



## PIAZZA CAURE

E 'na misèria che confusìo!  
Ve la vulè fini?  
C'èl zzapè che ène seculi che io stò qui?  
Stàvo bèlo tranquilo e beàto  
e adè' tütù 'ntè 'n bòto  
sento 'stà gràn gacigòria proprio qui de  
sòto.  
C'ène ruspe, cariòle, palme tajàte,  
panchine tùte sbregàte.  
Pure i picioni ène fugiti  
tùti spauriti.  
Chi sa 'ndò' ène 'ndati?  
El populù dice che la piàza,  
per còme èra mesa male, andàva rifàta.  
Cuscì adè volène levà' le piànte vecchie,  
sistemà' le panchine tùte ròte,  
mandà' via le bancarèle,  
che, a di la verità, nùn èrene per gnènte  
bèle.  
Alòra, se ve pòssò dà 'n cunsiglio, fè i bònì,  
levè pure le giòstre e i baracòni.  
Fàmo i serì, ve pàre bèlo lasciàli qui de  
sòto?  
'Sta piàza duvria èsse de Ancòna èl mejo  
salòto.  
Alòra dève 'na mòssa, finimo 'sti lavòri  
cuscì quando vienène quèli de fòri  
li lasciàmo a bòca apèrta  
che finalmènte s'è svejata Ancòna nostra!  
(Meri Ercoli)

## M'È CAPITATU DE VEDE...

...dò scupini che tiravane su i chiusini dele  
chiavighe per pulille.  
... i bechi che ene venuti de corza indò che  
do' machine erane andate a sbate.  
...do omìni del Comune che da vane 'na  
sgrasciata ale 13 canele.  
... ma pol'esse che me l'ho inzognatu ...  
(G. Ansevini)

## L'8 MARZO – LE MIMOSE

L'òto de Marzu è 'l giorno dela festa dela  
Dona (Nun bisogna fai la festa come penzè  
vujaltri maschi) ma, ala dona j se rigala un  
mazzeto de mimosa che in latínu se chiama  
"Lacacia dealbata, perché vòl di" te vojo be'  
o t'amo tantu...".  
Per cunservà la mimosa bisogna tenela a  
l'aria, magari sopr' ala finestra. Se po' ve  
rigalane 'na pianticela de mimosa drentu un  
vasetu, duvé sapé che, drentu casa,  
vòle un postu pienu de luce.

## EL MONDU ERA TROPO BELO

Quando el mondu era nato,  
el mare era pulito, el cielu azuro  
e l'aria t'upriva i pulmoni.

I monti, le fureste e le pianure  
erane piene d'uceli e tanti animali  
ce vivevane liberi e tranquili.

Pareva tropo bèlo, tropa era l'abundanza.  
Bisognava fa qualcosa,  
pe' ridimensionà la cosa.

Col pasà del tempo  
c'ha penzatu l'omo  
a daje un sensu equilibrato.

Ogì, quel tropo, nun c'è più,  
tutu è livelato perché el progreso  
ha fato ... scurdà el pasato.  
(Galeotti Luciano)

## TRA PADRE E FIOLO

Massimi, te devresti vergugnà al'età tua de  
lege Play Men...  
"Ma babo, iu miga el legio, guardu solu le  
figure..

## DUMANDA...

... a un vigile: Qual' è, per lei, la via più bella  
della città?...  
**RISPOSTA:** È quella in do' se fane più  
cuntravenziò per divietu de sosta...

## NINNA NANNA, NINNA OH

Dopo 'na vita pasata a fadigà  
arivene i giorni dela penziò  
giorni senza tante emozziò  
e me stavo a 'nvecchià.

Ma mi fiolo me fa 'n regalò  
prima uno, po' do,  
me regala do nipoti beli cume 'l zzoole,  
so' senza parole, el core schiza d'amore.

J ochi so' come l'aria pura nte 'l celo stelato  
cume l'onda azzurra nte 'l mare durato,  
che festa quanto arivane a casa mia  
la jurnata che era vota se rimpe de 'legria.

Cu loro me meto a giogà,  
ma cume 'na volta nun poso zzoampà!  
Alora me piane pe'la mà  
-Nona, so' giovane, nun te preoccupà,  
adè t'aiuto iu a caminà!  
Jè, me pare de vulà cun tanta buntà!

Volene tra i braci ese stretti  
cuscì se sentene più proteti,  
volene senti "ninna nanna ninna oh"  
pe'fa zogni propiu beli 'n bel po',  
volene le careze longu la schina pe' de  
chiopu durmi;  
chi nun c'ha i nipoti n'el po' capi.

In t' j ochi ho il profundo loro amore  
qualcò de nun zuchè me toca el core,  
ringrazio del gran dono el Zignore.  
(Graziella Fava)



Vulè magnà bè...e spende pogu?

## EL BACALÀ'

In Ancona se dice: - Sai un bacalà! \_ per di' che  
unu è tonto o stupidu, opure seco rabitu, ma  
el Bacalà è pure un pesce, el merluzzo, e se  
trova dal butegante seco salatu, opure bagna-  
tu. Qui, pe' 'sta ricetta el piamo bagnatu,

pronto per coce. Prima de tutu la salsa: se fa  
riscaldà un cuchiaro d' ojo in t'una padela ( o  
tigame) po' ce se buta un po' de prezzemulo,  
un spichiu d' ajo tritato, dopu ce se mete  
mezzu kilo de pumidori salati e pepati, se  
lascia coce a fogo lentu. Intanto se 'sciuga  
mezzu kilo de bacalà, e se taja a pezzetti

che vane infarinati e fritti in t'un bichiere d'ojo  
d'uliva (extravergine).  
Apena fritti bisogna fali 'sciugà sopra la carta  
giala, dopu se sistema in t'una fiaminga e ce se  
buta sopra la salsa già preparata.

- 1 **Martedì** 10  
S. Albino - **Martedì Grasso**
- 2 **Mercoledì**  
S. Basileo Martire - Le Ceneri
- 3 **Givedì**  
S. Cunegonda
- 4 **Venerdì**  
S. Casimiro - S. Lucio
- 5 **Sabito**  
S. Adriano
- 6 **Domenica**  
I di Quaresima
- 7 **Lunedì** 11  
S. Felicità - S. Perpetua
- 8 **Martedì**  
S. Giovanni di Dio - **Festa della Donna**
- 9 **Mercoledì**  
S. Francesca R.
- 10 **Givedì**  
S. Semplicio Papa
- 11 **Venerdì**  
S. Costantino
- 12 **Sabito**  
S. Massimiliano
- 13 **Domenica**  
II di Quaresima
- 14 **Lunedì** 12  
S. Matilde Regina
- 15 **Martedì**  
S. Longino - S. Luisa
- 16 **Mercoledì**  
S. Eriberto Vescovo
- 17 **Givedì**  
S. Patrizio
- 18 **Venerdì**  
S. Salvatore - S. Cirillo
- 19 **Sabito**  
S. Giuseppe - **Festa del Papà**
- 20 **Domenica**  
III di Quaresima
- 21 **Lunedì** 13  
S. Benedetto
- 22 **Martedì**  
S. Lea
- 23 **Mercoledì**  
S. Turbido di M.
- 24 **Givedì**  
S. Romolo
- 25 **Venerdì**  
Annunciazione del Signore
- 26 **Sabito**  
S. Teodoro - S. Romolo - S. Emanuele
- 27 **Domenica**  
IV di Quaresima - **Ora Legale**
- 28 **Lunedì** 14  
S. Sisto III Papa
- 29 **Martedì**  
S. Secondo Martire
- 30 **Mercoledì**  
S. Amedeo
- 31 **Givedì**  
S. Beniamino Martire

In Ancona  
se dice cuscì...  
Imbuto  
"Pitria"

**FITel MARCHE**  
Federazione Italiana Tempo Libero  
Via Urbino, 18 - 60126 Ancona  
Tel. 071 2411740 - Mobile 328 3529473  
www.fitelmarche.it - info@fitelmarche.it

CIRCOLO RICREATIVO TERRITORIALE  
**ANCONA**  
"Luciano Genovesi"



**AssiAdriatica** S.R.L.  
Unici, come te.  
La tua  
agenzia  
**UnipolSai**  
ANCONA | JESI | OSIMO  
tel. 071 205168  
02518@unipolsai.it  
www.assiadriatica.it  
facebook.com/assiadriatica