

La Mia Terra



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

Edizione N° 4

Febbraio 2012

EDITORIALE

Dopo una lunga corsa di 2011 anni, siamo arrivati a tagliare il traguardo ed iniziare il percorso 2012.

Tutto il comitato trasmette a voi e alle vostre famiglie gli auguri di Buon Anno!

E noi vogliamo incominciare l'Anno Nuovo: **Con un grazie!**

Si, GRAZIE Signor Gino Simone, per la tua bellissima poesia letta da Francesco De Siena che ha riscaldato il cuore a noi Morcianesi lontani della nostra terra.

- **Con un pò d'allegria**

Due o tre passi di pizzica oppure l'assaggio d'un tipico piatto de da sutta nui!

- **Con una risata**

Scoprendo la storia di una 'nciurita (soprannome)

Così quest'anno sarà più:

Bello, allegro

Gioioso e gustoso,

Facile d'affrontare

Sandra Renna

IN QUESTO NUMERO

- « **Morciano... Soave Melodia d'Amore** » di *Gino Simone*
- **I Racconti del nostro passato:** Origine, storia e significato delle « Nciurite » di *Vittorio Renna*
- **Ultime da Morciano e non solo**
- **Associazione Morcianesi:** Festa Fine anno: Novembre 2011
- **Le Ricette della nostra cucina Salentina:** « La Licurdia »
- **Le Foto dei nostri ricordi**

MORCIANO... SOAVE MELODIA D'AMORE

Tutte le volte parto con la tristezza nel cuore.
Nel buio della notte cerco la sua luce, il suo splendore
E quei profumi che mi avvolgono il cuore.
Mi restano i doni di teneri ricordi:
Il profumo di salvia, rosmarino e menta;
I colori degli oleandri in fiore;
Il rumore del mare... Il sapore del suo sale.
Tutto mi porta a sognare quel giorno...
... Il giorno che la verrò a riabbracciare.
D'oro sono gli ulivi al vento.
I gabbiani a volteggiare sull'azzurro mare...
Che di verde smeraldo poi si colora, il mare.
Iddio, che al forestiero
Non gli avesse fatto dono del sorriso,
Nelle sue grazie fa trovare il paradiso.
Terra di dolcezza infinita;
Terra calda dai colori luminosi;



Terra arida e dura, ma che ai suoi figli
L'eterno amore per lei ha invece donato.
Struggente nostalgica malinconia
Che, da lontano, si pensa
D'aver perduto per sempre;
ma nel tornare, già sulla collina di Santa Lucia,
Ti prende la mente, ti stringe
Forte il cuore e impedisce di respirare.
E poi al suo apparir, col castello e i campanili,
Lacrime di gioia cominciano a sgorgare;
Una soave melodia d'amore si inizia a sentir suonare,
Perchè MORCIANO MIA finalmente potrò
Riabbracciare.

Gino SIMONE, 30 Maggio 2011

Dedicata, con il cuore, a tutti i miei cari morcianesi, e non solo, che si trovano lontani dal nostro amatissimo Paese.

I RACCONTI DEL NOSTRO PASSATO

Origine, storia e significato delle « 'nciurite »...

(prima parte)

Un soprannome può nascere
anche d'un piccolo scherzo
ad esempio « SAMMATTEO »

Un pò di storia

Nei vecchi tempi dalle nostre parti quasi tutti i lavori nell'agricoltura si facevano manualmente, la mietitura (fine giugno) e la trebbiatura (pisa) del grano non facevano eccezione alle abitudini di quel tempo. I covoni (mannucchi) una volta pronti, venivano caricati in un carro agricolo (traïno, scirabà) tirato da un asino, cavallo o mulo e trasportati in un campo dove si trovava un'aia, e vicino a quest'ultima venivano accatastati in forma circolare con le spighe verso l'interno al fin d'ottenere un'altezza di 2 - 3 metri (mannucchiara), poi si aspettava il giorno della trebbiatura; ciascuno il suo turno aiutandosi a vicenda. La trebbiatura (pisa) si faceva con una pietra pesante di forma rettangolare (pisara) legata con una fune al pettorale d'un quadrupede (cavallo, mulo, asino) facendola strisciare sulle spighe di grano per separarne i chicchi dalla pula.



Questo preambolo ci aiuterà a capire e contestualizzare l'origine del soprannome SAMMATTEO...

Come spesso nella nascita di una 'ncurita, tutto nasce da un fatto accaduto e in seguito romanzato, diventato col tempo leggenda popolare.

Segue seconda parte...



Vittorio Fasto
www.cerclenational.ch

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



ZANERIA
Rue des moulins 23
La source du salami
succ. Orlando
2000 Neuchâtel
Tél. 032 725 30 81
TVA N° 719 767
CCP 20-3672-5

I RACCONTI DEL NOSTRO PASSATO

Origine, storia e significato delle « 'nciurite » ...

(seconda parte)

L'origine del soprannome « SAMMATTEO »...

Il fatto

Un giorno di luglio sotto il sole cocente mediante la trebbiatura (pisa), le persone che lavoravano nell'aia, verso le ore dieci dissero : Ah! Adesso mi farei una bella mangiata di fichi freschi. Mio Nonno paterno che era lì presente, zitto zitto, la sera dopo aver lasciato di lavarare andò in campagna raccolse un paniere pieno di fichi freschi e lo nascondette in un catasto di covoni (mannucchiara) vicino a l'aia. L'indomani mattina tutte le persone del giorno precedente ripresero il lavoro. Arrivata la stessa ora, di nuovo hanno espresso lo stesso desiderio, allora mio Nonno disse, volete veramente dei fichi freschi? Si ! Risposero tutti insieme, a questo punto s'inginocchiò al centro dell'aia con le mani giunte pregando e guardando verso il cielo. Dopo 5 minuti si fece tre volte il segno della

croce, si alzò dicendogli alle persone presenti di andare in quel catasto di covoni (mannucchiara) che Gesù da lassù ha mandato un paniere di fichi freschi. Tutti scoppiarono a risate, ma vedendo l'insistenza di mio Nonno, uno di loro incuriosito andò e : MIRACOLOOO!! S'esclamò tirando fuori il paniere di fichi freschi.

Tutti rimasero sbalorditi di quanto accaduto, dicendo a mio Nonno: “ma tu fai miracoli, tu sei un santo, tu sei San Matteo” (apostolo di Gesù).

E così nacque il soprannome
« SAMMATTEO »

QUESTA STORIA MI É STATA TRASMESSA DA MIO PADRE.

Vittorio Renna

AIA, struttura di forma circolare dove un tempo si... « PISAVA LU RANU »



Origine della PIZZICA

L'origine della pizzica è da ricercare nel mondo antico e nelle tradizioni delle civiltà del sud Italia. Dal Salento, al Tarantino, fino all'area ionica della Basilicata, si è diffuso il nome della pizzica per indicare un ballo sensuale di coppia che talvolta si confondeva con la tarantella.

La pizzica nasce come musica terapeutica, vera o presunta, suonata da uomini all'interno delle case o nelle piazze, per liberare le "pizzicate" dal morso della taranta, termine salentino per indicare la tarantola, il ragno della famiglia Lycosidae, che aveva fama di pizzicare le donne sotto i vestiti durante il periodo della mietitura. Le donne ballavano fino all'estremo, in modo da uccidere il ragno e liberarsi dal malessere provocato dal morso.

Purtroppo le forme originali del ballo sono quasi del tutto estinte. Nonostante ciò, si cerca di recuperare testimonianze attraverso gli anziani. Studiando, con il loro aiuto, i vari modi di ballare la pizzica di una volta, si scoprono dettagli che avvicinano il ballo apulo-lucano alle tarantelle e al saltarello. La danza è principalmente eseguita in coppia (ma non solo) all'interno di una ronda o cerchio di spettatori, suonatori e ballerini, arricchita di rotazioni, avvicinamenti confidenziali, giri legati, corteggiamenti sensuali, orchestrata con tamburelli, flauti, organetti e altri strumenti musicali..

Cristina Fiorentini



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

Rue de la Rosière 2
2000 Neuchâtel
Tél. + Fax 032 725 29 19
carrosseriedesparcs@bluewin.ch

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

L'Angolo dei nostri lettori

Carissimi lettori,

Il nostro Giornale, con questo numero, compie ormai UN ANNO!

Nato con l'umiltà e la gran voglia di condividere e rievocare tra Morcianesi ed altri conterranei l'amore e i ricordi legati alla storia della nostra terra, quest'ultimo sta poco a poco vincendo la scommessa di entrare, seppur in punta di piedi, nelle vostre case.

Doverosi sono pertanto i ringraziamenti che vanno a quanti hanno creduto in questa scommessa. I nostri "sponsor" inasistito, che con le loro inserzioni pubblicitarie ci hanno permesso d'intraprendere quest'avventura con un sostegno morale nonchè economico.

Infine con l'inizio dell'anno tenavamo a porgere un immenso grazie anche a tutti voi lettori e a tutti coloro che ci hanno mandato un articolo da inserire nel Giornale "La Mia Terra" o semplicemente un messaggio di apprezzamento.

Il contributo di ognuno di noi è fondamentale. Il nostro giornale infatti non aspira a creare narrazioni di alta letteratura ma ben sì a sviluppare nella nostra comunità il legame con le proprie origini, mantenendo sempre vivi nello spirito i valori della nostra storia, delle nostre tradizioni e della bellezza del nostro territorio. Siamo inoltre profondamente convinti che la vostra partecipazione rinsalda profondamente questo legame dandogli lo slancio per ramificarsi aldilà dalle nostre stesse aspettative.

Noi, "vostri paesani", siamo quà e cercheremo durante tutto quest'anno di divertirvi in quanto associazione, di rendervi partecipi della nostra quotidianità qui a Neuchâtel come in una grande famiglia, anche se distanti geograficamente.

Come una grande famiglia ha degli scambi d'opinione, vi invitiamo a scambiare le vostre idee, a renderci partecipi delle vostre impressioni, su qualsiasi argomento.

Rinnoviamo quindi il nostro invito a continuare su questa strada: i vostri racconti, commenti, detti curiosi, "culacchi", "ncurite" sono i benvenuti...

Irene Fiorentini

Jessica Ponzetta



**Il Giornale « La Mia Terra »
è di tutti noi...**

Quindi se avete voglia di raccontare una storia qualunque, oppure la vostra storia?

Aprire un dibattito su un tema d'attualità?

Raccontare na barzelletta o nu culacchiu (anche in dialetto Morcianese)?

Allora vi riserviamo questo Spazio, è tutto per voi...

Vi aspettiamo :

ass.morcianesi@hotmail.com
oppure tramite la nostra
pagina **facebook** iscrivendovi al
gruppo **Associazione**
Mocianesi di Neuchâtel

Festa di Fine anno a Peseux

Novembre 2011



Gaetano
Orlando

PEINTURE
PLATRIERIE
PAPIERS PEINTS

Gaetano ORLANDO

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

Ultime da Morciano

e non solo...

Carissimo Antonio,

Con questa piccola attenzione, vorrei ringraziarvi te e tutti i membri del Comitato dell'Associazione Morciani.

Il vostro lavoro, durante tutto il corso dell'anno, anche se non è sempre calcolabile e visibile, è prezioso per noi tutti.

Non solo per i soci e per i membri ma, per tutti quelli che hanno la fortuna di partecipare alle vostre iniziative.

Tutti coloro che vi partecipano infatti, possono pienamente e liberamente vivere con spensieratezza ed approfittare di ciò che organizzate, senza doversi preoccupare di niente.

Oggi giorno, nello stress della vita quotidiana, è un regalo che ci mettete a disposizione e che ci permette di riprendere fiato per fare il pieno di amicizia e di convivialità. Grazie!

Per di più il vostro operato produce stima e riconoscimento presso gli svizzeri senz'altro, ma anche in altre parti del mondo, particolarmente in Italia.

Tutto ciò contribuisce, attraverso il vostro operato, a far conoscere Morciano e la ricchezza non solo della nostra gastronomia, della nostra cultura e dei nostri paesaggi, ma anche e soprattutto delle persone.

Forse, nell'attuale situazione politica e sociale del mondo, è un bene inestimabile che diamo al nostro paese. Non contribuirà a risanare il debito pubblico, ma sicuramente a far risalire la stima nei confronti degli italiani all'estero.

Sfortunatamente non ho ancora imparato a memoria tutti i nomi e quindi mi rimetto a te, perchè tu sia il partaparole della mia gratitudine per ognuno.

Ho dei visi e dei sorrisi nel cuore, che diventano persone che ho la fortuna di incontrare una o due volte all'anno.

A tutti voi, alle vostre famiglie, a coloro che amate, un felicissimo periodo di Avvento. Tempo di attesa e di speranza non solo per i cristiani, ma per ogni uomo di buona volontà.

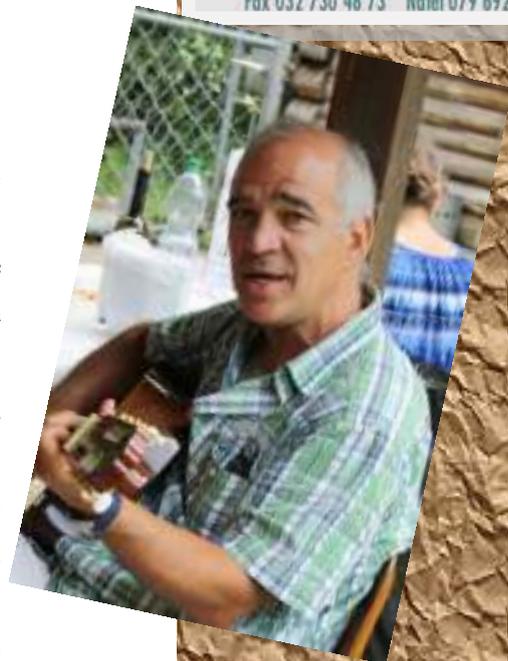
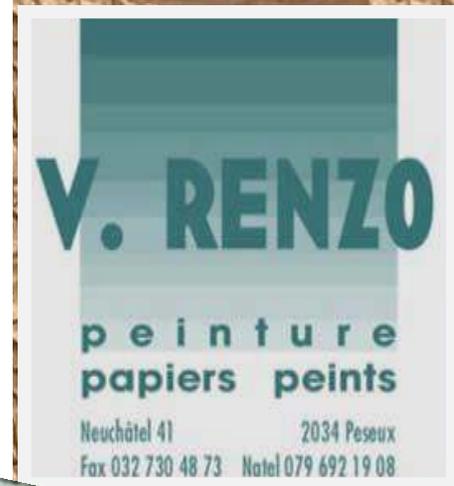
Che questo periodo sia ricco di nascite e di scoperte che vi facciano vivere felici e sereni.

La mia amicizia e la mia gratitudine più sincera a tutti voi.

Con riconoscenza e affetto



Claudio Manco



Ecco i prossimi appuntamenti da non mancare...



♦ **Pic-Nic a Lignières**

Sabato 8 e Domenica 9 Settembre 2012

♦ **Serata San Martino**

♦ **Festa di Fine Anno**

Sabato 1° Dicembre 2012



LE RICETTE DELLA NOSTRA CUCINA SALENTINA



Una ricetta della nostra tradizione Contadina

La Licurdia - « Miscuglio »

Ingredienti:

Per 4 persone

2 kg di cime di rape o

« Foje de fore »

250 gr di piselli secchi

250 gr di fagioli secchi

Olio q. b.

Preparazione

Si incomincia per ammollare i legumi secchi, piselli e fagioli tutti insieme per 12 ore. Si mettono in seguito a cuocere in un unico tegame con acqua calda e sale (q. b.).

In un altro tegame si lessano le cime di rape (ancora meglio se si hanno a disposizione "Foje de fore") e si versano sui legumi una volta cotte.

A parte si prepara un soffritto di olio, due spicchi d'aglio e un pò di peperoncino in polvere .

Cospargere il soffritto sui legumi.

Il tutto va servito con pane fritto in olio extra vergine di oliva.

www.TorreVado.info

Fotografia Carla Piccinni

Festa di Fine anno a Peseux Novembre 2011



Picci Sàrl 

2063 Vilars

Ebénisterie – Agencement – Cuisine

Tel 032 853 53 66 – www.picci.ch – fax 032 853 55 22

Un ringraziamento speciale a Laura Orlando e a Jessica Vis per questi bellissimi scatti

Come eravamo...

LE FOTO DEI NOSTRI
RICORDI

Inaugurazione Bar Villa



Bedda sta zzita noscia...



La prima Comunione con Don Pippi



Primo giorno d'asilo

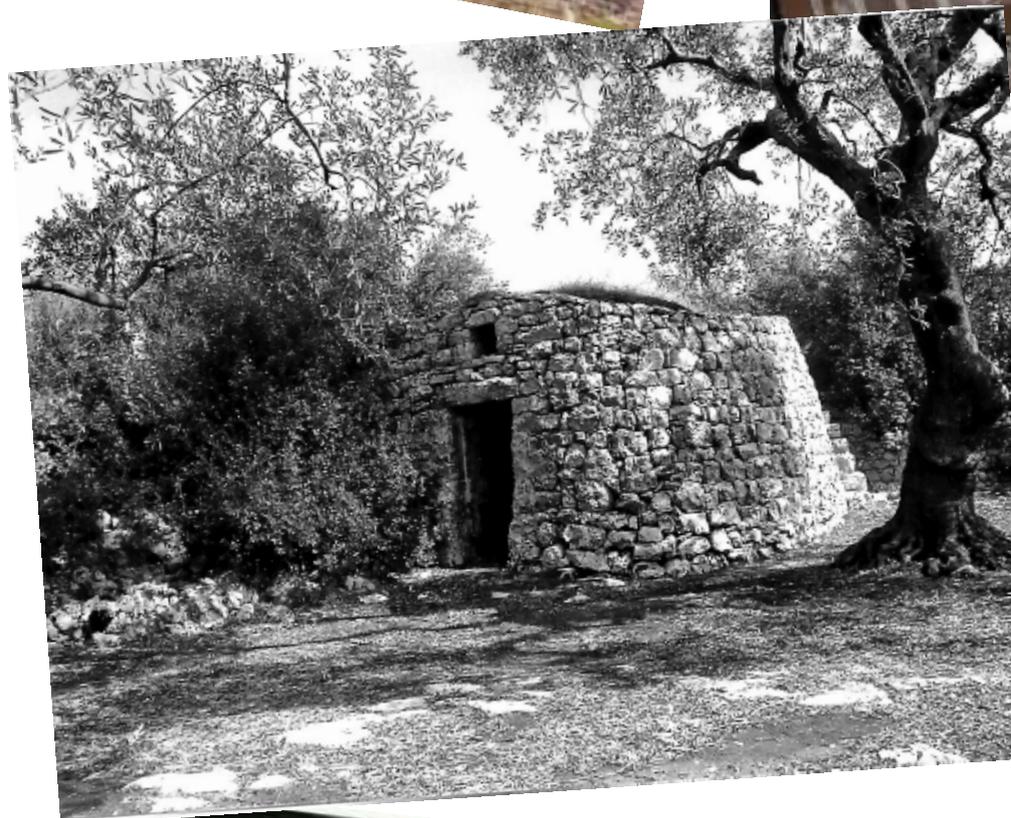


Preparazione al Carnevale

Una passeggiata col girello...



Tempi de focalire: pignate, castagne e pigni « rrusctuti »...



COMITATO DI REDAZIONE

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