

MEMORIE DI CUCINA A MOIE

Memorie di cucina a Moie

Testimonianze, ricordi di feste
e tradizioni a tavola

Ricerche di Daniele Guerro

Testi di Tommaso Lucchetti

Prefazione di Riccardo Ceccarelli

Avis Moie

il lavoro editoriale

Ove non diversamente indicato i testi sono stati redatti
da Tommaso Lucchetti che ha curato anche la raccolta delle testimonianze.
La ricerca iconografica, archivistica e delle ricette
è stata condotta da Daniele Guerro.

© Copyright 2016
by Progetti Editoriali srl
(il lavoro editoriale)
casella postale 297 Ancona Italia
ISBN 9788876638077
www.illavoroeditoriale.com

3 gennaio 1949 - 3 gennaio 2017

Ai donatori, di sangue e di tempo.

*Ai novanta anni di Avis Nazionale
e ai sessantotto anni di Avis Moie.*

PRESENTAZIONE

Il paese è fatto di persone, e le persone sono fatte di memoria. Tra ieri e oggi molti ricordi e usanze sono mutate, a volte completamente dimenticate nei cassetti più impolverati della soffitta. Domani, molto probabilmente, chi ci sarà non saprà neanche che prima di ieri ci sia stato "l'altro ieri".

Con questo presupposto abbiamo deciso che l'Avis avrebbe fatto qualcosa per non dimenticare le usanze di Moie e dintorni, di tutti coloro che nel '900 hanno arricchito le tavole e contribuito ai giorni di festa e a risollevare i giorni di fatica.

È proprio in cucina che si riesce a respirare le peculiarità di un paese rispetto ad un altro, ecco perché la scelta è stata quella di pensare al cibo, alle ricette che hanno fatto, fanno e faranno, la storia del luogo che abitiamo.

Il '900 ci ha regalato per la prima volta anche i donatori di sangue associati: nel 1927 nasceva ufficialmente l'Associazione Volontari Italiani Sangue. Ventidue anni dopo, esattamente sessantotto anni fa, lunedì 3 gennaio 1949, il cav. Lodovico Gilberti fondò la sezione Avis Moie dopo quattro anni di lungimirante attivismo nel coinvolgere i giovani della Vallesina reduci dal duro dopoguerra.

In un periodo in cui tutto era senza speranza, Moie, con poche case e poche decine di abitanti, pensa al dono del sangue come ad una rinascita. Molti dei primi donatori erano poveri e di limitata istruzione, ma il cuore e la mente meritavano la lode. Il 20 ottobre 1953 i giovani dirigenti di allora diedero il via alla costruzione della Casa del Donatore inaugurata dieci anni esatti dopo, il 20 ottobre 1963.

A fine secolo, nel 1999, per ricordare il 50° anno di fondazione, è stata posta, domenica 19 settembre, la prima pietra per il monumento ai donatori al Parco della Solidarietà di Moie. Due anni dopo, 16 settembre 2001, l'inaugurazione del monumento.

Per essere più vicini al territorio, per iniziare il nuovo secolo e millennio, Avis Moie apre le porte ad una sede distaccata a Pianello Vallesina grazie alla sensibilità del comune di Monte Roberto e dei volontari. Grazie ai giovani è nata l'Avis Moie e ai giovani di oggi e di domani vogliamo lasciare la memoria e la grande responsabilità di continuare a costruire e a guardare lontano.

Moreno Verdolini
Presidente Avis Moie

INTRODUZIONE

L'idea di raccogliere informazioni sulla cucina locale è nata casualmente nell'ambito del progetto "un'identità per Moie". Curioso di approfondire la storia e le tradizioni della mia cittadina e coadiuvato dal tecnico informatico Mario Rossolini mi sono dedicato alla ricerca di qualsiasi notizia che fosse relativa alla località dove vivo. Pur nelle difficoltà iniziali, il progetto, che ha lo scopo di far conoscere e di conseguenza far apprezzare le peculiarità ivi presenti, ha in maniera graduale preso forma; mantenuto le speranze iniziali e, grazie all'entusiasmo di ricercare informazioni inedite, si è almeno in parte concretizzato. Ho cercato di valorizzare la mia cittadina in tutti gli ambiti che mi è stato possibile, per cui mi sembrava interessante farlo anche per la culinaria. Ho contattato ristoratori locali e persone che hanno un vissuto in loco, così da apprendere quante più informazioni possibili. Inizialmente ho pensato di raccogliere le ricette che venivano cucinate in tempi meno recenti, alcune delle quali sconosciute ai più giovani. Purtroppo ho riscontrato difficoltà nell'intervistare persone originarie del luogo, poiché sono sempre meno quelle autoctone a cui chiedere informazioni. Ovviamente le tematiche di questo testo *Memorie di cucina a Moie* riguardano la cittadina di Moie, ma le ricette sono comuni anche ai centri limitrofi. Il mio intento era di essere più originale possibile, ma di diverse notizie si sono perse le tracce, per cui alcune ricette hanno mantenuto la loro originalità, altre invece sono state rivisitate. Le persone che ho intervistato e che ringrazio per la loro disponibilità hanno cercato di tirar fuori dal loro cassetto dei ricordi il loro passato. Dalle loro informazioni è trapelato quel vivere semplice e genuino, un quotidiano fatto di sacrifici e stenti, ma è sicuramente emerso in loro un senso profondo di appartenenza e di collaborazione. Moie era in sostanza una grande e unica famiglia, formata quindi da persone di umili origini che vivevano con il poco e talvolta il niente a disposizione. Le persone intervistate provenivano sostanzialmente da famiglie dedite al lavoro nei campi o da piccoli artigiani, ovviamente di alcune di queste, in tempi più moderni, è migliorato lo *status* sociale. Ci sono

persone che dalle loro umili origini si sono distinte nei più disparati settori, alcuni anche in quello della ristorazione. Erano sporadiche le situazioni emerse di famiglie benestanti, ma anche costoro si sono dimostrate solidali verso i meno abbienti. Moie era nota comunque anche per le sue Trattorie e i suoi Ristoranti. Credo in pochi sono a conoscenza della citazione di Mario Soldati sul suo libro *Vino al vino* della *Trattoria del Maresciallo*. Indice che Moie era apprezzata per la genuinità dei suoi piatti tradizionali locali. Questo libro intende valorizzare, per quello che è possibile, questi luoghi, ma soprattutto la sua gente. Desidererei evidenziare l'operosità della nostra gente, ma anche la professionalità di costoro. Persone che per troppi e lunghi anni sono rimaste nell'ombra, senza mai essere doverosamente valorizzate. Un plauso a queste persone che hanno contribuito a far conoscere la moderna cittadina che oggi è Moie. In un mondo qual è quello odierno, dove tutto corre e sembra non fermarsi, è utile riflettere in maniera attenta sui valori veri della vita, e credo che il nostro passato ne sia testimone. È bene quindi, a mio modesto avviso, riappropriarsi del proprio territorio, conoscerlo in maniera più approfondita e saperlo valorizzare.

Un doveroso e caloroso ringraziamento a colui che ha contribuito in maniera determinante alla stesura di questo testo, Tommaso Lucchetti, storico della cultura gastronomica. Ho avuto modo in questo lungo periodo di apprezzarne la sua professionalità e le sue doti umane. Il suo contributo ha apportato un valore aggiunto, un ulteriore arricchimento che spero possa valorizzare ancor di più la nostra cittadina. Ringrazio poi Riccardo Ceccarelli, già direttore della Biblioteca Comunale di Cupramontana e noto autore di studi sulla storia del territorio della Vallesina, per l'introduzione scritta per questo volume. Un pensiero di gratitudine lo rivolgo a Moreno Verdolini, presidente dell'Avis Moie, senza il quale con molta probabilità questo libro non avrebbe visto la luce. Ed infine desidero ringraziare coloro che hanno condiviso momenti del loro vissuto, offrendo i loro ricordi durante i colloqui interessanti e talvolta curiosi, ma anche a coloro che in questi anni ci hanno lasciato. La mia speranza è che questo libro possa essere un ulteriore tassello per rafforzare l'identità della nostra cittadina e che possa incuriosire non solo i protagonisti, ma anche coloro che, più giovani, non hanno vissuto il recente passato.

Daniele Guerro

PREFAZIONE

“Mangiare a Moie”

Antica è la storia di Moie. Ne fanno fede la memoria del castello distrutto nel 1201 e l'abbazia benedettina di S. Maria, già esistente negli ultimi decenni del secolo XII. Per diversi secoli l'abbazia fu pressoché l'unica costruzione della zona, anche se non dovevano mancare edifici ben più umili sparsi nel territorio per i coltivatori della terra. La strada che le correva accanto, chiamata già da tempo *Flaminea*, *Flambenga*, *Flamegna* o *Flambengna*, con chiaro riferimento alla via Flaminia, da cui diramava da Borgo di Fossato di Vico, l'antica *Helvillum*, era discretamente frequentata. Chiamata anche *strada romana*, quale via preferenziale per andare a Roma, e successivamente, dal Settecento, *strada Clementina*, quale ricordo-omaggio a papa Clemente XII (1730-1740) che ne volle la ristrutturazione, fu in tempi più recenti all'origine dello sviluppo edilizio e dell'incremento demografico di Moie.

Già nel sedicesimo secolo, quale via di comunicazione, la località aveva un ruolo non secondario per l'intera economia della zona, tanto che, per incrementarlo ancora, venne richiesta dalla pubblica autorità l'istituzione di una fiera, ottenuta da papa Sisto V nel 1588, nel “Piano di Santa Maria delle Moglie”.

La fiera iniziava il 9 settembre, il giorno dopo la festa della Madonna, e durava tre giorni. E dove c'era una fiera, circolavano uomini e denaro, si facevano affari, si stringevano contratti; c'era uno scambio di informazioni e non di rado, proprio in occasione della fiera, si incontravano i rappresentanti dei Castelli del Contado per discutere delle continue controversie che li opponevano alla Città.

Luogo migliore per questi scambi e per questi incontri non c'era che la locale osteria o locanda, che in tutti i mesi dell'anno era luogo di sosta dei viaggiatori e del cambio dei cavalli. Non sappiamo molto di quello che si mangiava nella circostanza della fiera ed in questa osteria. Sicuramente, come in occasione di feste e di fiere, l'oste non avrà fatto mancare nulla ai suoi potenziali clienti: il meglio che poteva offrire il territorio con i suoi frutti, le sue carni e soprattutto

la cacciagione. La fiera era una festa per tutti e questa doveva valere e farsi riconoscere anche a tavola.

Di questa antica cucina di Moie non ci è rimasta alcuna testimonianza diretta, forse potremmo averne qualche traccia in alcune elaborazioni che si sono tramandate nelle tradizioni famigliari. La difficoltà di trovarne tracce sicure aumenta dal momento che la popolazione di Moie non è autoctona, cioè per la stragrande maggioranza non discende direttamente da quelli che l'abitano quattro o cinque secoli fa, ma è il risultato di una lenta ma incessante immigrazione da altri paesi. Una popolazione che, se si è ormai amalgamata da decenni e che può avere una sua "tradizione gastronomica", certamente non la può direttamente legare in maniera assoluta alla cucina del sedicesimo-diciassettesimo secolo.

Questa la possiamo conoscere e certamente lo possiamo evincere con certezza, anche per la locanda o l'osteria di Moie, dai "Bandi" che i Governatori di Jesi periodicamente emettevano per regolare l'attività degli "Hosti, Tavernari, Bettolieri, Locandieri, Vittorini" del suo Contado. Da questi documenti sappiamo cosa si mangiava in queste locande, non certo come le vivande venivano realizzate; essi comunque sono una fonte sicura per conoscere usi e costumi della cucina dell'epoca.

I "bandi", come quello del Governatore Conte e Abate Vittorio Agostino Ripa del 26 settembre 1670, dovevano essere esposti nella locanda, perché oltre alle disposizioni generali e di ordine pubblico, contenevano anche i prezzi sia del "mangiare a pasto" (menù fisso) sia del "mangiare a conto" (menù alla carta). Da questi prezziari conosciamo le vivande che venivano servite: minestre, carne lessa e arrostita, fegatelli "in guazzetto", formaggi, pesce, uova, insalate. Tra le carni: pollame, agnello, piccione "di palombara" (di allevamento intensivo in particolari costruzioni) o casalino (allevato cioè a casa in pochi capi), capponi, carne vaccina o suina. Per la cacciagione, starni, quaglie, tordi, sterlacche (con questo nome qui nelle Marche si chiamavano e si chiamano le allodole).

Nessuno, ovviamente, poteva essere obbligato a "mangiare a pasto" o "a mangiare a conto"; se il bando lo dice, vuol dire che gli osti a volte si approfittavano degli avventori per imporre quanto era più conveniente agli osti stessi: a chi "mangiava a conto" il vino non doveva essere servito a fiaschi ma in apposite "misure bollate". Il pane poteva essere bianco o bruno, cioè fatto con farina di grano senza semola (bianco) o con semola (bruno).

La locanda di Moie avrà certamente messo in pratica queste disposizioni; se ci fosse stata qualche inosservanza, essa si sarebbe subito risaputa, essendo Moie un luogo di passaggio con una discreta comunicazione di notizie; del resto i "Capitani" e i "Quattro" di ogni castello, nel nostro caso le pubbliche autorità comunali, dovevano vigilare che tali disposizioni non venissero disattese.

Le ricette gastronomiche di Moie, oggi, non hanno peculiarità che le fanno distinguere in maniera assoluta da altre di luoghi più o meno limitrofi, sono frutto esse di una creatività derivata soprattutto dal mondo contadino e di una "cultura" legata direttamente alla terra coltivata e ai suoi prodotti.

Una cucina più o meno povera, debitrice anche a tradizioni lontane nel tempo qui portate da famiglie immigrate, ricca comunque di quella larga gamma di sapori che arricchivano le mense dei più benestanti come dei poveri. Ricette dai sapori genuini, forti, delicati o piccanti, che rimandano ad un passato se non remoto, certamente lontano; altre invece elaborate magari in tempi più recenti da quella fantasia creatrice che si esercita attorno ai fornelli e che esalta in maniera sempre nuova e originale i prodotti della nostra terra.

Molte famiglie hanno conservato queste ricette, molte sono state dimenticate in qualche cassetto, altre continuano ad essere messe in pratica senza magari accorgersi della loro tradizionalità, altre ancora hanno subito "contaminazioni" da altre "cucine" o magari da quanto viene detto dalla televisione con la sua alluvione di trasmissioni a tema gastronomico.

Se c'è un elemento che accomuna queste ricette è che esse riflettono, e non potrebbero fare altrimenti, i modi di vita delle famiglie di Moie in questo ultimo secolo, ricordandone alcuni aspetti specifici forse non più consueti, ma che hanno significato per decenni uno di quei segmenti più importanti del vivere quotidiano, come quello del mangiare, specie quando non ce n'era in abbondanza.

Ai nostri tempi il cucinare è opera non di rado di innovazione e di inventiva che si sbizzarriscono in elaborazioni che, fondandosi ovviamente sul gusto e sulla genuinità delle materie usate, non disdegnano gli aspetti "estetici" nella presentazione di un piatto, tenendo presente che prima si assaggia con gli occhi poi con la bocca.

Le ricette del "mangiare a Moie", sono invece la testimonianza di quando il mangiare era una necessità, anche se non mancano tracce di quella curiosità elaborativa che sempre ha caratterizzato chi per necessità o per passione si metteva in cucina, come le nostre massaie di un tempo.

La raccolta di queste ricette vuole non disperdere un frammento non secondario di quella "cultura materiale" vissuta dalla popolazione di Moie e che deve rimanere, ci si augura, una testimonianza della storia di intere generazioni.

L'averle riunite è una tessera importante di un mosaico di vita da non dimenticare.

Riccardo Ceccarelli

INDICE

Presentazione	7
Introduzione	9
Prefazione. "Mangiare a Moie"	11
La gente di Moie, la sua realtà, il suo quotidiano nelle memorie del XX secolo	15
Le risorse alimentari più comuni, la dispensa di casa	23
L'alimentazione quotidiana ed ordinaria: i pasti principali della giornata	37
Momenti e pranzi importanti. Le feste nel ciclo della vita	49
Memorie di trattorie e ristoranti di Moie	53
Le stagioni dell'anno, tra feste e lavori di campagna Primavera, 67; Estate, 75; Autunno, 85; Inverno, 95	67
Gli intervistati	124

Finito di stampare
nell'ottobre 2016
per conto della casa editrice
il lavoro editoriale