



La « ferrata », cu no ne faci scire la zzita dallu paese sou...

Mescia « Sini » sarta e le sue discipule

Questa è per te nonnina... non te l'aspettavi eh?

Jessica Ponzetta



COMITATO DI REDAZIONE

Cristina FIORENTINI— Irene FIORENTINI — Ruggero GUALBERTI — Jessica PONZETTA  
Sandra RENNA —Vittorio RENNA



Il giornale "La Mia Terra" è a cura dell'Associazione Morciani di Neuchâtel, pubblicato e stampato a Neuchâtel. Esso viene distribuito in Svizzera ed in Italia senza scopo di lucro. Per ulteriori informazioni:

[ass.morciani@hotmail.com](mailto:ass.morciani@hotmail.com)

Edizione N° 6

Gennaio 2013

## BUON ANNO A TUTTI!

### EDITORIALE

Fine del mondo di qua, fine del mondo di là... si parlava solo di questo.

21 dicembre 2012, tutta la nostra civiltà... finita, spazzata via. Il mondo intero distrutto.

Devo ammettere che la sera del 20 dicembre quando mi son messa a letto ero un pò angosciata pensando come saremmo finiti:

Tutte queste interrogazioni giravano e rigiravano nella mia mente. Con un pò di difficoltà sono riuscita ad addormentarmi.

L'indomani mattina quando mi sono svegliata, quanta gioia e sollievo ho provato vedendo di nuovo il sole spuntare all'orizzonte. Ho capito subito che l'apocalisse non era avvenuta.

Tranquillizzata e serena, mi son seduta, e godendomi il caffè ho incominciato a sfogliare il giornale... E lì, inorridita.....NOOOOO!!! Non siamo sfuggiti alla distruzione del mondo, NOOOOO!!!

“BERLUSCONI SI PRESENTA DI NUOVO ALLE ELEZIONI COME PREMIER”

- Macinati nelle macerie d'un terremoto generale?
- Arrostiti nella lava dei vulcani in eruzione?
- Marinati negli abissi dell'oceano dopo un tsunami?
- Inghiottiti in una voragine nella pancia della terra?

### IN QUESTO NUMERO

- Nu giru `ntra Murcianu di Vittorio Renna
- I Racconti del nostro passato:
  - « Lu Pattale » di Cristina Fiorentini
  - « Bicchiere mezzo vuoto o bicchiere mezzo pieno? » di Irene Fiorentini
- Associazione Morciani: Festa fine anno : Dicembre 2012
- Le Ricette della nostra cucina Salentina: « La Sciusciella »
- Le Foto dei nostri ricordi



Sandra RENNA

# RACCONTI DEL NOSTRO PASSATO

**Questa è la storia di due sposini novelli, che iniziano il loro percorso matrimoniale..**

## LU PATTALE

La prima settimana, lu lunedì la mmane:

Lu maritu alla muiere:

Muiere! osci me tocca na scurnata de fatica a fore, quannu me coiu stasira, famme trovare na bedda pignata de paseddi !!

La muiere:

-Sine maritu meu!

Rria la sira, lu maritu se coie de la fatica straccu, pero la muiere no n'ane preparatu nenzi!

Lu maritu alla muiere:

-Comu muiere! non hai preparatu nenzi, ci hai cumminatu tuttu lu giurnu! crai me raccumannu, quannu rriu cu me faci pronta na manescia de foie,..

La muiere:

-Sine maritu meu!

Lu crai perô, la muiere non'ane cucinatu nenzi, e lu maritu se raccumanna ttorna:

-Muiere! taggiu dittu stasira prepareme n'a cosa cu manciu ca vo straccu e tocca faticu

tuttu lu giurnu cu portu lu pane a casa!

La muiere:

Sine maritu meu!

Lu scuvidia la sira, ancora nenzi!

Lu maritu alla muiere:

Muiere, sentime bonu chiru ca sta tte dicu moi, lu vidi stu pattale ca sta m'pisu allu parite? (pattale: ornamento murale, usato per decorazione).

Mo li dicu a iddu vistu ca tie no me senti!!

Lu maritu allu pattale:

Pattale! crai me raccumannu a tie! quannu me coiu de la fatica, ca vo straccu mortu, voiu n'a piniata de ciciri! Sta muiere no me sente, e no ne face nudda tuttu lu giurnu! allora me raccumannu a tie pattale!!!

Lu vennardia, rria la sira ma lu pattale non'ane preparatu nenzi". Allora lu maritu zicca nu stozzu de taccuru e cumminca cu dane corpi allu pattale cridannu!!

-Pattale allora no bboi propiu cu me senti! taggiu dittu cu faci de manciare pe la sira quannu me ccoiu de la fatica!! Crai se no me senti tiramu ttorna li cunti!!!

RRia lu sabatu la sira, ma lu pattale ancora nna vota non ane cucinatu nenzi, allora lu maritu zicca lu pattale e dice alla muiere!

-Muiere mintete ccuvata ca aggiu mpuggiare lu pattale sullu cutursu to, cusine vo meu cu li cuntu!!

Lu maritu zicca lu taccuru e cumminca cu dane corpi susu allu pattale ca stia mpuggiatu sullu cuturzu della muiere!

Lu maritu allu pattale:

BOng! nnu corpu de taccuru! aallora moi hai capitu! BBang nn'otru corpu!!! Mo me capisci o no! Bang! Bing! Bong!

La muiere:

äääie maritu meu! mie sta me coii! äääii ci me dole!!! äääie mie, mie sta me coii!!!

Lu giurnu dopo, la muiere, sula sula se minte e prepara de manciare pellu maritu" e sula sula, cunta e dice allu pattale!

-Pattale! vidi ci aggiu cappatu, pe colpa tua laggiu buscate le mazzate! assa me mintu ieu cu preparu la pignata ca se è pe tie avoia rimane a dascunu lu maritu meu!!!

**Racconto vero, tramandato dalle nostre rispettive generazioni.**

**Cristina Fiorentini**

## Beddi 'sti carusi



**Vittorio Fasto**  
www.cerclenational.ch

**Le Cercle National**  
Restaurant - Grill - Pizzeria  
Centre-Ville - 2000 Neuchâtel - Tél. 032 724 08 22



Rue des moulins 25  
**La source du salami**  
succ. Orlando  
2000 Neuchâtel  
Tél. 032 725 30 81  
TVA N° 719 767  
CCP 20-3672-5

Come eravamo...

LE FOTO DEI NOSTRI  
RICORDI



Un caloroso ringraziamento a Renato Kiro, Francesco De Siena, Pantaleo Ciullo per le loro fotografie e il loro contributo in generale.

La bonanima dellu ziu « pativitu » meu  
Jessica Ponzetta



**Carrosserie des Parcs**  
G. Castore P. Vermot

Rue de la Rosière 2  
2000 Neuchâtel  
Tél. + Fax 032 725 29 39  
carrosserie-desparcs@bluewin.ch

**P. Vermot**  
**G. Castore**  
Natal 076 576 87 30

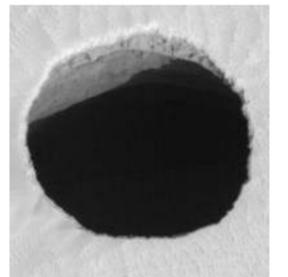
Vocabolario di un tempo...



« **Famazzu** » - Sbadiglio  
Di: Staff



« **Buttita** » - Trapunta molto pesante  
di: Giovanni Orlando



« **Cravottu** » - Buco, Foro  
di: Francesco de Siena

Un ringraziamento speciale a Francesco De Siena per il suo contributo.  
Per altre testimonianze della nostra cultura e tradizione salentina, una visita al sito [www.salentocult.it](http://www.salentocult.it) s'impone!



# L'Angolo dei nostri Lettori

## Bicchiere mezzo vuoto o bicchiere mezzo pieno ?

La scelta ci appartiene interamente.

Possiamo decidere se vogliamo vedere il bicchiere mezzo vuoto, ossia le difficoltà, i problemi intorno a noi, il lavoro, la casa o la scuola, in poche parole, quello da cui siamo circondati, e che ci avvolge così facilmente. Ma, possiamo tirare la testa fuori dall'acqua, e respirare.

Se rimaniamo in questo stato d'animo, le cose saranno veramente difficili e pesanti da sopportare.

Se ci focalizziamo invece sulle cose positive che ci circondano ( e sono tante ), tutto diventerà più leggero e ci sentiremo molto meglio.

Non dobbiamo uscire dalla realtà, ma possiamo cambiare la nostra percezione su quello che ci circonda. Non chiudiamo gli occhi, ma, vediamo al di là di quello che realmente esiste. Solo così, ci accorgiamo che, in fin dei conti, non è poi così difficile.

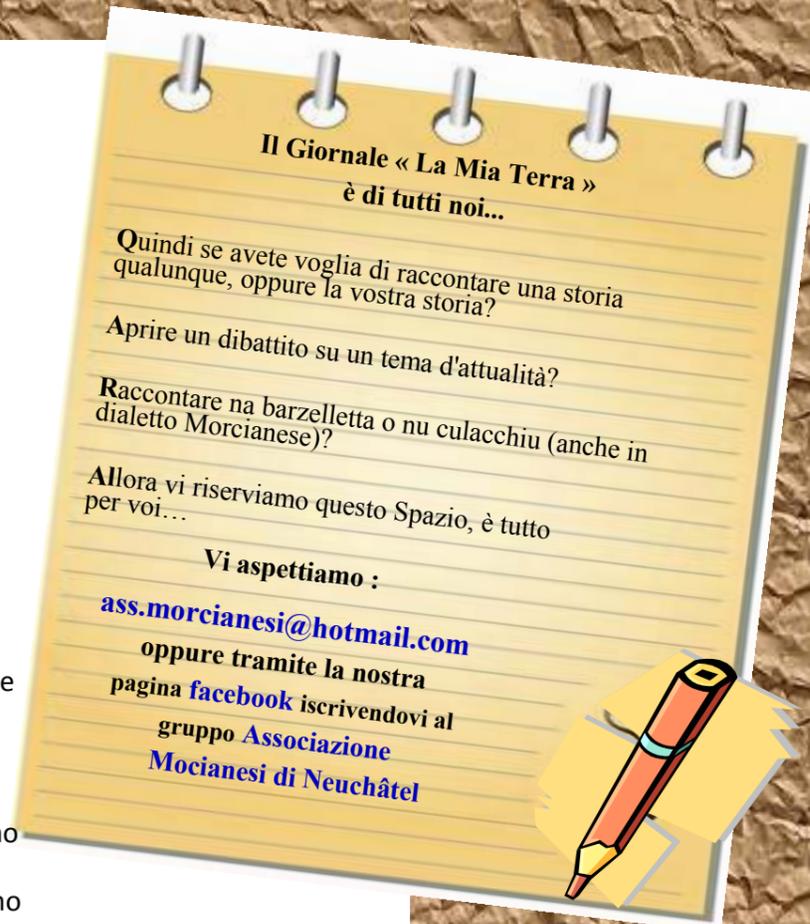
Il bicchiere mezzo pieno, possiamo vederlo ogni volta che siamo ben disposti nei nostri confronti e, in seguito verso gli altri. Basta solo un pò di buona volontà.

Ottimismo o pessimismo ? Due parole chiave del nostro vocabolario che influenzano e guidano il nostro quotidiano.

Sta solo a noi scegliere l'ottimismo e fare in modo di vedere il bicchiere sempre mezzo pieno, soprattutto se è \* MIERU DE DA SUTTA \*

SALUTE!

**Irene Fiorentini**



## Festa di fine Anno (Boudry) Dicembre 2012



Un ringraziamento speciale a Jessica Vis, Laura Orlando e Andrea Borrello per questi meravigliosi scatti

 **Picci Sàrl**   
2063 Vilars  
Ebénisterie – Agencement – Cuisine  
Tel 032 853 53 66 – www.pieci.ch – fax 032 853 55 22

 **NEFICO**  
New Finance Consulting  
Franco Fiorentini  
franco.fiorentini@nefico.ch  
NEFICO, New Finance Consulting  
Le Château  
CH-2034 PESEUX  
032 730 19 19  
032 730 10 91  
3, bvd Georges-Favon  
CH-1204 GENEVE  
022 310 67 70  
022 310 67 71

*Festa di Fine Anno (Boudry)  
Dicembre 2012*



info

*Festa di Fine Anno  
(Boudry)  
Dicembre 2012*

*Il nostro « trio », le fondamenta della  
nostra Associazione*



*Il nostro tesserato più fedele*



*Lu « Sammateu » nosciu e muierasa*

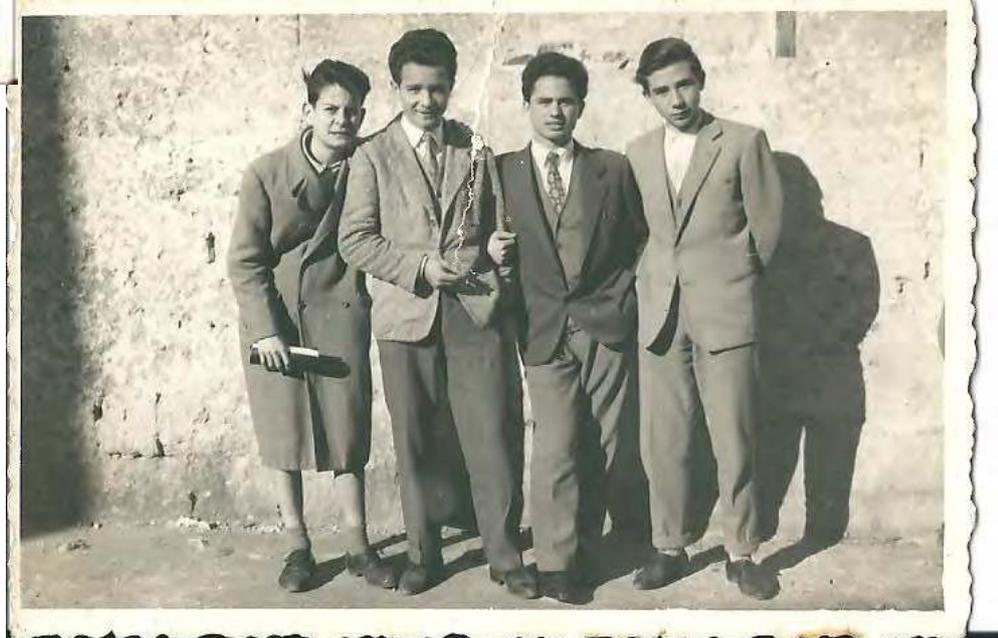
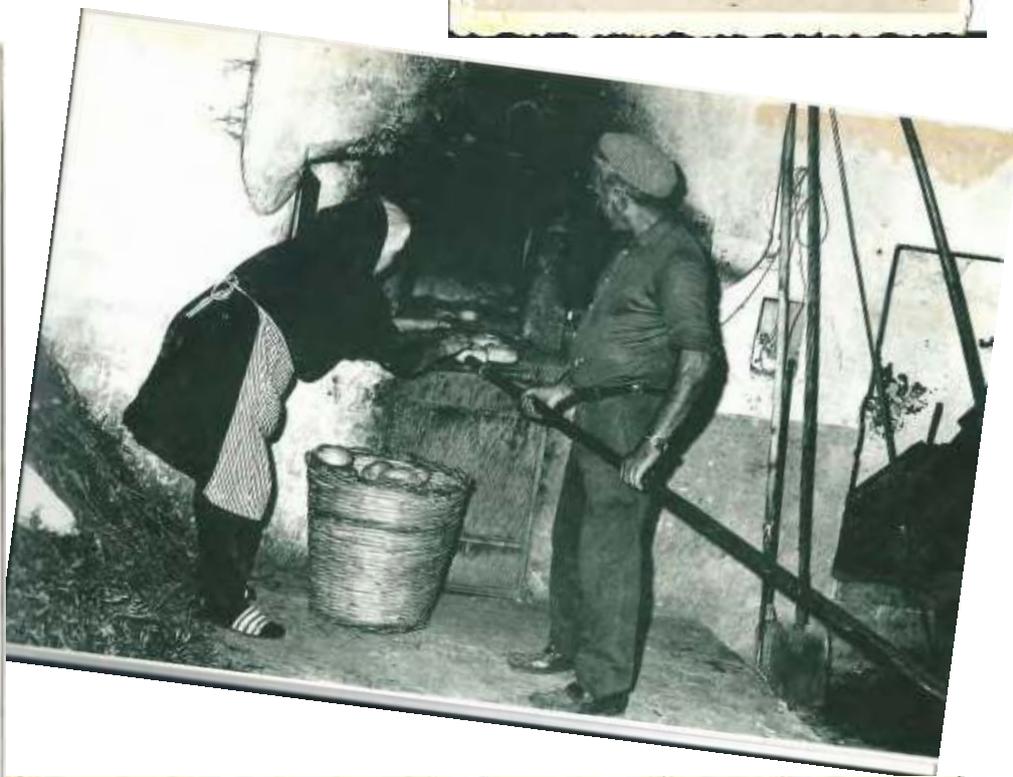
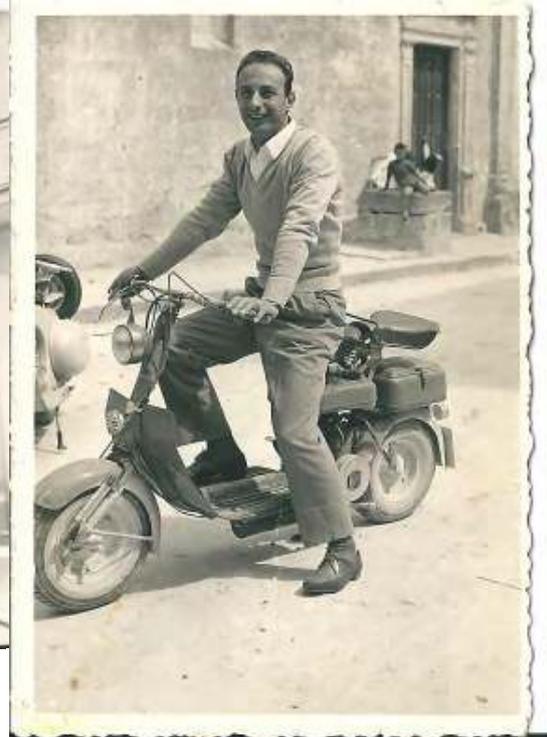


**Gaetano Orlando**

PEINTURE  
PLATRIERIE  
PAPIERS PEINTS

**Gaetano ORLANDO**

Rue des Ultins 39  
2034 Peseux  
Tél / Fax 032 725 73 14  
Mobile 079 627 80 82



**V. RENZO**

peinture  
papiers peints

Neuchâtel 41      2034 Pesoux  
Fax 032 730 48 73      N°tel 079 692 19 08

*Ecco i prossimi appuntamenti da non mancare...*

- ◆ Pic-Nic a Lignières
- ◆ Serata San Martino
- ◆ Festa di Fine Anno



## LE RICETTE DELLA NOSTRA CUCINA SALENTINA

### « Sciusciella in brodo con carciofi »

#### **Ingredienti:**

Per 4 persone

4 Uova

4 Carciofi

200gr di pecorino  
grattugiato

200gr di pane  
grattugiato

Sale, pepe e olio e  
bicarbonato q. b.

#### **Preparazione**

In una ciotola battere le uova con il pecorino e il pane grattugiato. Aggiungere un pò di bicarbonato se il composto risulta troppo compatto. Per regolarci il tutto deve risultare della stessa consistenza del composto di una polpetta.

A parte pulire i carciofi tagliandoli a metà e riempire ogni metà col

composto di uova, pane grattugiato e pecorino.

Immergere quindi i carciofi ripieni di "sciusciella" in un buon brodo vegetale.

**Buon Appetito**

[www.TorreVado.info](http://www.TorreVado.info)

Fotografia Carla Piccinni



# Ultime da Morciano e non solo...



## Ebanisteria PICCI... I suoi primi 50 anni

Da un sud Italia povero e arido, Armando Picci arrivò in Svizzera a Briga il 22 gennaio 1955 domandandosi, dopo la famosa visita sanitaria d'obbligo in quei anni, se restare in questo « paese di lupi » perso nel bel mezzo del nulla: Vilars.

È proprio da questo piccolo paesino del Val-de-Ruz che prese radice la passione per la creazione, per il restauro di mobili antichi, la tenacia nel tramandare un'impresa che festeggia nel 2012 i suoi "primi" 50 anni, tenendo tra mille difficoltà il confronto non facile con le grandi industrie del mobile.

Figlio di falegnami, è proprio a Morciano che Armando Picci ha imparato il mestiere ed è con Morciano nel cuore che come tanti trovò il coraggio di partire, appropriandosi l'arte del padre Salvatore: quel sapere racchiuso nei gesti tradizionali e secolari che danno forma e vita a capolavori dalla bellezza atemporale.

Ma forse l'impresa più grande è stata proprio quella di affermarsi nel tempo, coltivando con suo fratello Umberto Picci la passione per la nobile arte della lavorazione del legno. Un lungo cammino che si affaccia fiducioso al futuro reggendosi oggi sulle gambe delle nuove generazioni, del figlio Salvatore in primis, ed ora anche su quelle del nipote Yannick.

I nostri più sentiti auguri.

**Jessica PONZETTA**

**VAL-DE-RUZ**

Artisans d'ici

Armando Picci bien dans ses meubles

### Défendre l'idée du beau

*Sous leurs mains s'éveille l'histoire. De la tailler dans les bois les plus nobles: le noyer, l'acajou ou le cerisier. Ils la façonnent selon l'inspiration, qui est le propre de l'artiste.*

*Aujourd'hui, de masses ligneuses informes, émerge la Renaissance, le faucon des siècles de Louis XIII ou Louis XV riant, tout comme l'austère sévère de l'Empire ou la sobriété des lignes du temps de Louis-Philippe. Ce privilège de jouer avec le corps, de sculpter dans le bois des réminiscences de goûts qui étaient la mode de certaines époques et sous les règnes les plus illustres, appartient à cette catégorie d'artisans que l'on nomme ébénistes et dont l'habileté confine souvent avec l'art le plus consommé. Armando Picci, établi à Vilars depuis 1962 est de ces-les.*

*Fils de menuisier-ébéniste, petit-fils de menuisier, c'est dans un petit village du sud de l'Innvi qu'Armando Picci a appris son métier. Alors qu'il effectuait son service militaire, il échangeait une correspondance régulière avec un parent qui demeurait en Suisse et qui lui apportait la qualité du travail, le souci de précision des gens d'ici. Il n'est fait pas plus pour le décider à venir voir de lui-même de quel bois ces Suisses étaient faits.*

*Au départ, Armando Picci ne pensait pas faire de beaux ou dans ce Val-de-Ruz où il était arrivé, mais il y rencontre sa femme, et le voyageur prit racine. Quatre à sa passion pour la création, la copie et la restauration de meubles anciens, elle naquit dans un atelier de la rue des Moulins, à Neuchâtel. Depuis, A. Picci n'a cessé de concevoir, d'imaginer, d'acquiescer oant de travailler le bois brut, d'où il tire d'authentiques chefs-d'œuvre.*

*Mais la plus belle réalisation d'Armando Picci consiste certainement à avoir su transmettre cette passion pour le beau, l'authentique, à son fils aîné, Salvatore. Sur les épaules de celui-ci repose une bonne part de la création puisqu'il désire, à partir des goûts et exigences des clients ce qui deviendra une commode Louis XV, une chambre à coucher Empire ou une armoire Henri II. Le frère de M. Picci, Humberto, et deux ouvriers, dont un sculpteur sur bois, complètent l'équipe.*

*Dans l'atelier de Vilars, on lutte contre les courants de l'époque qui ont découragé plus d'un artisan ne pouvant rivaliser avec les grandes industries du meuble. On essaie de préserver un des derniers bastions de la création en matière de meubles anciens, une création qui fait appel au goût, au savoir-faire et à la sensibilité.*

J. Pai

ARMANDO PICCI - Le voyageur prit racine...





## Quannu su rriavatu de la Svizzera, aggiu vultu cu me fazzu nu giru 'ntra Murcianu

Su ssutu de la superstrada e su passatu de c'ra via la **Cirimotta**, poi su ssutu 'ntre **Curisce** a dunca abitavene tutti li **Settemisi**, lu **Maranisu**, lu **Manottu**, lu **Cuzzuvì** e a la fine aggiu giratu versu la via de **Campusantu**, de dà su passatu de nanti casa de **Mescinini**, lu **Sticchiu**, lu **Trotta**, e poi su sciutu versu lu **Cipuddaru** e continuatu fenca la **Via Nova**, vicinu la **Clerice** su 'nchianatu susu le **Marcatare** e su ssutu a **Santa Lucia**, su scisu a lu **Monumentu** e continuatu finu a **Lu Barcu**, su passatu de **Menzu La Chiazza** e dopu lu Bar de lu **Malotu** su giratu de la via de lu **Brichi**, su passatu de nanzi **Don Pietru** e versu lu **Senzaculu** a la fine de la via su scisu sutta **Lortulongu** a dunca na vota abitavene li **Cicciotti**, li **Mescinicoli**, lu **Capivarca**, de dà me ne su sciutu de la via de la **Fermacia** e continuatu fenca lu **Cinama** de li **Cioddi**, poi su giratu versu lu **'Mbertu Vinticinque** e su 'nchianatu susu lu **Campu Vecchiu**, aggiu fattu nu giru susu **Britu** e me ne su vanutu de **Costantinopli**, su passatu de nanti la putèa de lu **Barratta**, su scisu de la via de le **Sterne**, a dà m'aggiu ricurdatu ca na vota 'nc'ere ne lu **Pizzurrisu**, lu **Tecaffridda**, lu **Rachi**, lu **Spuzi**, lu **Callèna** lu **Tiscianu**, li **Marinoni**, li **Tulé** e parecchi otri, poi quannu su rriavatu vicinu **La Chesia** a dunca na vota 'nc'era lu Bar de **Mesciu Pati** su passatu de la via ca abitava ièu, a dà me su vanuti tutti li ricordi de quannu era vagnone, tutti chiri curtii ca abitavene tanti

ristiani, lu **Marasciallu Cutursune**, lu **Santulia**, lu **Peppi Ruplanu**, lu **Picozzu**, li **Senzanasu**, le **Ttittille**, lu **Pamma**, lu **Tataratà**, lu **Leu**, la putèa de lu **Cascignanese**, poi **Deretu Li Turri** 'nc'ere ne li **Pampana**, lu **Turiddu**, li **Pusci**, lu **Diavulu**, lu **Maiune**, lu **Pazzizzili**, li **Ranchi**, la **Povuleddi**, lu **Cotulinu**, lu **Pati Fuffala**, poi su rriavatu vicinu a casa mia de fronte lu **Macazinu de Tabbaccu** e m'aggiu farmatu nu picca pansannu a tutta chira gente ca abitava dà vicinu, 'nc'ere ne **Nui Sammattei**, lu **Micheli e la Filumena Zzinena**, lu **Luvigi e la 'Ndrurata Cazzove**, lu **Vitu Tabbaccaru e la Giovanna Mitirda**, lu **Vitulazia**, li **Puciarì**, lu **Pulinu** e tante otre persone, poi su ssutu a la via de **Maruzzu** e vicinu li **Cudimuzzi** su 'nchianatu versu **L'Asilu**, a l'incrociu de lu **Cazzatedda** su giratu de **Terra Cunedde**, dopu la putèa de lu **Spaventa** su scisu de la via de le **Scole** e su ssutu a **Santi Martini** a dunca abitavene lu **Cagnolu**, li **Patusci**, lu **Stisu**, lu **Mariu Coppatedda**, lu **Vicenzinu** e otri ristiani, alla fine aggiu piàta la scisa de **'Mpriali**, la **Cupa**, lu **Piscozzu** e su rriavatu a sutta la **Turre**.

In Rosso = Quartieri o punti di riferimento

In Blu = Soprannomi o nomi di riferimento



Vittorio RENNA