mi dovetti limitare solo a quei due. I cibi che mangiavamo in genere io e la mia famiglia erano la minestra, la pasta, del pane e giusto quel pò di carne che riuscivamo a guadagnare con quel poco di lire che avevamo. A casa le condizioni sanitarie erano ottime. Ci riscaldavamo con il caminetto, e che bei ricordi legati a quest'ultimo... e per riscaldare i letti utilizzavamo il "prete", cioè una pentola bucherellata in cui ci si mettevano le pietre o il legno ardenti sotto le coperte. La mia famiglia era fortunata perché avevamo l'acqua corrente in casa e quindi non dovevamo viaggiare avanti e indietro per andare a prenderla. Fortunatamente avevamo i servizi igienici e da bambino avevo la mastella per farmi il bagno, cioè un grosso contenitore, mentre da ragazzo ho avuto la vasca da bagno. Per comunicare usavo il telefono pubblico della Cantina che avevo di sotto casa, perciò pensate quant'era fortunata la mia famiglia durante la mia gioventù. Per andare a scuola non c'era il trasporto pubblico e quindi ci andavo a piedi. Ho frequentato la scuola fino all'età di 11anni. Andare a scuola mi piaceva soprattutto perché adoravo l'istruzione personale ed anche perché non vedevo l'ora di fare la mia materia preferita, cioè la matematica. Le lezioni iniziavano alle 8 e finivano alle 13, quindi si facevano 5 ore al giorno come ai tempi d'oggi. Ogni giorno, dopo scuola, mi incontravo con

gli amici ed io ne avevo tantissimi; quant'era bello giocare con loro a nascondino, a fare costruzioni di legno, a giocare a calcio balilla e ci riunivamo sempre nella sala gioco della parrocchia: ovviamente dopo aver fatto i compiti. A quei tempi le insegnanti esigevano rispetto e i miei rapporti con loro erano buoni e comunque non erano molto severe, ma ovviamente noi davamo loro obbedienza e se avevamo fatto qualcosa che non piaceva loro, ci mettevano in castigo dietro alla lavagna, a seconda della gravità del fatto accaduto ci facevano stare più tempo là dietro e se il fatto era molto grave, i genitori venivano convocati a scuola: difatti a me è successo qualche volta che i miei genitori venissero convocati. A scuola scrivevamo con il pennino, un bastoncino con una punta allungata e concava, e il calamaio, che era il contenitore per l'inchiostro: a colui che mancava l'inchiostro, la mattina le bidelle riempivano i calamai. Per portare i libri avevo una semplice cartella ben diversa dallo zaino dei giorni d'oggi e la riempivo sempre con 4/5 libri, cioè con tutti quelli che avevo.

A casa non c'erano problemi per badare i figli mentre si era a lavoro per la mia famiglia, perché mia madre era casalinga perciò era lei ad accudirci e a stare con noi. All'età di 18 anni ho iniziato a viaggiare: in tutta Italia, in Grecia, in Turchia, in tutta Europa!

Ogni volta che tornavo dai miei viaggi, mi portavo a casa degli oggetti pregiati del luogo: seta, tappeti, vasi... Il mio primo lavoro è stato quello di pratico di farmacia ed ho iniziato a 14 anni.

Ogni giorno lavoravo otto ore e guadagnavo complessivamente 50/70 mila lire da fanciullo, poi da ragazzo ho iniziato a guadagnare 2 milioni di lire. A me piacerebbe tornare a quell'epoca solo per tornare giovane, ma per le condizioni economiche e finanziarie no di sicuro. All'età di 35 anni mio è accaduto un fatto particolare: ero al lavoro in ospedale quando ad un certo punto scoppiò un incendio nel laboratorio analisi; io, in attesa dei pompieri, mi sono precipitato dentro la stanza per chiudere le valvole delle bombole d'ossigeno. All'arrivo dei pompieri mi hanno ringraziato perché compiendo quel gesto ho fatto evitare il peggio a tutti".

Alessia Ronconi

Mio nonno Giulio racconta...

Ho chiesto a mio nonno di raccontarmi come era la sua vita alla mia età

"Mi chiamo Giulio Ronconi sono nato l'11 giugno del 1936, da bambino vivevo in un piccolo paesino di agricoltori a Polverigi.

Durante la settimana mangiavo spesso la polenta, la verdura e la frutta che produceva il nostro terreno agricolo. Un paio di volte alla settimana mangiavamo anche coniglio e pollo che allevavano i miei genitori. Per merenda mangiavo della frutta, un uovo o del pane che mia madre faceva in casa. Secondo me le feste erano molto emozionanti perché mangiavo più cose del solito, come i dolci e frutta diversa da quella che si coltivava nel mio orto.

Dopo essere andato a scuola ed aver fatto i compiti, visto che ero l'unico figlio maschio, trascorrevo le giornate aiutando i miei genitori nell'orto, accudendo le galline, i polli ed i conigli. Qualche volta giocavo nel cortile davanti casa con le mie sorelle o con un mio vicino di casa. Trascorrevo la domenica con i miei familiari, era un giorno di riposo per i miei genitori e i miei nonni quindi andavamo insieme in chiesa, alla messa dove io e le mie sorelle frequentavamo il catechismo.

Ho vissuto in tutte le guerre, ma non ho partecipato come militare a nessuna.

Quando ero piccolo, visto che

i miei genitori non avevano molti soldi, mio padre mi ha costruito con un pezzo di legno degli zoccoli con i quali andavo a scuola tutti i giorni, invece la domenica avevo un paio di scarpe di cuoio.

Ho iniziato a lavorare all'età di 14 anni come dipendente di una azienda agricola. Poi, crescendo, ho lavorato con le macchine industriali, inizialmente all'aeroporto Raffaello Sanzio di Falconara M. ma come operaio, ed ho partecipato alla costruzione e sistemazione delle piste degli aerei con la ruspa. Poi mi sono trasferito a Taranto dove ho lavorato all'ex Italsider, ora Ilva, dove ho costruito l'industria siderurgica. Da Taranto sono ritornato in Ancona dove ho aperto una ditta di autotrasporti e movimento terra. "

Racconto di un episodio particolare

"Nella guerra del 1944, quando avevo otto anni, per non lasciare una pianta di albicocche mature ai tedeschi, io e mio cugino, siamo andati a raccogliere i frutti maturi, ed essendo stati visti grazie alle apparecchiature dagli Inglesi, che però ci avevano scambiati per militari tedeschi in fuga, hanno iniziato a sparare contro di noi, ma siamo riusciti a raggiungere un rifugio sotterraneo.

Il mio rifugio è stato poi colpito da una bomba, ma sono riuscito fortunatamente a sopravvivere.

Durante questa sparatoria è stata uccisa una bambina di otto anni che stava andando nel rifugio ed è stata colpita alla testa da una scheggia mentre era addormentata nelle braccia del padre.

Poi sono arrivate le truppe alleate Inglesi che ci hanno salvati e ci siamo sentiti più protetti.

Questi militari regalavano a me ed ad altri bambini delle barrette di cioccolata e delle caramelle. "

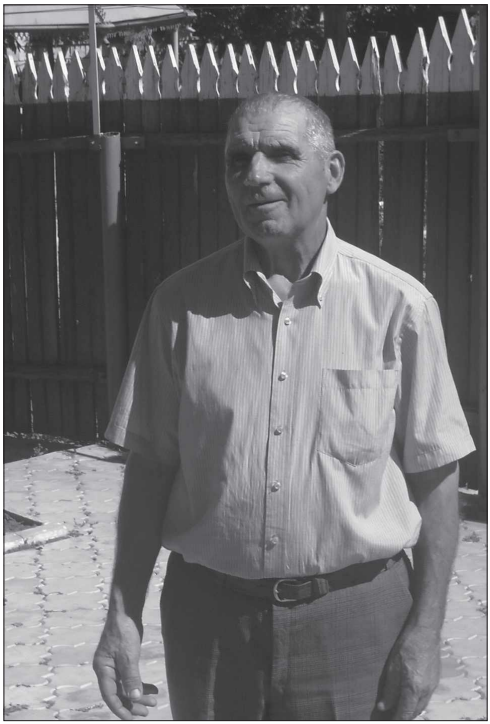
Mihail Stolnic

Mio nonno racconta...

Una storia che mi racconta spesso mio nonno è quella del suo Natale, di quando era un ragazzo come me, come lo festeggiavano e quali erano le tradizioni.

Il Natale era la festa più bella e più aspettata dai piccoli, ma anche dai più grandi, perché tutti rispettavano la quaresima: un periodo in cui non si mangiava: né carne, né uova, né formaggi, per questo tutti erano in attesa della grande festa.

Tre, quattro giorni prima del Natale, tutti cominciavano a prepararsi; come lui che, essendo il figlio più grande, aiutava il padre a sacrificare il maiale che, per tradizione si uccideva solo a Natale. Con la carne di maiale si preparavano tanti piatti natalizi.



Un'altra tradizione natalizia era la preparazione di biscotti che si cucinavano specialmente per le feste più importanti.

Come adesso anche all'epoca non mancava l'albero di Natale. Il nonno con altri ragazzi si mettevano d'accordo per andare nel bosco e tagliare un abete. All'epoca mancavano le palline, le stelline, i fili argentati, però era bello uguale perché era pieno di mele, pere, noci, biscotti dorati e qualche

caramella. Si faticava un bel po' prima della festa ma ne valeva la pena.

La mattina di Natale era sempre magica perché anche allora si facevano dei regali, ma modesti: un paio di guanti, dei calzetti di lana e massimo un cappello.

Per la tradizione i bambini e anche i ragazzi più grandi andavano da casa a casa per dire che era nato Gesù. Lo facevano cantando delle canzoni speciali e in cambio ricevevano dei biscotti.

Così festeggiavano il NATALE!!!

Edoardo Terilli

Mio nonno racconta...

Chiesi a mio nonno di raccontarmi una storia, lui fece un sospiro e iniziò...

"Era il 30 settembre 1944, io avevo diciassette anni, mi ricordo che ero andato a trovare mia sorella Antonietta: erano circa le dodici, avevo fretta di tornare in paese(Esperia). Mia sorella mi chiese di restare a pranzo, ma come ho già detto avevo fretta e risposi di no, allora subentrò mia nipote: un'adorabile bambina che mi convinse a restare, mi fece tenerezza e quindi accettai.

Mi rimisi in cammino che erano circa l'una e mezzo: avevo percorso un chilometro e me ne restavano altri due, quando sentii il rumore di aerei volare a bassa quota, vidi, assalito dal terrore e da un terribile senso di impotenza, che sorvolavano Esperia ed iniziavano a bombardarla, mi rifugiai sotto un masso, aspettai che se ne andassero e poi, con il cuore in gola mi incamminai ...

Quando arrivai ad Esperia in provincia di Frosinone (Lazio) vidi un grande polverone scendere verso di me ed iniziai ad incontrare i primi feriti, la strada non esisteva più, c'era solo un infinità di crateri ... Arrivato alle porte del paese vidi che alcune case erano crollate in cumuli di macerie, le oltrepassai di corsa sentendo i lamenti delle persone là intrappolate, ma avevo fretta di vedere mio padre e non badai a loro.

Trovai mio padre rifugiato sotto un portone... Ouf, che sollievo! Era vivo ed insieme ci rifugiammo in montagna dove ci aspettava mia madre.

Successivamente a Cassino, una città vicino ad Esperia, arrivarono i tedeschi e combatterono contro gli Americani: gli stessi Americani che ci avevano bombardato, purtroppo rimasero lì bloccati per otto mesi, perché era inverno ed il fiume Garigliano era inattraversabile.

Qui finisce la mia storia: devo la vita a mia nipote, che se non mi avesse trattenuto a pranzo sarei stato nel bel mezzo del bombardamento ed ora è grazie a lei se sono qui a raccontarvi questa pagina di storia della seconda guerra mondiale".

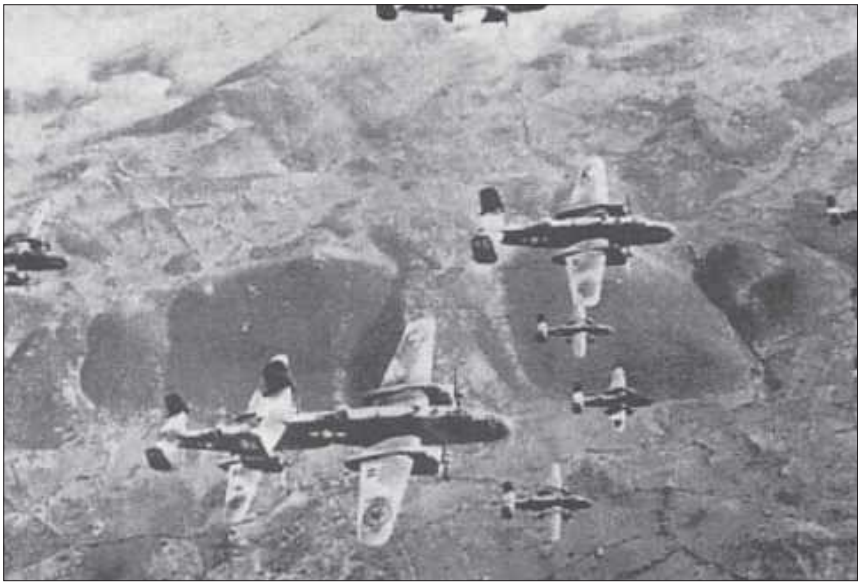
Repertorio di immagini fornite da Edoardo Terilli

Trasferimento di bambini in località più sicure.

Turba di donne, di fanciulli e di vecchi con i miseri fagotti si muove verso la campagna.

Un soldato americano osserva con interesse un panzer tedesco distrutto.

Trasporto di feriti sul dorso di muli.



Uno stormo di bombardieri in volo verso gli obiettivi tedeschi.

Convoglio di jeep e di muli.

Persone scioccate dalla paura e dal dolore. Un soldato americano soccorre un bambino che piange.

Un mestiere scomparso: lo stagnino

Come sapete, alcuni lavori di una volta non si praticano più: mio zio Giovanni, ad esempio, una volta faceva lo stagnino, lavoro oggi scomparso. Quando andai da lui e gli chiesi di raccontarmi un po'del suo lavoro lui si dimostrò subito entusiasta ed iniziò ...

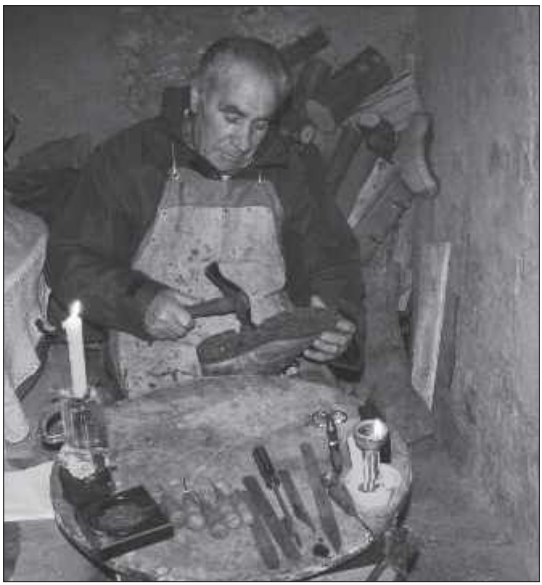
"Era appena finita la seconda guerra mondiale ... l'Italia era povera e nessuno aveva un lavoro fisso con stipendio, io avevo circa 15 anni e decisi di farmi insegnare il lavoro dello stagnino da un "mastro" del paese. Ora ti spiego come praticavo il mio mestiere ... Come ben sai una volta non esisteva la plastica e proprio per questo aveva ragione di esistere il mio mestiere.

Prendevo delle lamiere di rame e le modellavo a seconda di cosa dovevo ricavarne: pentole, grondaie, contenitori porta olio ... poi le mettevo su di un forno alimentato a manovella che faceva aumentare il calore, quindi gli davo la forma con il martello, picchiando sull'incudine: pure tuo padre a volte voleva provare, terminavo il lavoro con il saldatore, una pietra arroventata dal fuoco che faceva colare la barretta di stagno sul punto da saldare (da qui il nome di stagnino).

Sono contento che qualcuno ancora si interessi a questi mestieri che altrimenti andrebbero dimenticati".

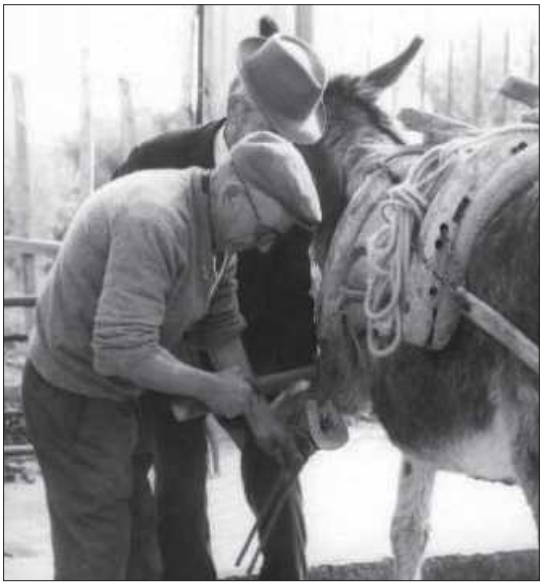
Lo stagnino o calderaio andava in giro per i paesi a stagnare i recipienti di rame molto in uso nei tempi antichi.

Il calzolaio dei tempi antichi costruiva e riparava le scarpe, ma soprattutto ai benestanti. Gran parte della popolazione calzava scarpe di cuoio pesanti provviste di chiodi sotto le suole, per renderle più resistenti e adatte al lavoro nei campi.



Il fabbro: questo artigiano era di grande rilevanza nei tempi antichi, soprattutto per la produzione di arnesi utilizzati per il lavoro nei campi.

Il maniscalco sistemava gli zoccoli con ferri ai cavalli, ai muli ed agli asini per renderli più resistenti al lavoro dei campi. Era lo stesso maniscalco - fabbro che costruiva i cosiddetti ferri di cavallo, oltre a falci, zappe ed altri attrezzi.



Il bottaio costruiva ed aggiustava le botti ed i barili

Le ricamatrici, e le sarte erano molto richieste nei tempi antichi.

Dalle loro mani laboriose uscivano i corredi di lenzuola, copriletti, tovaglie ricamati e gli abiti di gala indossate per i matrimoni

La filatrice o tessitrice sin da tempi antichissimi ha lavorato al telaio la lana, la seta e il cotone che si produceva in abbondanza.

Andrea Viola

Il presepe raccontato dai nonni Giancarlo e Nardo

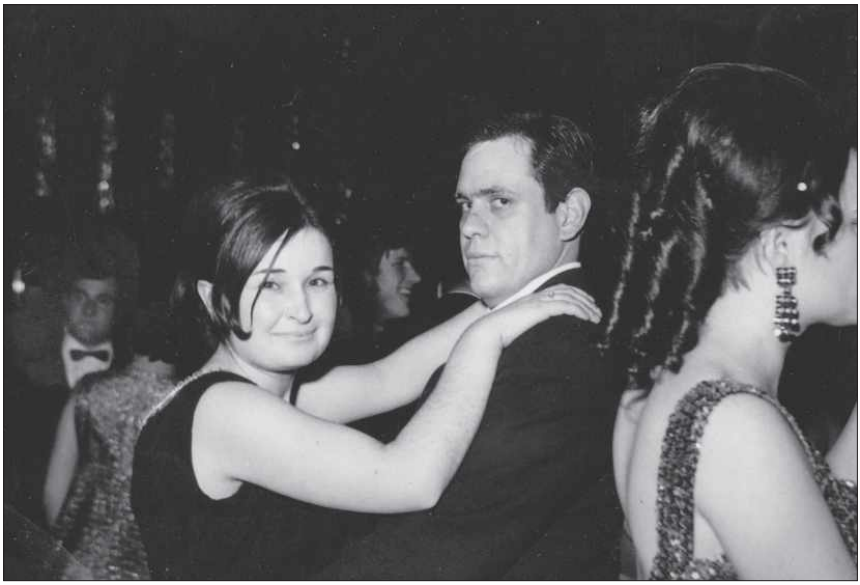
Giancarlo è un tranquillo signore che vive alle Grazie in Ancona.

Ha i capelli bianchi è alto ed è magro.

Lui ogni mattina fa una passeggiata per tenersi in forma e la sera telefona ai suoi nipotini: Andrea ed Elisa.

Loro gli chiedono molte cose sulla sua vita e lui da bravo nonno risponde pazientemente.

Una volta Andrea gli chiese del suo natale e lui dopo un momento di riflessione disse con un grande sorriso in bocca: - Quelli, Andrea erano altri tempi. Tutti eravamo felici e ci si riuniva insieme il giorno di Natale per festeggiare la nascita di Gesù e non per ricevere quelle miriadi di regali come oggi. A quel tempo ci si poteva ritenere fortunati se si riceveva anche un solo piccolo dono. Quello però valeva



molto, perché era stato fatto con il cuore e con un grande sacrificio economico.

Io ritenevo importante soprattutto un aspetto di questa festa: il presepe. Mio padre ogni anno andava ad aiutare la parrocchia a creare questa importante composizione e io cercavo di aiutarlo a costruire il presepe. Poi per quello di casa mettevo da parte i soldi per buona parte dell'anno per riuscire, alla fine a comprare due o tre statuette. Le compravo al mercatino davanti alla scuola e quando arrivavo a casa le mettevo tutto contento nel presepe sapendo di aver fatto qualcosa di utile per la mia famiglia.

Quando arrivava il grande giorno Natale la mia famiglia si riuniva e mangiavamo qualche pietanza insieme. "

Nardo è il nonno materno dei due bambini ed è completamente diverso da Giancarlo. Lui ancora non ha i capelli bianchi, ma in testa ha una specie di corona grigiognola. Lavora ed ha sempre lavorato in campagna. Per questo ha abitudini completamente diverse da

quelle di Giancarlo.

Anche per lui il presepe è importante: infatti ne costruisce uno enorme ogni anno, ma lui preferisce parlare delle tradizioni del suo Natale. Ricorda soprattutto ciò che si mangiava in questa ricorrenza: il cappone con il brodo. Si ritrovavano tutti con la famiglia e mangiavano insieme questa pietanza calda. Dopo il pranzo tutti si mettevano a chiacchierare, poi arrivata la sera tardi andavano tutti a letto. Anche secondo Nardo il Natale si trascorreva molto più in serenità

Elena Zagaria

L'intervista a mio nonno Franco

Mio nonno Franco è nato a Taranto nel 1940 e sin dall'età di 14 anni ha lavorato come dipendente statale presso l'Arsenale Militare della Marina di Taranto. Quando nonno aveva tra i nove e dieci anni non "esisteva" Babbo Natale quindi il regalo lo riceveva alla befana.

I regali che ha ricevuto furono:

- la pistola di ferro
- il monopattino di legno
- la bicicletta
- la trottola

A quattordici anni finalmente nonno ha iniziato a festeggiare il Natale.

Faceva solo il presepe con due rami di pino decorati con dei mandarini e arance che alla fine del periodo natalizio si mangiavano per cena.

A mezzanotte il padre di mio nonno si metteva un mantello e radunava la famiglia.

Tutti insieme giocavano a tombola e con le bucce dei mandarini e delle arance facevano delle palline che poi servivano a coprire il numero estratto sulla cartella. Poteva giocare a tombola prendendo tre o sei cartelle e se faceva tombola vinceva cinque lire.

La sera della vigilia normalmente mangiava:

- orecchiette(fatte in casa) con le rape
- carne al forno
- noci

mentre il giorno di Natale mangiava:

- orecchiette al sugo
- pollo e patate
- frutta.

Il giorno di Natale oltre a giocare a tombola giocava al Giro d'Italia; il gioco consisteva nel disegnare una pista sul marciapiede con il gesso, poi si prendevano dei tappi di birra dove si incollavano sopra le foto dei ciclisti più famosi. Si faceva rotolare il tappo della birra per vedere chi sarebbe arrivato per primo per vincere la gara.

Nonno Franco racconta un episodio particolare

"Quando ero ragazzo non volevo andare a scuola, così per ripicca mio padre mi fece fare un concorso per allievi operai nell'arsenale Marina Militare di Taranto che durò tre anni.

Ah quante ne ho passate!!! Ora ve ne racconto qualcuna...

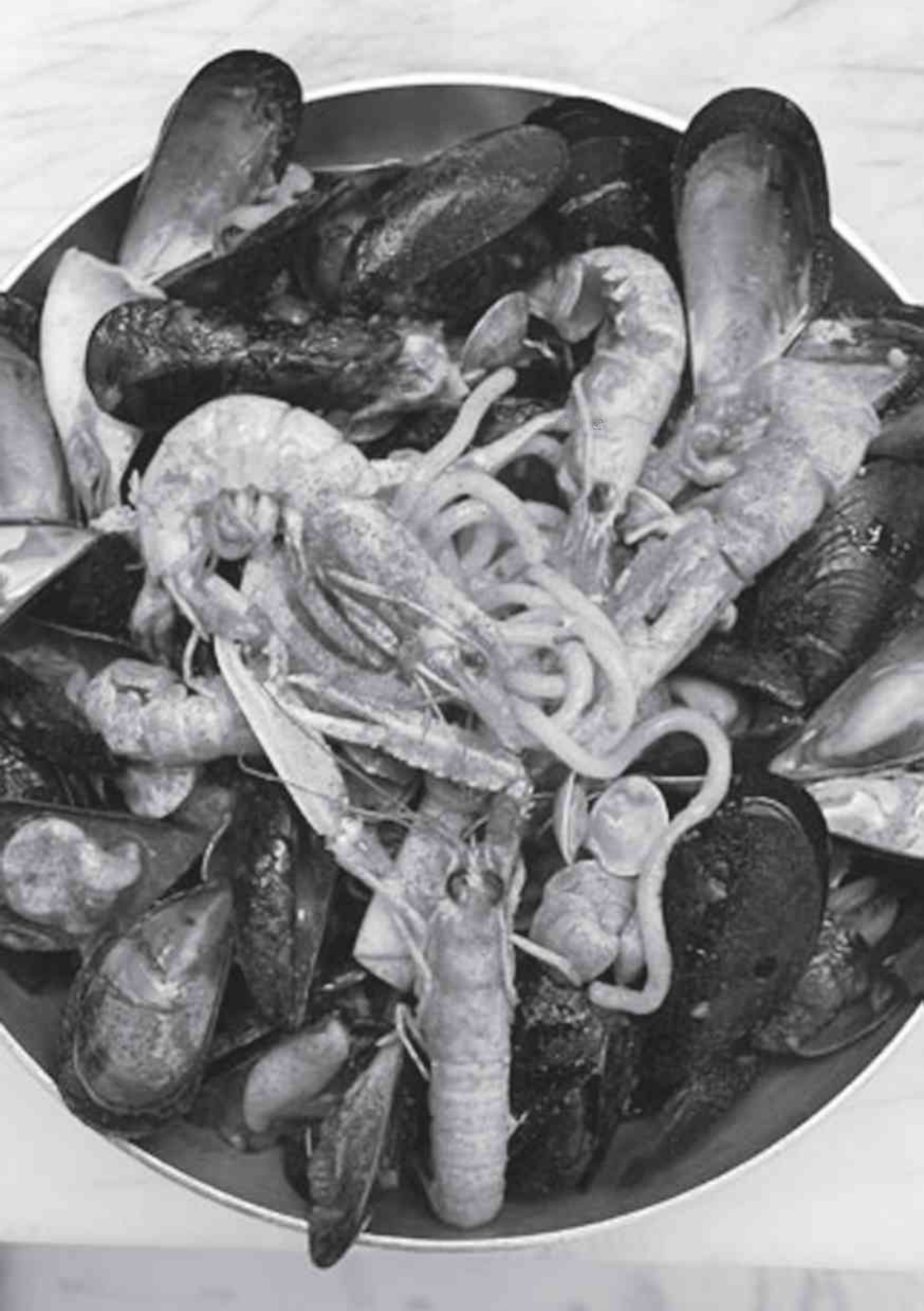
Un giorno io e un paio di miei amici ci siamo riuniti e abbiamo sparso la benzina sopra un topo, poi il mio amico Michele ha acceso un fiammifero e ha dato fuoco al povero topo. Prendemmo delle scope e ci mettemmo in cerchio per non far scappare il topo, ma si infilò in una tana e Michele lo prese per la coda, lo lanciò in aria e il topo

cadde sopra la testa di Giacomo il più pauroso del gruppo.

Mi toccò fare un anno di tirocinio nello stabilimento navale di Taranto, come punizione per aver preso in giro l'ingegnere Maresca, e così a 17 anni ho iniziato a fare l'operaio. Ora che sono anziano e ripenso a queste cose vorrei tornare indietro nel tempo per rivivere quei bei momenti".

Capitolo 4

Le ricette delle nonne



Le ricette della tradizione

Per la sua posizione geografica centrale, le Marche risentono, dal punto di vista della gastronomia, dell'influenza sia degli usi delle regioni del nord che di quelle del sud. Piuttosto che una cucina, quella delle Marche è una confederazione di cucine.

Quelle del Pesarese e del Montefeltro sono strettamente imparentati con la confinante Romagna; così come i piatti della parte meridionale sono influenzati dall'Abruzzo. Le cucine di Ancona e di Macerata hanno un'identità più netta rispetto alle altre.

Sovrani dei primi piatti anconetani sono i "vincisgrassi", capostipiti di tutte le lasagne al forno della penisola.

I Frescarelli sono un piatto tipico dell'entroterra anconetano, sono un mix tra polenta e risotto, ma fatto con la farina bianca.

Tra i secondi piatti del centro della regione vanno ricordati il maiale in porchetta, la trippa, il pollo arrosto "co'lu pilotto" (cioè insaporito da una spessa fetta di lardo), il coniglio in porchetta, l'agnello, la corata d'agnello e la frittata con la mentuccia.

Non vanno dimenticate le olive ascolane ripiene di carne, impanate e fritte.

Inoltre la presenza del mare, fa sì che sulle tavole dei marchigiani non manchi il pesce.

Il brodetto marchigiano è il principe delle zuppe di pesce adriatiche; la versione "rossa" del Pesarese e dell'Anconetano, al pomodoro, diverge da quella "gialla" dell'Ascolano, allo zafferano. Le capitali del brodetto sono San Benedetto del Tronto, Fano, Porto Recanati e Porto San Giorgio. Un altro pesce molto cucinato ed apprezzato dai marchigiani è lo stoccafisso, che viene preparato in modi diversi.

La cucina marchigiana è anche dominata dal tartufo, sia bianco che nero. Altre pietanze caratteristiche di questa regione sono gli insaccati, come la porchetta, la coppa, il ciavuscolo (salume tipico della zona), e i formaggi, come la caciotta e il pecorino.

Nonna di Marta Ambrosini

NONNA MARIELLA: ricetta dei Frescarelli

I Frescarelli sono un piatto tipico dell'entroterra anconetano, sono un mix tra polenta e risotto, ma fatto con la farina bianca.

Ingredienti per 4 persone:

320 g di riso
400 gr di farina bianca
2 l di acqua
sale q. b.

Preparazione

Quando l'acqua è arrivata ad ebollizione salare e versare il riso. A metà cottura abbassare la fiamma e aggiungere la farina a pioggia e nello stesso tempo girare con la frusta.

Dopo aver fatto bollire per 7-8 minuti verificare il sale e controllare se il composto è cremoso. In caso contrario aggiungere altra farina e mescolare per altri 4-5 minuti. Quando il riso è cotto scodellarlo nei piatti e condirlo con ragù, sugo con stoccafisso, con salsa di tonno in bianco (tonno aglio e prezzemolo, leggermente soffritti)

La versione alla "Castellana" prevede un sugo preparato con un soffritto di cipolla, sedano, carota e 50 g. lardo o grasso del prosciutto, a cui aggiungere 2 cucchiai di conserva di pomodoro allungata in un bicchiere di brodo caldo, prezzemolo, sale e pepe.

Nonna di Dario Apolloni

NONNA ANGELINA: LA RICETTA DELLA VISCIOLATA

Preparazione

Si prendono 7 kg di visciole, si schiacciano, si prende 1 etto di semi e si schiaccia (di nuovo).

Al tutto aggiungiamo 1 kg di zucchero e 2 litri di vino rosso (Vernaccia di Pergola), il tutto viene messo in un recipiente per quaranta giorni.

Ricordatevi che ogni mattina bisogna mescolare!

Trascorso questo tempo, il risultato va inserito in una piccola botte, dopo averlo filtrato, insieme con 9 litri di vino rosso, 3 kg di zucchero e 1 litro di alcool puro 95°.

Dopo 4 mesi, alla fine di tanto lavoro ed altrettante accortezze, è pronta la visciolata e si può gustare il dolce risultato.

Il prodotto, tipicamente marchigiano, è un vino dolce da degustazione o da dessert dalla fragranza di visciola. Una delle più importanti zone di produzione in Italia è l'entroterra della provincia di Pesaro e Urbino, in particolare nei comuni di Cantiano, Pergola, Sant'Angelo in Vado e Sassocorvaro. Altra tradizionale zona di produzione è la Vallesina e altre zone della provincia di Ancona.

Nonna di Baleani Linda

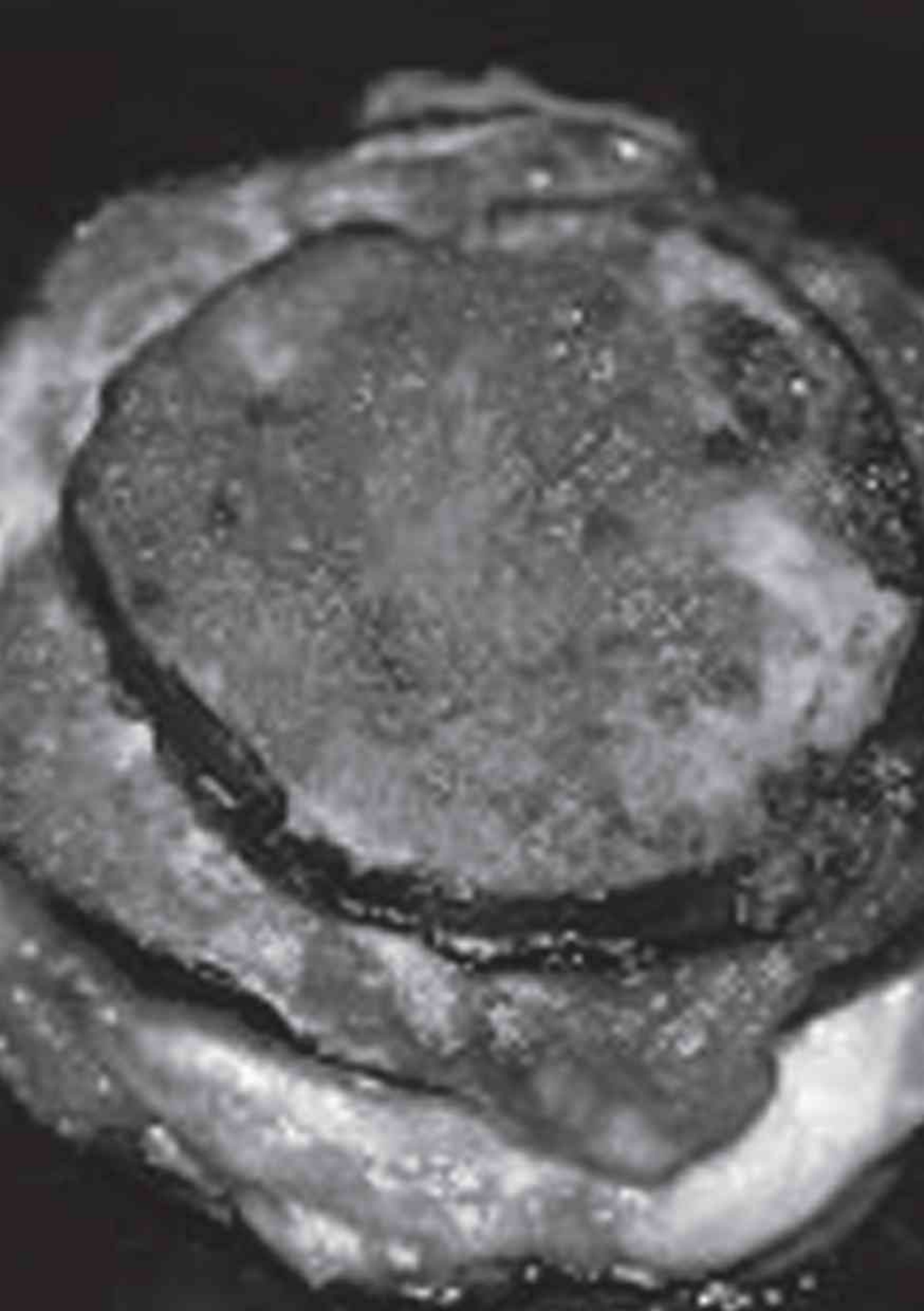
LA PARMIGIANA CON LE FETTINE DI NONNA MARIA

Ingredienti

350 g. di fettine di vitellone
Parmigiano
500 g di melanzane
1 uovo
100 g. di pangrattato

Preparazione

Impanare le fettine con l'uovo sbattuto e passarle nelle molliche;
cuocere le melanzane tagliate a fettine alla griglia;
preparare il sugo al pomodoro semplice;
prendere una teglia e fare gli strati con le melanzane, le fettine (precedentemente fritte); formaggio parmigiano e così via fino al termine degli ingredienti;
infine versare la salsa di pomodoro;
infornare per 30/40 minuti a 180°.



NONNA GRAZIA: TORTELLINI ALLA BOLOGNESE

Ingredienti (dosi per 4 persone)

300 g. di lombo di maiale a pezzetti
1 hg. di prosciutto crudo
1 hg. di mortadella
70 g. parmigiano grattugiato
1 uovo

Preparazione

Tritare insieme gli ingredienti e dopo aggiungere l'uovo.

Preparare la sfoglia con farina e uova

Con la spronella ritagliare quadratini da 1,5 cm. di lato, su ciascuno di essi posare un po'di ripieno, poi chiudere la pasta a triangolo e rigirandolo sul dito dargli la forma.

Preparare il brodo facendo bollire nell'acqua salata 6 hg. di carne di manzo, mezzo cappone, carote e sedano.

Se si usa la pentola a pressione bastano 40 min. di cottura.

Filtrare il brodo e poi versare i tortellini che cuociono in pochi minuti.

Si possono mangiare:
- in brodo
- con la panna
- al ragù

NONNA MIRELLA: LO STOCCAFISSO ALL'ANCONETANA

Ingredienti per 4 persone

7 hg. di stoccafisso bagnato
1 kg. di patate
3 carote
2 coste di sedano
1 bicchiere d'olio
cipolla
Sale
Pepe

Preparazione

Pelare le patate e tagliarle a tocchetti.

Dopo aver pulito bene lo stoccafisso e tolto tutte le spine, tagliarlo a pezzi abbastanza grandi, strizzarlo con le mani per essere sicuri che non ci sia rimasta qualche spina, mettere sopra le patate e quindi aggiungere l'olio.

Pulire bene le carote, il sedano, la cipolla, tagliarle a pezzetti e metterli sopra.

Aggiungere l'olio e la salsa di pomodoro allungata con acqua fino quasi a coprire tutto.

Mettere sale e pepe e portare ad ebollizione regolando la fiamma non tanto forte, mescolando ogni tanto per circa due ore.

Nonna di Alice Bucco

NONNA FLORIANA: LA TORTA AL FORMAGGIO CON PROSCIUTTO COTTO

Ingredienti

1 hg. di parmigiano.
1 kg. di prosciutto cotto.
½ Bicchiere di latte e di olio.
350 g di farina.
2 buste di lievito pizzaiolo.
180 gradi per ½ ora.

Preparazione

Disponete la farina a fontana su una spianatoia e nel centro versate le uova sbattute, il sale, l'olio, il lievito sciolto nel latte tiepido, il prosciutto, il pecorino e il parmigiano.

Impastate il tutto fino ad ottenere un impasto morbido e omogeneo.

Coprite l'impasto con un canovaccio e lasciatelo lievitare per circa 2 ore.

Passate le due ore aggiungete i formaggi a pezzetti e amalgamateli all'impasto, copritelo di nuovo e lasciate lievitare un'altra ora.

Mettete l'impasto in una teglia per ciambellone.

Infornate in forno caldo e lasciate cuocere a 200° per circa 45 minuti.

Vi consiglio di cuocere nella parte bassa del forno altrimenti rischia di bruciarsi sopra e non cuocere bene sotto

Nonna di Riccardo Buontempi

NONNA BRUNA: I CAPPELLETTI DI NONNA DALLONDA

Ingredienti per la pasta fresca
500 g. di farina
5 uova
Sale

Ingredienti per il ripieno
400 g. carne macinata di manzo
3 salsicce
100 g. mortadella
parmigiano
2 uova
noce moscata
sale
succo di limone

Ingredienti per il brodo
mezza gallina
mezzo cappone Nonna Dallonda
400 g. di magro
alcuni odori (sedano, cipolle, carote, pomodori pachino)
acqua
sale

Preparazione
Disporre la farina a fontana sulla tavola di legno e creare un buco in mezzo.

Romperci le uova intere dentro.

Unire il sale fino e impastare gli ingredienti.

Lavorare la pasta con leggerezza, mettendo poca farina per maneggiarla meglio.

Creare con l'impasto una palla, coprirla con un tovagliolo umido e lasciar riposare in un luogo fresco per 2 o 3 ore.

Quando si riprende in mano l'impasto, lavorarlo ancora per qualche minuto, poi tirare la sfoglia con il matterello (dopo gli anni '80 in famiglia si usava la "macchinetta" a manovella).

Fare una sfoglia molto sottile e usarla immediatamente, prima che si asciughi.

Con un bicchierino da marsala si fanno gli stampi a forma di cerchio.

Si mette al centro del cerchietto un "cicciolo" di carne mista lavorata a patè.

Si chiude la pasta formando un cappelletto.

Cuocere nel brodo per circa 15 minuti.

NONNA GIULIA: LA STRACCIATELLA

Ingredienti

4 uova
1 hg. di pane grattugiato
2 hg. di parmigiano
buccia di limone grattugiata
noce moscata
pecorino brodo di carne
sale

Preparazione

Battere in un recipiente le uova con tutti gli ingredienti; aggiungere un mestolo di brodo e amalgamare.

Quando il brodo bolle, versare il tutto, continuando a mescolare e lasciare bollire per pochi minuti.

Nonna di Giada Carioli

UNA TORTA TIPICA CHE PREPARO E PREPARAVO SPESSO È LA TORTA DI MELE

Ingredienti per 4 persone

700 gr. di mele
3 uova
70 gr. di burro
300 gr. di farina 00
250 gr. di zucchero
1 bicchiere di latte
1 limone
lievito

Preparazione

Unite tutti gli ingredienti e cuocete in forno per 40 min a 160 gradi.

Nonna di Valentina Ceccarelli

TORTA D'ARANCE

Ingredienti per 4 persone

250.g. di farina,
135.g. di burro,
zucchero,
4 uova,
un quarto di latte,
4-5 grosse arance,
un cucchiaio di fecola di patate,
un bicchierino di curacao o Grand Marnier
un pizzico di sale.

Preparazione

Con la farina, 125.g. di burro, 125.g. di zucchero, 2 tuorli e un pizzico di sale preparate la pasta frolla.

Con la pasta rivestite uno stampo di 24.cm di diametro imburrato, formando un cordoncino tutto intorno

Coprite la pasta con un foglio di carta di alluminio

Mettetevi sopra dei fagioli secchi e passatela in forno caldo a 180° cuocendola per 35 minuti.

Nel frattempo lavorate la crema con 4 cucchiai di zucchero e i tuorli rimasti, quando sarà pronta lasciarla raffreddare mescolando.

Sbucciate le arance e tagliatele a spicchi

Metterli in un piatto con un po'di liquore e zucchero.

Quando la pasta sarà pronta fatela raffreddare e metteteci la crema e gli spicchi d'arancia disposti a corona.

Nonna di Eleonora Ciavattini

RICETTA DI NONNA GERMANA: ROTOLO DI CIOCCOLATO

Ingredienti

2 uova
250 g. di farina
50 g. di burro
una tazzina di anice
4 cucchiai di zucchero
una dose
nutella per farcire

Preparazione

Sbattere le uova con lo zucchero, poi aggiungere il burro fuso e l'anice, aggiungere poco alla volta la farina e lavorare energicamente con la frusta.

Stendere l'impasto con un cucchiaio su un foglio di carta da forno.

Mettere al centro la nutella chiudere entrambi i lati aiutandoti con la carta da forno.

Spolverare con lo zucchero e infornare per circa 30 min. a 160°.

Nonna di Francesco Cinti

LA RICETTA DI NONNA MARIA: LA "PIZZA DI FORMAGGIO"

Ingredienti

uova	n. 5
farina	1Kg c. a.
lievito di birra	2,5 hg.
parmigiano	1,5 hg.
pecorino	1,5 hg.
pecorino romano	1 hg.
burro	125 gr
olio di semi	1 bicchiere abbondante
liquore all'anice	1 bicchiere e mezzo
½ limone	grattugiato
½ noce moscata	grattugiata
latte	1 bicchiere e mezzo
sale	q. b.
pepe	q. b.

Preparazione

Posizionare la farina in un grande recipiente e farci un buco al centro, mettere il formaggio e gli altri ingredienti (il lievito deve essere prima sciolto nel latte tiepido);

Mescolare il tutto (l'impasto deve essere morbido); imburrare gli stampi con lo strutto e posizionarci dentro l'impasto, coprire e far lievitare fino a quando il volume dell'impasto si raddoppia.

Appena pronte, mettere l'impasto nel forno già riscaldato precedentemente a 200 gradi per circa un'ora.

Nonni sardi di Matteo Dubbini

GNOCCHI SARDI

Ingredienti

Mezza cipolla
Olio
3 Salsicce
500 g di gnocchi sardi
Pecorino sardo grattugiato:

Preparazione

Per preparare il sugo si deve far rosolare la cipolla con la salsiccia tagliata a pezzetti aggiungendo la passata di pomodoro.

Far bollire a parte gli gnocchi ed infine condirli con il sugo aggiungendo una spolverata di pecorino grattugiato.

PORCHETTO SARDO

Ingredienti

1 Porchetto
Foglie di mirto
1 Cucchiaio d'olio

Preparazione

Mettere nella brace un porchetto cospargendoli di foglie di mirto

facendolo arrostire per bene e poi servire.

Tradizione:

è tradizione secondo i pastori delle montagne Nuoresi appiccare il fuoco in un fosso e quando ne rimane solo cenere il maialino va seppellito insieme alle foglie di mirto così da arrostirlo.

SARDONCINI CRUDI E MARINATI

Ingredienti

400 gr. di sardine
mezzo litro di aceto di aceto di vino bianco
uno spicchio d'aglio
olio extravergine
sale

Preparazione

Pulire e diliscare i sardoncini senza rompere la loro pelle;
lavarle bene in acqua corrente;
marinarle per almeno otto ore in aceto con uno spicchio d'aglio;
risciacquare il tutto con acqua e aceto;
scolare bene;
sistemare i sardoncini in una pirofila;
irrorarle d'olio con un trito di aglio, prezzemolo e sale per poi servirle.

Nonna di Flavia Esposito

LE PIZZELLE DI NONNA DONATELLA

Ingredienti
10 uova
10 cucchiai di zucchero
1 limone grattuggiato
2 bicchieri di olio
1 bustina di lievito
2 cucchiai di rum
farina qb (circa 600/700 g)

Preparazione
Mescolare per bene il tutto e stendere lentamente con un cucchiaio una parte dell' impasto sull'apposito stampino, premere molto forte e dopo qualche secondo aprire, staccare le pizzelle e servirle.

Nonna di Foresi Michele

IL CIAMBELLONE DEGLI ANNI ‘50

Ingredienti
Dosi per un kg

4 Uova
2 Bicchieri di latte
3 Etti di zucchero
Il succo di un limone
Farina quanto basta
Preparazione
Rompere le uova
Mischiare il tutto con: 2 bicchieri di latte, 3 etti di zucchero e farina quanto basta
Infine mettere un po’ di limone
Mettere il tutto in una stampo rotondo
Mettere in forno già caldo per 40 minuti
E il dolce è… pronto

Nonna di Luca Guagenti

LA RICETTA DI NONNA CLARETTA: CONIGLIO IN PORCHETTA

Ingredienti
1 coniglio di circa 1 Kg
3 cucchiai d'olio d'oliva
un mazzetto di finocchio selvatico
1 aglio
2-3 pomodorini
una spruzzata di vino bianco
sale pepe

per il ripieno:
1 salsiccia
2 etti di carne macinata
pangrattato q.b.
1 uovo

Preparazione

Dopo averlo pulito e lavato, il coniglio viene condito con lardo, finocchio selvatico ed aglio, salato e pepato.

A parte preparare il composto per il ripieno unendo la salsiccia, la coratella, il cuore, il pangrattato, il finocchio selvatico, l'aglio tritati, sale e pepe.

Farcire il coniglio con il ripieno preparato.

Cucire la pancia del coniglio.

Mettere in tegame e far soffriggere con olio, aglio, pomodorini

Spruzzare con il vino bianco.

Cuocere per circa un'ora in pentola o anche al forno.

Quando il coniglio è cotto e raffreddato, slegarlo e tagliarlo a fette.

Nonna di Gaia Maria Latella

OLIVE ALL'ASCOLANA

Ingredienti

1 kg Olive Verdi Salamoia
150 gr Maiale
70 gr Prosciutto Crudo
60 gr Parmigiano
Salsa Di Pomodoro q.b.
4 Uova
Farina q.b.
Pangrattato q.b.
Olio q.b.
Sale q.b.
Pepe q.b.
Noce Moscata q.b.

Preparazione

Lavate le olive e snocciolatele, cercando di non rompere la polpa.

In una casseruola fate rosolare la carne con un po' d'olio, salatela e pepatela.

Appena cotta mettetela in una terrina, unite il prosciutto tritato finemente, il formaggio, poca noce moscata, 1 cucchiaiata di pangrattato, 2 cucchiai di salsina di pomodoro, sale, pepe e 2 uova per legare.

Mescolate accuratamente, poi usate questo composto per farcire le olive.

Passate le olive già farcite prima nella farina, poi nell'uovo battuto con poco sale e pepe, e infine nel pangrattato.

Fatele friggere in abbondante olio caldo, scolatele con il mestolo forato e deponetele su una carta da cucina assorbente per togliere l'eccesso di olio.

Servitele calde disposte a piramide sul piatto di portata.

Nonna di Giacomo Lucesoli

I VINCISGRASSI

Ingredienti
Per la pasta:
8 uova
Farina

Per il sugo:
Carne macinata
Prosciutto
Mortadella
Salsa di pomodoro
Cipolla, carota, sedano, aglio
Chiodi di garofano
Noce moscata
Sale q.b.

Preparazione
Nonna impasta la farina di grano duro con le uova.
Non aggiunge acqua, ma solo un po' di sale.
Conta un uovo per ogni invitato, impastando a lungo con le mani e stendendo con il matterello lunghe sfoglie che fa bollire per circa un minuto.
Sopra ognuna di esse ci aggiunge il sugo, che aveva precedentemente preparato facendo cuocere insieme la carne con tutti gli odori, il prosciutto e la mortadella tritata.
Mette tutto in una teglia speciale che gli ha costruito mio nonno, di alluminio, spessa e robusta.
Fa cuocere al forno per almeno un'ora o almeno per il tempo della formazione della famosa " crosta"

Nonna di Paoletti Alessia

LA RICETTA DEL FRUSTINGO (IN DIALETTO MACERATESE PAGNOTTA NOCIATA)

Ingredienti

1 kg di fichi secchi
200 gr di pane raffermo
300 gr di noci sgusciate e tritate
200 gr di mandorle tostate e tritate
4 tazzine di caffè non zuccherato
½ mosto cotto o sabato
140 gr canditi
200 gr zucchero
Buccia grattugiata di una arancia intera
Rhum a piacere
Due cucchiai di cacao amaro
Sale e pepe quanto basta
Olio extra vergine
100 gr farina di mais
100 gr farina 00
Pane grattugiato circa 90 gr.Per dare consistenza all'impasto

Preparazione

Tritare i fichi e cuocerli in acqua per mezz'ora. In una ciotola capiente mettere le fette di pane e versarci i fichi cotti insieme al liquido di cottura che si sarà ritirato ma deve essere capace di coprire il pane. Far riposare per 5 o 6 ore.

A questo punto si condisce con gli altri ingredienti lasciando per ultimo il pangrattato che servirà per addensare il composto. Se si ritiene opportuno potete anche aggiungere qualche cucchiaio di fecola di patate.

Cuocere in teglie di alluminio oliate in forno calde per circa 180-200° C fino a che non si forma una crosticina .

Consumare freddo e buon appetito!!

Nonna di Noemi Pissavini

RICETTA DI NONNA ANNAMARIA: MELANZANE ALLA PARMIGIANA

Ingredienti

melanzane
mozzarelle
sale
basilico
aglio
polpa di pomodoro
formaggio
olio di semi di mais

Preparazione

Tagliare a dischi le melanzane, spargere del sale sopra e sotto i dischi di melanzane e farle riposare per 10/15 min. Mettere in una scola per espellere il liquido amaro dalle melanzane e far riposare per altri 15/30 min. Mettere in una pentola dell'olio di semi di mais e friggere le melanzane e far assorbire da della carta assorbente l'olio della frittura in eccesso.

Mettere polpa di pomodoro, 3/4 foglie di basilico, uno spicchio d'aglio e del sale in una pentola e cuocere fino alla consistenza desiderata.

Prendere una teglia e versarci:

-uno strato di sugo
-uno strato di melanzane
- uno strato di mozzarella tagliata a fettine
-uno strato di un poco di sugo e del formaggio grattugiato
-ripetere questi passaggi per tre volte.

Mettere il tutto a cuocere in forno a 180° per 15/20 min.

Nonna di Alessia Ronconi

TORTA ALLE PERE (RICETTA DI MIA NONNA CLEMENTINA)

Ingredienti

8 pere Williams
180 g di farina 00
20 g di fecola di patate
100 g di burro fuso e 20 g di burro per cuocere le pere
2 uova
4 cucchiai di latte
4 cucchiai di rum
Buccia e succo di 1 limone non trattato
1 bustina di lievito per dolci
1 pizzico di cannella
1 pizzico di sale

Preparazione

Sbucciate le pere e privatele del torsolo, tagliatele a fettine ed irroratole con il succo del limone. Cuocete la metà delle pere in una padella antiaderente con 50 g di zucchero, 20 g di burro e un pizzico di cannella. Quando saranno asciutte ed appena caramellate, toglietele dal fuoco ed irroratele con il rum, trasferitele nel robot da cucina e frullatele fino a ridurle in purea.

In una terrina battete le uova con lo zucchero, unite la farina setacciata con il lievito, la fecola di patate alternandola con il latte ed un pizzico di sale, profumate con la buccia di limone grattugiata poi unite il burro e la purea di pere.

Rivestite con carta forno una teglia rotonda di 24 cm di diametro, versate l'impasto e ricoprite la superficie con le fettine di pera rimaste, infornate a 180° per circa 45-50 minuti.

Buon appetito!

Nonna di Annalisa Serpilli

LA RICETTA DI NONNA ANNA : LE CRESCIOLE DI CARNEVALE

Ingredienti

4 uova
6 cucchiai di zucchero
130 gr anice liquore
1 pizzico di sale
1 limone succo
2 cucchiaini di lievito
farina 00 q,b,
zucchero semolato
olio abbondante oppure strutto per friggere

Preparazione

Sulla tavola versare la farina a fontana e fare il buco in mezzo;
rompere le uova e aggiungere tutti gli ingredienti ;
fare un impasto morbido;,
lavorare la pasta e dividerla in tante palline;
stendere ogni pallina con il matterello formando delle sottili frittelle di circa 20 cm di diametro e bucherellare entrambi i lati;
friggere in olio bollente fino che saranno belle dorate;
passare su carta assorbente e ancora calde cospargerle di zucchero.

Nonna di Sioud Mouheb

BRIK

Ingredienti per 4 persone

10 sfoglie di pasta brik,
1 scatoletta di tonno (80 g sgocciolata),
2 patate lesse, 50 g di parmigiano,
4 uova,
1 mazzo di prezzemolo tritato,
olio per frittura,
sale,
1 cucchiaino di tebel (vedere note),
1 cucchiaino di curcuma,
sale e pepe

Preparazione "Brik"

Piegate, quindi, il quadrato a metà nella diagonale così da formare un triangolo.

Scaldate, ora, abbondante olio per frittura e, quando risulterà ben caldo, prendete un triangolino, apritelo a metà e farcitelo con un cucchiaio di ripieno, richiudetelo e friggete fino a doratura completa.

Un modo più semplice e veloce per realizzare i brik è quello di realizzare degli involtini invece che dei triangoli.

Utilizzate mezzo foglio di pasta brik, farcitelo con un cucchiaio di composto di uova e tonno e arrotolatelo semplicemente, quindi Prendete un foglio di pasta brik e piegatelo come segue:

ripiegate verso l'intero le quattro estremità del disco così da ottenere un quadrato

friggete come per i triangoli

Note:

Il tebel è un mix di spezie solitamente è composto da 50 % di semi di coriandolo, 25 % di semi di cumino, 10 % di peperoncino in polvere e 15% di aglio sbucciato ed essiccato.

Nonna di Mihail Stolnic

INVOLTINI DI RISO E VERZA

Ingredienti per 4 persone

350 g riso
2-3 cipolle
2-3 carote
200 g di carne macinata
100 g di salsiccia
5-6 cucchiai di salsa di pomodoro
Fogli di verza morbida (quella chiara estiva)
Olio, sale, pepe, prezzemolo.

Preparazione

1. Per prima cosa si fanno sbollentare le foglie di verza ben lavate, si scolano e si lasciano da parte.

2. In una padella con poco d'olio si mettono le cipolle tritate e le carote grattugiate, si fanno appassire a fuoco basso, si aggiunge la carne e salsiccia e si cuoce un paio di minuti.

3. Alla fine si aggiunge anche la salsa di pomodoro per un altro paio di minuti.

4. Al riso lavato si aggiunge il sughetto fatto e si mette il sale, pepe e prezzemolo trattato.

5. Con le foglie di verza si fanno involtini che vengono messi in una mensola.

6. Quando sono tutti confezionati si aggiunge acqua bollente e si fanno cucinare a basso fuoco (così non si perde la forma degli involtini) per 35-40 minuti.

Nonna di Edorado Terilli

TORTA ALL'ANANAS ROVESCIATA

Ingredienti

30 gr di burro
20-30 gr di zucchero di canna
1 barattolo (500 gr) di ananas sciroppato
160 gr di zucchero bianco
La scorza di ½ limone grattugiata
5 uova
200 gr di farina1
Mezzo bicchiere di succo di ananas
1 bustina di lievito

Preparazione

Sbattere i tuorli delle uova con lo zucchero bianco,
grattugiare la buccia di limone,
versare il succo di ananas,
unire la farina al lievito.

Nel frattempo sbattere l'albume a neve e versarlo nel composto precedente, poi prendere la tortiera, versare lo zucchero di canna nella teglia, riscaldarlo finchè non diventa di colore oro, lasciarlo raffreddare, versarci il burro sciolto, far raffreddare di nuovo e posare l'ananas sull'intero ripieno.

Versare sopra l'ananas preparato, mettere al forno a 180° per mezz'ora.

Una volta cotta capovolgere la torta su un piatto in modo che si vedano le fette d'ananas

Nonna di Andrea Viola

RICETTA DI NONNA BRUNA - LASAGNE CON FIORI DI ZUCCA

Ingredienti per 4 persone

Per pasta
4 uova, 4 hg di farina 0

Per sugo
1 cipolla, 4 salsicce, un po' di olio d'oliva, dei fiori di zucca, peperoncino, sale, panna

Preparazione
Per pasta
Amalgamare uova e farina
Tirare una sfoglia non troppo sottile
Far asciugare la sfoglia
Ritagliare dei quadratini di sfoglia
Lessare i quadratini
Per sugo
Cucinare salsiccia e cipolla
Triturare fiori di zucca
Aggiungere sale, peperoncino e solo quando tutto è cotto la panna
Prendere una teglia e rivestirla con carta da forno
Alternare strati di pasta lessata a strati di sugo fino a terminare gli ingredienti
Mettere in forno a 2000 gradi per 45 minuti circa

Nonna di Elena Zagaria

LA SALSA DI CAROTE

Preparazione

soffriggere carne macinata e aglio
aggiungere un bicchiere di vino bianco fino a farlo evaporare
a parte frullare una carota a persona con basilico, un po' di peperoncino e un bicchiere di vino rosso
aggiungere questa salsa al macinato
far cuocere 20 minuti a fuoco lento.

Ricette di nonna Elvira

Nonna della prof.ssa Graziella

CASTAGNOLE

Ingredienti
4 etti di farina bianca,
3 uova,
mezzo bicchiere di zucchero,
un bicchiere di olio,
mezzo bicchiere di latte,
un cucchiaio di mistrà,
un cucchiaio di rum,
una bustina di lievito
una bustina di vaniglia,
la buccia di mezzo limone grattugiato,
500 gr di strutto,
zucchero a velo
Preparazione

Formare una fontana con la farina ed aggiungere prima le uova che verranno rotte con lo zucchero, a questo punto versare al centro della fontana tutti gli altri ingredienti fino ad ottenere un impasto morbido, che andrà versato con un cucchiaio in una padella contenete lo strutto ben caldo.

Lasciar cuocere le castagnole fino a che non assumono un colore ambrato, quindi scolarle subito ed asciugarle nella carta paglia. Aggiungere lo zucchero a velo e servire.

POLLO IN POTACCHIO

Ingredienti

1 pollo ruspante 100 grammi di olio 6 spicchi di aglio, un rametto di rosmarino, 2 pomodori maturi, un bicchiere di verdicchio, sale e pepe.

Procedimento

Far imbiondire in una casseruola con dell'olio, l'aglio non sbucciato; aggiungere il pollo precedentemente tagliato a pezzi, il rametto di rosmarino e condire con il sale e il pepe e lasciarlo rosolare. Bagnare con il verdicchio e far evaporare un po', aggiungere i pomodori maturi tagliati a fette e lasciar cuocere per circa ½ ora mescolando spesso.

Ricette di Clara, mamma della prof.ssa Graziella

CROCETTE IN PORCHETTA

(con lo stesso procedimento sono noti anche i Bombetti le Raguse e i Bombi)

Ingredienti

1.5 kg di crocette,
150 gr. di finocchio selvatico,
foglie di prezzemolo,
4 spicchi d'aglio
3 cl di olio,
sale,
1 peperoncino,
200 gr. di concentrato di pomodoro,
Verdicchio 2 decilitri

Preparazione

Dopo aver pulito e sbeccato le crocette, si gettano in un soffritto di prezzemolo e finocchio selvatico tagliati minuti con olio, peperoncino e aglio schiacciato. Bagnare poi con del buon Verdicchio; una volta evaporato il vino aggiungere il concentrato di pomodoro diluito con poca acqua. Scuotendo di tanto in tanto il recipiente portare fino a cottura ultimata aggiustando di sale.

GOBBI ALLA PARMIGIANA

Ingredienti

2 gobbi piccoli e teneri,
2 uova battute,
olio per friggere,
4 etti di farina bianca,
mezzo litro di latte,
2 cucchiaini di parmigiano grattugiato

Procedimento

Dopo aver pulito e mondato i gobbi, tagliarli a tocchetti facendoli lessare in acqua salata.

Una volta cotti e scolati, si passano sulla farina e poi sulle uova battute. Si friggono nell'olio per poi formare degli strati, in una teglia da forno, alternati con della besciamella (fatta precedentemente con il latte e la farina),pomodoro e parmigiano. Quindi si fanno gratinare in forno.

PASTICCIATA ALL'ANCONETANA

Ingredienti

800 grammi di carne di vitello magra
una fetta di prosciutto di circa 100 gr.
3 spicchi di aglio
una buccia di limone grattugiata,
2 carote,
una costa di sedano,
un bicchiere di olio
una cipolla,
un bicchiere di rosso Conero,
400 grammi di pomodori maturi,
del brodo di carne,
50 grammi di burro,
sale e pepe

Preparazione

Lardellare circa 800 grammi di vitello magro con un composto fatto di 1 fetta di prosciutto crudo a dadini, 2 spicchi di aglio, una buccia di limone tritato, sale e pepe

Legate la carne e rosolatela in un tegame dove insieme con un olio e burro avete messo un trito di carota, , cipolla, sedano ed uno spicchio d'aglio.

Quando la carne sarà uniformemente colorata, bagnatela con un bicchiere di rosso Conero.

Lasciate riposare e aggiungete i pomodori maturi, pelati e senza semi. Aggiungete del brodo e fate cuocere a fuoco basso

Ricetta di Antonietta, suocera della prof.ssa Graziella

BISCOTTI ALL'AMMONIACA

Ingredienti

15 grammi di ammoniaca per dolci
500 grammi di farina
200 grammi di zucchero
2 uova
100 millilitri di olio di oliva
80 millilitri di latte tiepido

Preparazione

Lavorare le uova con lo zucchero, aggiungere il latte dove avete sciolto l'ammoniaca e l'olio e la vanillina.

Unire la farina e mescolare bene.

Formare dei piccoli coni e schiacciarli con i rebbi della forchetta, spennellare con latte e passare nello zucchero.

Infornare a 180° per 10 min.

CONSIGLIO:

Mettere un cucchiaio di legno nel forno per tenerlo leggermente aperto e far uscire l'odore di ammoniaca, lasciate dorare bene, altrimenti potrebbero avere un leggero retrogusto di ammoniaca.

RICORDIAMO CHE
il sorriso dei bambini è sempre uguale
ed è la speranza del futuro.

QUADERNI DEL CONSIGLIO REGIONALE DELLE MARCHE

ANNO XVIII - N. 125 - giugno 2013
Periodico mensile
Reg. Trib. Ancona n. 18/96 del 28/5/1996
Spedizione in abb. post. 70%
Div. Corr. D.C.I. Ancona

ISSN 1721-5269

Direttore *Vittoriano Solazzi*
Comitato di direzione *Giacomo Bugaro, Paola Giorgi, Moreno Pieroni, Franca Romagnoli*
Direttore responsabile *Carlo Emanuele Bugatti*
Redazione *Via Oberdan, 1 Ancona Tel. 071/2298295*
Stampa *Centro Stampa digitale dell'Assemblea legislativa delle Marche, Ancona*

125