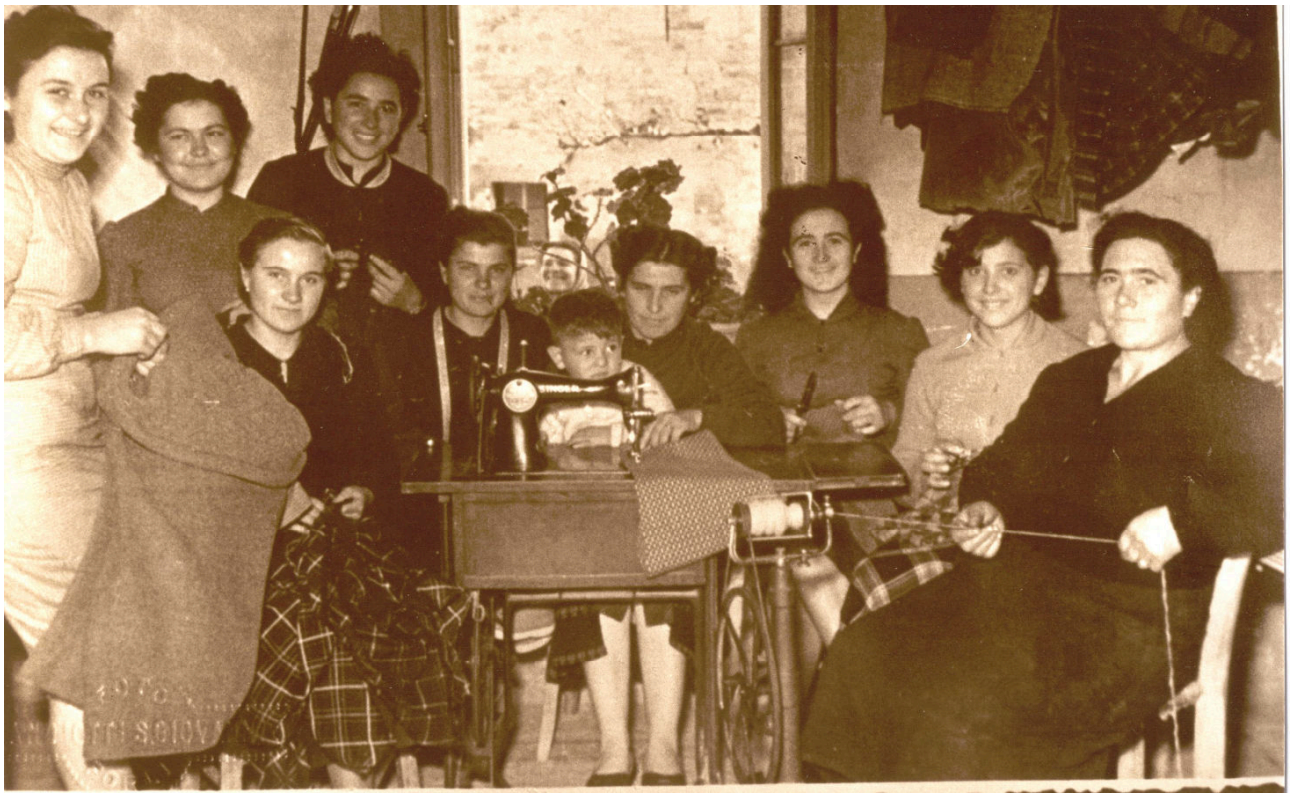
Maggio 2001 - Anno III - n° 2 2a edizione tiratura: 30 copie *Ristampa Novembre 2003*
§§§-0=====0-§-0=====000=======000-§§-000=======§-00-§-00-§=======000-§§-000=====000======0-§-0======0-§§§

La Corte

0========000========000========0

Notiziario dell'Associazione ***Amici della Corte di Montegridolfo***
Sede: Via dell'Ortale, 12 - 47837 Montegridolfo (RN) -- tel Ø: 0541.855006 -- e-mail: *amicidellacorte@libero.it*



Le cucitrici della *Sina* in una foto di gruppo del 1956

Sono riconoscibili partendo da sinistra: Marisa *d'Mira* (Del Baldo), Rosa *d'Josa* (Grilli), Tonina *d'Maragón* (Fraternali Grilli), Maria Del baldo, Gina Fraternali, Teresina Giuliani (detta *Sina*), Gisella *d'Cifón* (Fraternali Grilli), Adriana Fraternali (detta *Mina*) e Serafini Lina; al centro, dietro la prestigiosa macchina Singer, il piccolo Giuliano Gamboni.
(vedere articolo nelle pagine seguenti)

Visitate il nostro sito internet: WWW.AMICIDELLACORTE.IT
(vi troverete anche i numeri arretrati del nostro notiziario)





Le cellette del Trebbio. L'immagine di sinistra è tratta da una cartolina degli anni Cinquanta e mostra com'era il viale Beata Vergine delle Grazie con le sue cellette. Nella fotografia di destra, che risale al 1940, se ne possono osservare i particolari: il piedistallo, le cornici, la cuspide e una piccola sfera sulla cima; si intravedono anche la targa chiara (di marmo) e la nicchia che conteneva una immagine della Via Crucis.

Negli anni Settanta le cellette erano state demolite e sostituite con piedistalli e immagini del pittore Bardeggia, che non rappresentano le quattordici stazioni della Via Crucis, come molti pensano, ma i quindici Misteri del Rosario. L'Amministrazione Comunale sta preparando il progetto per un nuovo arredo del viale che prevede il ripristino delle cellette. Secondo le autorità comunali i lavori potrebbero iniziare nella prossima primavera.

****



BOSCHI TONNI ROSA - ***La mamèna***

L'umile origine campagnola. Rosa era nata l'otto luglio del 1895 in una piccola casa attigua al caseggiato dei *Santón*.

Il padre Raffaele era un piccolo possidente con poco terreno. Come lui ne esistevano parecchi nel nostro Comune; socialmente si collocavano tra *i padrón,* in quanto possedevano qualcosa di proprio, e *i cuntadëin* che lavoravano la terra a mezzadria, ma erano più vicini a questi per le ristrettezze in cui vivevano. In famiglia c'erano altri due figli ed essendo troppo magro il ricavato della terra, la moglie Beatrice prese in adozione un bambino dall'orfanotrofio (Serri Fausto, in seguito detto *Flijón*), potendo così contare anche sul relativo contributo dello Stato.

Rosa andò a scuola al castello e crebbe, come era antica abitudine, imparando a fare le faccende in casa e fuori, a cucire e a ricamare.

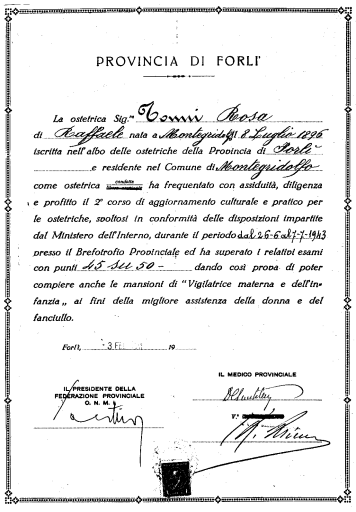
Verso la fine della Grande Guerra, Rosa sembrava destinata alla vita di campagna, tanto più che il fratello maggiore era caduto sul fronte e quello più piccolo andava ancora alle elementari. Inoltre il padre si era opposto con fermezza al suo fidanzamento con Boschi Luigi, giovane muratore di Montelabbate.

La fuga. In questi casi c'era un rimedio sicuro: *föggia*, cioè scappare di casa. Così, una sera verso l'imbrunire e all'orario convenuto, se ne va di nascosto. Ma, nella concitazione, lei prende la scorciatoia che scende verso *e' Padión* e deve raggiungere Montellabate da sola andando presso i parenti di Luigi, mentre questi l'aspetterà tutta la notte all'incrocio delle *Carrate.* Il matrimonio che ne seguì riappacificò il burbero Raffaele e nel 1920 nacque il primogenito Inno (poi detto *Ino*).

Diventa ostetrica. Rosa è intraprendente e all'età di 24 anni si mette a studiare per seguire l'esempio di una zia di Luigi che è ostetrica nella condotta di Montelabbate. Superati gli esami di integrazione, viene ammessa a frequentare la Scuola di Ostetricia dell'Università di Camerino. Ottenuto il diploma, compie il prescritto periodo di interinato a Montelabbate e intanto, nel 1926, nasce Diana. Ma il desiderio è di ritornare a Montegrifdolfo.

La casa e la condotta. Luigi impiega due anni a costruirsi da solo la casa al Trebbio, lungo il viale della chiesa, tuttora conservata nel caratteristico stile di quell'epoca. Intanto Rosa concorre alla condotta del nostro Comune e nel 1928 si trasferisce nella nuova casa.

Allora nascevano molti bambini, circa tre volte rispetto ad oggi. Vi contribuivano il progresso dell'agricoltura e le nuove opere assistenziali, in particolare l'Opera Nazionale Maternità e Infanzia. Rosa collaborò strettamente con questa istituzione per assicurare l'assistenza alle madri e ai bambini. Per questo frequentava i periodici corsi di aggiornamento; l'ultimo del 1943 le conferì appunto le mansioni di "vigilatrice materna e dell'infanzia".



PROVINCIA DI FORLI'

La ostetrica Sig.ra Conni Rosa
di Raffaele nata a Montegridolfo il 2 Luglio 1896
iscritta nell'albo delle ostetriche della Provincia di Forlì
e residente nel Comune di Montegridolfo
come ostetrica condotta ha frequentato con assiduità, diligenza e profitto il 2° corso di aggiornamento culturale e pratico per le ostetriche, svoltosi in conformità delle disposizioni impartite dal Ministero dell'Interno, durante il periodo dal 26 Gennaio 1943 presso il Brefotrofio Provinciale ed ha superato i relativi esami con punti 45 su 50 - dando così prova di poter compiere anche le mansioni di "Vigilatrice materna e dell'Infanzia" ai fini della migliore assistenza della donna e del fanciullo.

Forlì 3 Fe... 19

IL PRESIDENTE DELLA FEDERAZIONE PROVINCIALE O. N. M. I.

IL MEDICO PROVINCIALE

V.°

Una lunga carriera. Rosa univa al suo naturale carattere, aperto e gioviale, un atteggiamento di premura e sicurezza nell'esercizio della professione; *la mamèna d'Mungridòlf* era quindi richiesta anche al di fuori della condotta, specialmente a Belvedere e nella piana del Foglia fino a Montelabbate.



La borsa era sempre pronta con tutto il necessario: forbici, pinze, aghi, emostatici, siringhe, alcuni farmaci. Al Trebbio sono rimaste proverbiali le sue partenze affrettate. Pur essendo in sovrappeso era tuttavia di gamba buona; usciva dal paese di buon passo *sla su bórša,* avendo prima raccomandato a qualcuno di dare uno sguardo ai figli qualora fosse rimasta fuori troppo tempo, tanto più che *Gigˇ* andava a lavorare in Francia e in Germania per lunghi periodi.

I mariti più apprensivi la mandavano a prendere con il calesse o con la motocicletta. In altri casi l'evento era abituale; si ricorda l'esempio della famiglia Ugolini del Botteghino, ormai giunta al settimo o ottavo figlio, quando *la Pipëccia* accolse così *la mamèna: "Rosa, mitìv a séda, a fniš da fè la spoja e pö andèn t'zóra a fèl*". Ma sempre, col buono o col cattivo tempo, bisognava raggiungere la partoriente, e più di una volta, durante le grandi nevicate, vennero a prenderla con il biroccio.

Gli ultimi anni. Al cinquantesimo anno di servizio fu onorata dal comune con una medaglia d'oro, seppure con la richiesta di attendere ancora qualche anno prima di andare in pensione. Ma, nell'ultimo periodo, con lo sviluppo della assistenza ospedaliera, si limitava ad accompagnare le partorienti in ospedale. Poi la sua collocazione in pensione coincise con la soppressione della condotta. Trascorse con serenità la vecchiaia, a parte il sovrappeso e il troppo appetito che doveva sempre tenere a bada.

La gente si fermava volentieri a fare due chiacchiere con lei; c'è chi ricorda una sua vivace espressione a proposito della lunga carriera: *"Tì dintórne ò tajèd e' bligh ma töt"*.

Rosa morì il 26 aprile del 1982; è stata la prima donna della nostra comunità a raggiungere una professione partendo dalla terra.

Testimonianze raccolte da Terzo Maffei

QUANDO LE RAGAZZE ANDAVANO A CUCIRE

Le cucitrici della Sina. La fotografia che pubblichiamo in prima pagina ritrae un gruppo di ragazze che andavano a cucire dalla *Sina* (Giuliani Gamboni Teresina); fu scattata verso la fine del 1956 o l'inizio del 1957 dal fotografo Candiotti, quando questi si recava alla scuola elementare del Ghetto per fare le foto di classe.
Di lì a qualche anno il bum economico avrebbe iniziato anche da noi a diffondere l'uso degli indumenti confezionati, diminuendo gradualmente la necessità di avere in famiglia una *brèva cuĵidóra*; ma fino ad allora quasi tutto si faceva in casa, ad eccezione del taglio per il quale si ricorreva ad una persona del mestiere. E quindi era abituale che le ragazze, prossime all'età da marito, imparassero a cucire per soddisfare i bisogni della propria futura famiglia.
Invece qualche ragazza lo faceva per imparare a sua volta il mestiere. Così *la Sina* racconta che da piccola cominciò a fare i *sopramèn* e i *sòtpunt* andando dalla *Dorina d'Pasqualón* e poi da Grilli Bruna; divenuta esperta di cucito, ha quindi frequentato la scuola di taglio a Pesaro, da Secchiaroli, dove ha ottenuto il relativo diploma; purtroppo, come succede spesso alle vecchie carte, questo è andato smarrito. Tuttavia abbiamo rintracciato quello di Boschi Diana, che è del tutto simile perché dello stesso periodo e che riproduciamo qui sotto.



SCUOLA NAZIONALE DI TAGLIO
E CONFEZIONI DI ABITI FEMMINILI E BIANCHERIA
PREMIATA IN DIVERSE ESPOSIZIONI
FONDATA NEL 1888
DIRETTA DA IDA GALIMBERTI
Direzione Centrale: MILANO
Sedi: ROMA - GENOVA - Succursali in tutta Italia

CERTIFICATO DI LICENZA

rilasciato alla Sig.ra Boschi Diana

MATERIE D'ESAME
Abiti — Teoria dieci — Pratica dieci
Biancheria — Teoria — Pratica
Cucito . . . dieci
buona 1/2

La Commissione Esaminatrice
La Direttrice

Roma, 11 luglio 19[illegible]

La Sina ricorda il periodo in cui fu scattata la fotografia qui riprodotta nella prima oagina: lei cuciva solo vestiti da donna ed era la maestra di quelle ragazze che erano tutte sue lavoranti.
Purtroppo non prendeva abbastanza per poter pagare le allieve, quindi faceva loro qualche regalo a Natale e a Pasqua; naturalmente le aiutava a cucire i vestiti per le loro famiglie.

D'inverno, quando non dovevano aiutare le famiglie nelle faccende dei campi, le ragazze erano più numerose e si fermavano tutto il giorno; si portavano il mangiare nella *glöppa* e andavano a consumare il pasto lì vicino, da *Cijón* che aveva l'osteria e lo spaccio.



Cucivano parlando dell'amore. Con tante giovani intorno non c'era mai malinconia; si lavorava e si chiacchierava, naturalmente dell'argomento preferito, che era l'amore. Spesso si domandavano una con l'altra: "Dove sei stata col ragazzo?", "Cosa ti ha detto?", "Dove sei andata a ballare?". E ogni tanto scoppiavano allegre risate. La madre della *Sina* aveva un bel dire: *"Cò l'è töt st'e'rrida e tjacarè?! Badèd a lavurè!"*.

I fichi di Cijón. Ogni tanto dei ragazzi andavano a fare la spesa nella bottega di *Cijón* e non mancavano di passare a scambiare qualche parola con le ragazze; ma a volte erano troppi, e allora *la Sina* sbottava: "Se non ve ne andate prendo la scopa". E quelli allora la rabbonivano: "Su, non far la cattiva …". A lei non restava che proporre un compromesso: "Beh, almeno lasciatele stare, fatele lavorare!"
Tra i tanti episodi curiosi, non si può non ricordare quello dei fichi secchi.
Un ragazzo, il giorno di San Gregorio, fece il simpatico gesto di offrire dei fichi a tutte; purtroppo il furbacchione non li aveva comperati a Morciano, come si poteva pensare, ma più semplicemente li aveva presi da *Cijón,* facendoli mettere sul conto delle ragazze.

Testimonianze raccolte da Tiziano Casoli



Li tradizión d'Pasqua

Ben poco resta delle tradizioni pasquali. E' allora il caso di ricordare che in passato il periodo pasquale coincideva con una serie di eventi che lo rendevano, all'interno di un modo di vivere e di pensare indubbiamente più cristianizzato dell'attuale, il momento più bello e quindi più atteso dell'anno.

Si aspettava Pasqua per quanto diremo ed altro.

- *Arnuvè la muda di pagn*, ossia comprarsi un completo o un vestito nuovo da indossare durante la messa cardinale dell'anno liturgico; chi non se lo poteva permettere, partecipava comunque alla tradizione del rinnovamento pasquale limitandosi a indossare qualcosa di nuovo, più comunemente una camicia.

- *Magnè e' biscòtle*, cibo esclusivamente pasquale, una particolare ciambella insipida ottenuta intridendo farina e uova fino a lavorare a mano il molle impasto; questo veniva allungato e unito alle estremità formando una ciambella che si lessava nel caldaio, adagiata sulla *biscutlèra* fatta di canne e provvista di due manici per poter essere estratta. Le ciambelle lessate erano poi tagliuzzate sulla superficie con le forbici; si otteneva così una migliore cottura; ma soprattutto la ciambella assumeva l'aspetto di "corona di spine", uno dei simboli più tradizionali della Passione del Cristo.



Venivano quindi cotti nel forno pubblico del paese, dove una processione di donne aspettava il proprio turno, mentre nella campagne molti li cuocevano nel proprio forno sia per sé sia per chi ne era sprovvisto.

- *Sunè la batràcla*, il cui nome significa "tabella". Era uno strumento a percussione composto da una tavola di legno con una impugnatura superiore e da due maniglie di ferro mobili fissate ai lati. Si suonava il giovedì, il venerdì e la mattina del sabato santo da un gruppo di bambini che percorreva le strade della parrocchia, alternando allo sbatacchio dei manici il grido *"i tuchìn"* oppure "*e' zën"*. Sostituiva l'annuncio delle campane che venivano slegate a mezzogiorno del sabato santo quando, al tocco potente del battaglio della campana, era tradizione correre a bagnarsi gli occhi, ognuno dove si trovava e come poteva, chi nei fossi, chi nelle pozzanghere, per poi farsi il segno della croce.

- *Giughè li bòč*, ossia giocare a bocce lungo i lati della strada. Gli adulti vi trascorrevano i pomeriggi, a partire all'incirca dal periodo pasquale, percorrendo qualche chilometro seguiti dai bambini, accompagnando il lancio della boccia al grido *"venga l'aròst! , venga l'agnèl"*. Il gioco, che occupava il tempo libero in questa forma corale, sia in paese che nelle frazioni, è scomparso negli anni Quaranta per lasciare posto a nuove forme di svago.

- *Fè li pulizìj d'Pasqua*, impegno consegnato alle donne di casa. La pulizia degli ambienti domestici, che doveva assolutamente concludersi prima della benedizione della casa, partecipava esteriormente al rinnovamento pasquale, in segno di gioia e di buon governo.

- *Simnè li viòl döpie,* ossia seminare le viole il venerdì santo, facendo passare le sementi fra le mani sovrapposte con i palmi rivolti verso l'alto. Seminate così a due mani, attraverso gli incroci delle dita, le viole avrebbero esaltato il loro colore, simbolo della Passione nascendo con la corolla doppia.

- ***Andè a li Quarantór***, ossia partecipare alle Quarantore che iniziavano, fino agli anni Ottanta, il primo martedì dopo Pasqua. Ogni ora il suono della campana avvisava la gente che bisognava darsi il cambio nella veglia in chiesa, per non lasciare solo Gesù.

- *Fè la cumunión el dë d'Pasqua* *(tjapè Pasqua),* richiamo ai doveri pasquali: confessarsi e ricevere a digiuno l'Eucaristia almeno a Pasqua.

- *Magnè l'òv binidët*, che era il primo alimento della giornata; altri non benedetti si mangiavano i giorni seguenti; gli adulti li insaporivano con il *cazimpévre,* misto di pepe, cannella e sale. Fino agli anni Quaranta venivano consumati con la *pagnòta*, un pane rotondo fatto con farina, formaggio e olio.

- *Fè Pasqua*, eh sì, mai si mangiava come a Pasqua. Una volta il primo piatto erano *i tajulëin te' bród*, il cui impasto era fatto senza aggiunta di acqua, ossia soltanto con farina e uova, in modo che non si spezzassero; negli anni Cinquanta giunsero anche da noi *i caplët* e si diffuse, al posto del lesso e del coniglio, l'uso dell'agnello che prima era riservato alle famiglie più abbienti; poi uova, carciofi, dolci, tra i quali *i bisquìj* molto attesi dai piccoli, la ciambella col buco (*el ciamblón)* che gli adulti bagnavano nel vino, e il pandispagna conosciuto nel dopoguerra; il tutto consumato in un solo pasto! Un traguardo atteso da tutti con trepidazione. Quanto alla "colomba", giungerà da noi soltanto negli anni Settanta.

Testimonianze raccolte da Katja Del Baldo

A V V I S O

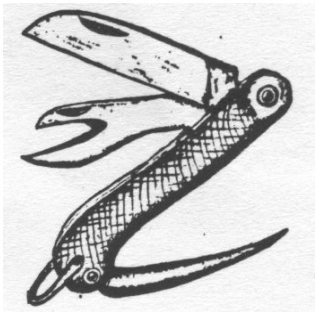
per il

MUSEO DELLA LINEA GOTICA

L'inaugurazione del Museo della Linea Gotica da parte della Amministrazione Comunale è prevista per il mese di giugno.
La Pro Loco, che è incaricata di gestirlo, si rivolge a tutti i cittadini invitandoli a contribuire a questa iniziativa, consegnando oggetti e documenti relativi alla occupazione tedesca e al passaggio del fronte (residui bellici, fotografie e altro).
Chi non intendesse privarsi definitivamente dell'oggetto, può farlo anche a titolo temporaneo; questo sarà precisato nel documento di consegna che sarà rilasciato al proprietario.
Potete effettuare le vostre consegne a Tiziano Casoli (tel: 0541.855320) o alla segreteria del Sindaco.
I nominativi dei donatori saranno inseriti nel registro del Museo e resi noti alla popolazione.

^^

E' curtèl dj'inglès



E' un coltello multiuso che reca incisa la data di fabbricazione 1942 e il simbolo militare inglese. Era in dotazione alle truppe che occuparono la zona di Montegridolfo. E' stato donato al Museo della Linea Gotica da Terzo Maffei.

^^

Via dedicata a Clemente XIV

L'Associazione Amici della Corte ha proposto all'Amministrazione Comunale di dedicare una via al quasi compaesano Lorenzo Ganganelli, poi divenuto papa col nome di Clemente XIV.
Per meglio chiarire il significato di questa proposta, stiamo preparando un profilo biografico di questo grande personaggio. Il suo papato durò soltanto cinque anni e fu tuttavia decisivo per risollevare il prestigio internazionale della Santa Sede, che era stato gravemente compromesso, soprattutto ad opera dei Gesuiti.

La cucina

E' bród si baganéj . Si prendono due-tre etti di baganelli, si scagliano, si puliscono e si mettono in pentola con un litro e mezzo di acqua; si aggiungono una costa di sedano, una carota, un pomodoro, alcune foglie di prezzemolo, due cucchiai di olio di oliva e sale quanto basta; se lo si preferisce molto saporito, aggiungere un dado per brodo; bollire per un'ora a pentola coperta. Il tutto si passa con colino; aggiustare con eventuale aggiunta di acqua per quattro persone, con l'avvertenza di assaggiare se va bene di sale.
E' un brodo ideale per cuocere le paste fatte in casa, tagliolini, quadrettini e, soprattutto, passatelli.

El tëimp

L'invernèda l'an sta tel cél. L'inverno non può restare sospeso in cielo, prima o poi cade sulla terra. Mai come quest'anno la sentenza popolare si è avverata.

E' chènt dli faraón el tjèma l'aqua. Quando le faraone diventano inquiete e cantano in modo insistente e fastidioso, indicano l'approssimarsi della pioggia.

Se li rundanëin li vóla bas e' piòv. Se il volo delle rondini si abbassa rasentando il suolo con guizzi improvvisi, la pioggia è in arrivo.

La salùt di burdëi.

I burdëi sèn j'ha da pšè cöme i chèn. I bambini sani devono orinare di frequente.

^^

Notiziario "La Corte"

Ristampa dei numeri arretrati. Il nostro notiziario iniziò con una decina di copie per poi passare a 50, a 100, a 150 e oggi a 200, che tuttavia non sembrano sufficienti.
Alcuni ci stanno chiedendo di poter ricevere anche le copie arretrate; prima di fare la ristampa, attendiamo di sapere quanti altri siano interessati. Potete comunicare le richieste a chiunque di noi.
Ricordiamo che il peso economico della pubblicazione è ancora sostenuto interamente dai soci. E' prevedibile che in futuro dovremo chiedere anche il contributo di altri .

☺ ☺ ☺

Avviso: il testo di questa ristampa contiene alcune variazioni che si sono rese necessarie per varie ragioni, incluse quelle tipografiche.