

Mappa di comunità di VILLA FICANA SANTA CROCE E MONTALBANO

"Ficana" è un toponimo antico, forse etrusco, diffuso in tutta Italia. L'origine di questo nome è misteriosa, ma l'ipotesi più accreditata lo ricollega a "campo di fichi", albero molto comune e coltivato nella zona.



IL CANTO DEI MESI

In uno dei primi giorni dell'anno si usava fare una sorta di canto propiziatorio: una comitiva di tredici cantori, che rappresentavano l'anno nuovo e i singoli mesi, girava per le campagne di casa in casa cantando e suonando, e riceveva in cambio salsicce, formaggio, uova o vino.

Si trattava del "Canto dei mesi", un canto popolare che racconta dell'Anno che ha allevato i suoi dodici figli: Gennaio gira l'arrostato sul fuoco, Febbraio è zoppo perché ha meno giorni degli altri mesi, Marzo è sventurato perché porta la Quaresima, Aprile scioglie il canto degli uccelli, Maggio è fiorito, Giugno miete, Luglio rebbia, Agosto porta con sé il caldo torrido, Settembre dà frutti in quantità, Ottobre semina, a Novembre aumentano le ore di buio, Dicembre sta davanti al fuoco e per questo, secondo un antico detto, sente caldo davanti e freddo alle spalle.

CACCIAMARZO

*"Firi marzu, dréndo apri,
firi le crocchie de lo jì.
Se se lama lu camì,
se se rappe la pignòla,
firi vergara daccé l'oa.
Se ce dai quarqhe cosétta
tutto lo jì te se refressa:
se ce dai coè coè
te se secca tutto addé."*

I mesi di Gennaio, Febbraio e Marzo portano freddo, pioggia e neve, perciò c'era l'usanza di "caccia marzu": negli ultimi giorni di marzo un gruppo di giovani passava per le case dei contadini, con l'accompagnamento dell'organetto, cantando questi versi e chiedendo doni alla vergara.

IL SALTARELLO

La danza più vivace, sul tempo dei 6/8, e la più diffusa è il saltarello (*lu sardarellu*). Le cui origini si perdono in tempi lontani: era eseguito sull'aria, specialmente dopo la mietitura e la trebbiatura e la spannocchitura e gli altri lavori dei campi, accompagnato una volta dal violino e dal flauto, poi dall'organetto, e talvolta anche dal cembalo e dal triangolo. Il saltarello è un vero e proprio ballo di corteggiamento, che si articola, pur nella varietà a seconda dei luoghi, in tre parti o momenti fondamentali: *spondapè o spundapè, filò o filotto, scarpetta*.

*"Voi benedire lo fiore d'ornello:
sabbato sera so' invitato al ballo.
Oh Dio, quanto me piace il saltarello!"*

IL MALOCCHIO

Credevano nell'esistenza delle forze del bene e del male, nel potere taumaturgico della fede e della preghiera, nella guarigione per intervento divino o comunque per opera di una virtù eccezionale. Avere fede nella "virtù" era tipico, in quel momento storico, della zona rurale in trasformazione in cui erano compresenti modelli arcaico-tradizionali e modelli connessi ai processi di modernizzazione, per cui la medicina popolare si può leggere come un fenomeno di persistenza culturale. Una intervistata, Lina, ebbe la virtù dalla vecchia che abitualmente le toglieva il malocchio. Il passaggio richiese una forma di pagamento da parte dell'attuale operatrice che infatti cucì gratuitamente alla donna un vestito. La vecchia le rivelò le parole magiche abbracciandola e tracciando sulla sua mano una croce, impegnandola contemporaneamente ad esercitare la attività solamente dopo la sua morte.



con il sostegno di
Coop Alleanza 3.0

Ecomuseo delle Case di Terra Villa Ficana
Borgo Santa Croce, 87 - Macerata (MC)

Telefono: 0733 470761
email: museovillaficana@gmail.com

www.ecomuseoficana.it

VILLA FICANA

Villa Ficana è un intero borgo di case in terra e paglia sopravvissuto all'edificazione selvaggia degli anni Settanta. La sua origine risale presumibilmente al 1862, come recita una targa in pietra incastonata in una delle antiche case, e nasce come borgo di case economiche che i proprietari davano in affitto ai braccianti - i cosiddetti "casanolanti". Si tratta di piccole case, costituite da due piani con scala di collegamento esterna, dove generalmente al piano terra trovava spazio la cucina, dotata dell'immanicabile camino, e al piano superiore un unico ambiente era utilizzato come camera da letto da tutta la famiglia. Il materiale che costituiva le case di Villa Ficana è un impasto di terra, paglia e acqua, con eventuali aggiunte di ghiaia, macerie di case diroccate e radici. La paglia funge da armatura, in grado di dare stabilità e coesione all'impasto una volta essiccato. L'impasto veniva lavorato con mani e piedi, sino ad ottenere una massa plastica, simile alla massa del pane; l'intera famiglia prendeva parte ai lavori, sostenuta dalla solidarietà che veniva definita "scambio d'opere" tra vicini.

EX MANICOMIO

Il primo Reclusorio Provinciale di Pazzi venne ricavato, intorno al 1822, in una ex-fabbrica di cera nella zona della Cocolla (tra il duomo e lo Sferisterio). Chiaramente il luogo non era adatto a questo scopo e infatti in una relazione del 1843 si legge che "questi stabilimenti devono situarsi all'aria libera, fuori dell'abitato, lungi da clamori della città". La zona venne individuata nel 1859 fuori Porton Pio sull'area dell'attuale Campo dei Pini e Camillo Prospero, ingegnere provinciale, fu incaricato di redigere il progetto. I lavori iniziarono immediatamente ma furono subito sospesi perché il Comune, nell'aprile 1861, proponeva alla Provincia di sistemare il manicomio nel convento di S. Croce ottenendone in cambio il terreno di Porton Pio e il vecchio manicomio alla Cocolla.

VILLA COLA

Villa Cola di stile neoclassico sorge poco distante dal centro storico, su una collina da cui la vista spazia dai Sibillini all'Adriatico, presenta un buono stato di conservazione, è sede dell'Università degli Studi di Macerata. La costruzione fu commissionata da Vincenzo Affide all'architetto fiorentino G.B. Del Buono che la progettò nel 1872 come casino di villeggiatura e fu realizzata tra il 1878 al 1880 dall'impresa del capomastro Bianchini.

CHIESA DI SANTA CROCE

La parrocchia che i maceratesi comunemente chiamano di S. Croce era dedicata all'Immacolata Concezione e la chiesa, alla quale fino al secolo scorso era annesso un convento francescano, in origine era detta della Pietà Nuova. Il primo insediamento a carattere religioso sul colle di S. Croce risale all'inizio del XVI secolo quando qui si trasferirono i Frati Minori della Regolare Osservanza (detti anche Zoccolanti perché calzavano semplici zoccoli di legno) provenienti dall'antico convento di S. Maria della Pietà tuttora esistente lungo via dei Venti. Secondo uno storico oltretutto tale trasferimento sarebbe avvenuto il 4 ottobre 1505 ma è molto probabile che ciò non si realizzò in un solo giorno. Tuttavia già all'inizio del 1507 il trasferimento doveva essere avvenuto perché il Comune decretava di demolire il vecchio convento.

VINCISGRASSI

Ingredienti:
prosciutto crudo, tartufo, parmigiano e una salsa a base di latte e farina, con i quali si condiscono gli tirati di pasta all'uovo.

Rappresentano il piatto più caratteristico della cucina maceratese. Secondo l'ipotesi più antica, la parola vincisgrassi deriva da Windsch Gratz (oppure Gratz) nome di un generale austriaco che, nel 1799, durante le guerre napoleoniche, era di stanza con le sue truppe ad Ancona. Vari scrittori sono però concordi nel sostenere che i vincisgrassi furono sì il piatto preferito dal generale austriaco, ma che erano già stati inventati. Ciò sarebbe provato dal fatto che, in un manuale gastronomico del 1784, "Il Cuoco Maceratese" di Antonio Nebbia, era riportata la ricetta di una salsa per pringsgrass già in uso nel maceratese.

PASTA MATTÀ

Ingredienti:
farina e acqua, senza uova.

La pasta matta, si preparava soltanto con acqua e farina e si impregnava del gusto del suo condimento, semplice, ma saporito. In questi impasti, il fior di farina, cioè la farina bianca molto fine, non veniva quasi mai usata, perché era troppo pregiata per queste preparazioni piuttosto rustiche. Con questo impasto di acqua e farina si preparavano tanti tipi di pasta: gli strangozzetti, le streghe, stringozze, i cencioni, i soricetti, le pezolette, i tacò, le pinciarelle e i budelletti. Si differenziano essenzialmente per il formato e per qualche ingrediente.

TAJULI' PILUSI

Ingredienti:
farina di grano con molta quantità di farina di granoturco ben setacciata e acqua.

Poiché non ora facile disporre esclusivamente di farina di grano, si avviava così alla mancanza unendo a piccoli quantitativi della prima più ingenti quantità di farina di granoturco ben setacciata, nascono così il tajuli pilusi, tipica pasta nelle case di campagna e della cucina marchigiana. Data la composizione estremamente semplice e la mancanza di coesione dell'impasto, questi in cottura cedevano leggermente la farina di grano dando così luogo alla formazione di quel velo esterno, tipico, che li rendeva leggermente vellutati, da qui "pilusi".

PIZZA DI PASQUA AL FORMAGGIO

Ingredienti:
farina di grano, lievito di birra, uova, pecorino stagionato grattugiato, pecorino tagliato a grosse scaglie, olio, latte, limone, sale e pepe.

Questa antica preparazione, che anche il Leopardi ricorda con nostalgia in una sua lettera alla sorella Paolina, chiamandola crescia, ancora oggi viene confezionata esclusivamente nel periodo pasquale. Viene chiamata anche crescia brusca o de cacio.

FRASCARELLI

I frascarelli sono uno dei piatti poveri della cucina contadina del maceratese, si tratta di una polenta di farina bianca di grano tenero. Nel caso vi si aggiunga il riso, prende il nome di "riso corgu", coricaco.

Ingredienti:
400 g di farina di grano
4 litri d'acqua, sale

Condimento:
50 g pancetta
1 cipolla, olio
1 cucchiaino di conserva di pomodoro sale, pepe
50 g di formaggio

Preparazione
Versare la farina di grano in acqua bollente mescolando continuamente. Contemporaneamente sulla spianatora bagnare con un po' d'acqua altra farina in modo da formare delle pallottoline da buttare nella pentola. Per preparare "lo riso corgu", aggiungere alla farina qualche manciata di riso. Mescolare bene, salare. Dopo circa mezz'ora, quando la farina avrà raggiunto la consistenza della polenta e sarà cotta, si verserà sulla spianatora o nei piatti piani. A parte soffriggere con l'olio la pancetta e la cipolla, aggiungere la conserva di pomodoro. Cuocere per qualche minuto a fuoco allegro. Condire i frascarelli con il sugo, spolverizzare con pecorino grattugiato.

Illustrazioni: Giulia Gabrielli, Elia Rugginini
Testi a cura di: Elvina Badana, Laurence Oeizer de Fontaine, Diego Sobral, Natalia Tilles Quijorna

Impaginazione: Gloria Brasi
Coordinamento: Martina Ferranti

