

ANNO III – N° 12 --- Ott. - Nov. - Dic 2002 --- www.subiaco2000.net (associazioni)

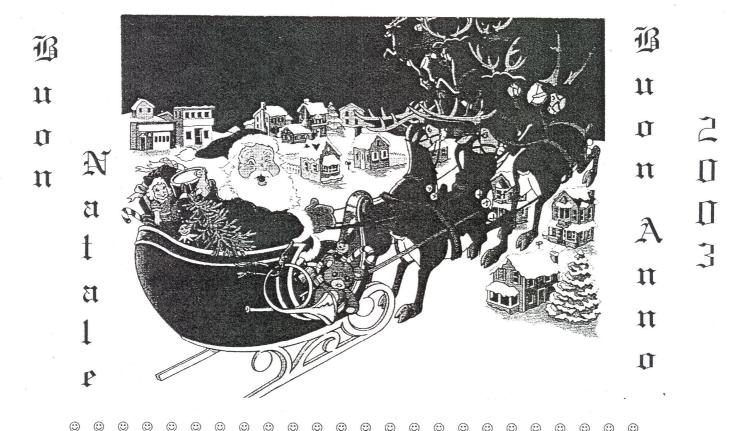
Direttore responsabile : Scafetta B.- Copia gratuita

Carissimi cantori, Carissimi Soci e Sostenitori

Con l'uscita di questo dodicesimo numero del POLICONICO. raggiungiamo il traguardo del terzo anno di vita. Tre anni in cui vi abbiamo voluto raccontare un po'

il nostro cammino associativo con scritti più o meno interessanti intramezzati da argomenti tipicamente sublacensi (vocabolario, ricette, ecc.). Molto graditi sono stati i vostri articoli che hanno interessato un po' tutti noi. Nell'augurarci una partecipazione ancora maggiore nel collaborare con noi, vogliamo fare a voi tutti ed alle vostre famiglie i migliori auguri di *Buone Feste* e di trascorrere un *Santo Natale* spensierato e felice.

LA DIREZIONE AL COMPLETO DEL " POLITONICO "



Avviso: la 2^ puntata della rubrica CLAUDIO MONTEVERDI - "Il Romanzo di una vita", non verrà pubblicata, per causa di forza maggiore - Ce ne scusiamo fin da ora rimandandone la pubblicazione ai prossimi numeri del " POLICONICO".

15 settembre 2002

Si dice che il lavoro unito al sacrificio alla fine paga. Dimostrazione pratica l'abbiamo avuta il 15 settembre con l'esecuzione della " Carmina Burana" in Subiaco. Dicevamo lavoro e sacrificio. Il lavoro intenso per quanto riguarda la preparazione delle partiture da parte del nostro Maestro Fernando, tramite computer, per renderle ancora più facili a noi coristi; lavoro del libretto di presentazione dell'opera al pubblico curata con attenzione parsimoniosa dalla Vice Maestro Alda, per darla in stampa; lavoro dei dirigenti (presidente, segretario, ecc.) nell'organizzare, reperire e contattare i musicisti (percussionisti); lavoro per la realizzazione del palco (montaggio e smontaggio) con la partecipazione di alcuni volenterosi cantori (Carlo, Simone, Luigi, Alfredo, ...); infine il lavoro svolto dal Coro per vari mesi, per effettuare prove su prove, sia a voci singole che prove generali. Il sacrificio da parte di tutti, dal primo all'ultimo componete del Coro, nel togliere tempo e risorse, più tempo che risorse, alle cose di casa (famiglia, hobby, figli, tempo libero, ecc) sapendo che qualche cosa di buono alla fine sarebbe uscito fuori. Lavoro e sacrificio non solo di noi sublacensi, ma anche da parte degli altri coristi, amici dell'Aquila (Cantori Aquilani -Schola Cantorum di S. Sisto) i quali hanno dovuto affrontare anche alcune trasferte serali a Subiaco per le prove generali. Non dimentichiamo infine il lavoro svolto dalle Prof.se Alda e Elena nel preparare il piccolo Coro della Scuola Media di Subiaco. Alla fine tutte queste componenti hanno avuto l'epilogo finale nella serata del 15 settembre.

Fin dalle ore 20:00, nella pittoresca piazzetta antistante la chiesa di Santa Maria della Valle, con le sedie poste nella scalinata e aventi come sfondo la Rocca Abbaziale, il pubblico è cominciato ad affluire, riempiendo in un batter d'occhio tutti i posti a sedere, e poco prima dell'inizio, si poteva notare che anche le zone laterali e posteriori ai seduti erano colmi di gente. Con qualche minuto di ritardo è cominciato il "concerto" che protrattosi per un'ora e più ha stupito (è il caso di dirlo) sia il pubblico competente, che quello poco esperto. Abbiamo potuto notare con vivo piacere che c'è stata una nutrita partecipazione di giovani i quali sia per curiosità (alcuni) e sia perché amanti di questa musica (gli altri) sono rimasti fino alla fine del concerto. Al termine con scrosci di applausi è stato richiesto il bis. Tra le difficoltà della serata (vento e freddo) possiamo dire che il successo non è mancato e la riprova si è avuta nei giorni seguenti sentendo i commenti delle persone che incontrandoci ancora facevano i complimenti a tutti. Per onor di cronaca, dobbiamo dire anche che c'è stata qualche critica, rivolta specialmente a certi abitanti della zona, che non hanno capito l'importanza di un tale evento, facendo rumori (voci, motori, ecc.) nelle zone distanti del palco. Da parte di tutti noi cantori vogliamo dire un grazie a Fernando il quale ci ha fatto vivere una così grande emozione. E' proprio vero che quando si mette in testa di realizzare qualche cosa di difficile, sa di poterci riuscire (conosce i suoi polli). Infatti per non smentirsi ora è venuto alla carica facendoci imparare l'opera lirica (parte corale) della "Cavalleria Rusticana", sempre con gli amici dell'Aquila e qui ricompare il solito lavoro e sacrificio che serve per riuscire.

MASSIME SUBLACENSI

Se piove de Santa Bibbiana ne fa 'na quarantana (2 dicembre) --- Natale coglju sole, Pasqua coglju tizzone --- Santa Lucia la giornata più corta che ci sia (13 dicembre) --- Degli 'nnucintini hau scorte le feste e gli quatrini (28 dicembre - Santi Innocenti) --- Illiani illiani

L'Opera

Nell'arco degli anni di vita della nostra Corale, e sono molti, abbiamo provato un po' di tutto (musicalmente), dal semplice *Canto Gregoriano* alla pura *Polifonia*, dai *Mottetti* ai *Madrigali*, intere *Messe* con o senza orchestra per poi passare alle *Canzoni classiche* ('O sole mio, Funiculì funiculà, ecc.) o ai *Canti popolari* e *Folcloristici*. Abbiamo anche eseguito stralci di opere liriche (dal Nabucco "Va pensiero, dall'ali dorate"; dalla Forza del Destino "La Vergine degli Angeli"; ecc.), ma è pur vero che un'opera intera non l'abbiamo mai eseguita. Il nostro repertorio ha spaziato nei vari campi musicali, ma per completare questa lacuna è venuto in nostro aiuto il Maestro Fernando che ci ha fatto imparare in un lasso di tempo assai breve la parte corale della "*Cavalleria Rusticana*" di Mascagni, e quando dico assai breve tempo, voglio dire in poco più di un mese. Ciò è avvenuto dopo la maratona estiva della "*Carmina Burana*" che ci ha impegnato in estate. Qualcuno di noi avrebbe preferito riprendere un po' di fiato, ma avendo preso l'impegno dell'Opera, abbiamo dovuto impararla anche a memoria. E' venuto così il fatidico giorno del debutto, 29 ottobre 2002, presso il Teatro Nuovo Pianeta di Roma. Non era il Teatro dell'Opera, ma come prima volta non lo si poteva pretendere (chissà un domani......).

Per questa nuova esperienza ognuno di noi ha dovuto profondere un maggior impegno per raggiungere un più che lusinghiero risultato, nonostante che il cantare brani di un'opera lirica è molto diverso che cantare brani polifonici. Comunque alla fine anche questa esibizione ha avuto i suoi applausi e riconodal pubblico scimenti presente. Come per la Carmina Burana, questo lavoro lo abbiamo svolto amici agli insieme dell'Aquila con i quali abbiamo ormai un certo filing che ci lega.

Comunque in conclusione possiamo dire, modestamente: - sotto a chi tocca - dateci qualsiasi brano, nessuno ci ferma più.



Proseguendo nella descrizione degli strumenti idiofoni, veniamo a parlarvi in questa puntata di:

Crotali

Questi strumenti noti nel mondo antico, erano usati per produrre un accompagnamento battendo insieme oggetti simili. Esemplari Egizi (2000/1500 a.c.), a forma di mani (fig. 1/2), dimostrano che questi sostituivano il battito delle mani. Oggi i crotali, di costuzione più o meno raffinata e di vario materiale, si trovano in molte parti del mondo. Nella fig. 3 abbiamo quelli dell'Australia, nella 4 quello di Bali, nella 5 gli "spagane" del Sudafrica, nella 6 il "p'ai pan" della Cina nella 7 il "triccabalacca" e nella 8 lo "spaventapasseri" della Russia.

Strumenti a frizione

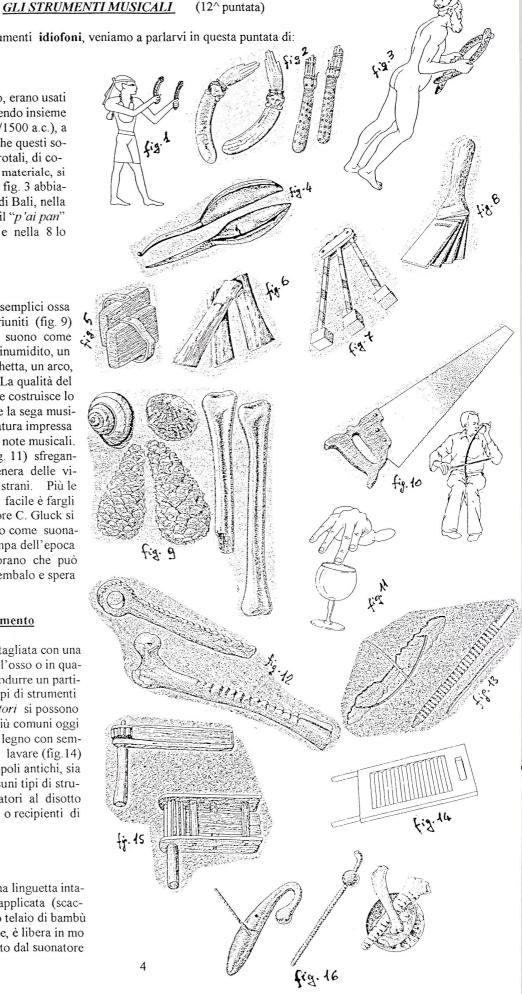
Un gruppo di strumenti, comprendente semplici ossa conchiglie, pigne, pietre, legni sono riuniti (fig. 9) per il semplice fatto che producono il suono come conseguenza di una frizione. Un dito inumidito, un pezzo di stoffa o di corda, una bacchetta, un arco, possono essere impiegati per suonarli. La qualità del suono varia a seconda del materiale che costruisce lo strumento. Strumento a frizione è anche la sega musicale (fig. 10) che a seconda della curvatura impressa allo strumento da la varia altezza delle note musicali. Anche il classico bicchiere del vino (fig. 11) sfregandolo con un dito bagnato sull'orlo, genera delle vibrazioni che producono suoni acuti e strani. Più le pareti del bicchiere sono sottili e più facile è fargli produrre suoni. Nel 1746 il compositore C. Gluck si esibì in Inghilterra con grande successo come suonatore di bicchieri. L'annuncio sulla stampa dell'epoca così diceva: "..... esegue qualunque brano che può essere suonato sul violino o sul clavicembalo e spera di soddisfare curiosi e musicofili....".

Strumenti a raschiamento

Possiamo dire che qualunque sbarra intagliata con una serie di tacche praticate nel legno, nell'osso o in qualunque altro materiale (fig. 12) può produrre un particolare suono a raschiamento. Questi tipi di strumenti conosciuti come raschiatori o stridulatori si possono far risalire all'età della pietra. Fra i più comuni oggi abbiamo quelli intagliati su bastoni di legno con semplici tacche (fig. 13) oppure l'asse per lavare (fig. 14) o la classica raganella (fig. 15). Nei popoli antichi, sia sia africani che delle due americhe, alcuni tipi di strumenti raschiatori avevano dei risuonatori al disotto tipo le zucche oppure gusci di frutti o recipienti di legno (fig. 16)

Scacciapensieri

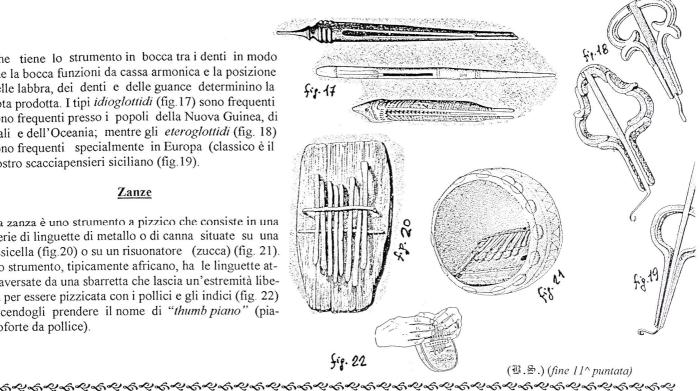
Lo scacciapensieri è costituito da una linguetta intagliata (scacciapensieri idioglottidi) o applicata (scacciapensieri eteroglottidi) ad un piccolo telaio di bambù o di metallo. La linguetta, da una parte, è libera in mo do da poter essere pizzicato con un dito dal suonatore



che tiene lo strumento in bocca tra i denti in modo che la bocca funzioni da cassa armonica e la posizione delle labbra, dei denti e delle guance determinino la nota prodotta. I tipi idioglottidi (fig.17) sono frequenti sono frequenti presso i popoli della Nuova Guinea, di Bali e dell'Oceania; mentre gli eteroglottidi (fig. 18) sono frequenti specialmente in Europa (classico è il nostro scacciapensieri siciliano (fig.19).

Zanze

La zanza è uno strumento a pizzico che consiste in una Serie di linguette di metallo o di canna situate su una assicella (fig. 20) o su un risuonatore (zucca) (fig. 21). Lo strumento, tipicamente africano, ha le linguette attraversate da una sbarretta che lascia un'estremità libera per essere pizzicata con i pollici e gli indici (fig. 22) facendogli prendere il nome di "thumb piano" (pianoforte da pollice).



UNA RICETTA AL GIORNO - SUBBIACCIANA

I frittegli

E' tempo di Natale, e chi è che non prepara almeno una volta *I frittegli* per festeggiare questo evento? Direte voi : - ma ne abbiamo parlato nel n.5 del giornalino. - Si, ma è pur vero che quella volta vi abbiamo parlato dei frittegli coi broccoi. Questa volta la nostra esperta vi vuol consigliare altri ingredienti da immergere nella pastella.

Ingredienti: Farina, acqua, olio d'oliva, sale -

Baccalà - Cauj (cavolacci) - Buràggine (borragine) - Patata - Mela

Preparazione: Preparare la pastella a parte, dentro 'na fiamminga, mescolando nell'acqua la farina messa a spolvero con un po' di sale, fino ad ottenere un impasto cremoso.

> Baccalà - Prendete il baccalà essiccato, preferibilmente dei filetti (ottimi per farli fritti), e mettetelo a mollo in acqua per un'intera nottata (per togliere anche il troppo sale). Scolatelo, tagliatelo a pezzi (filetti) e spinatelo.

Caui - Prendete le foglie dei caui, lavatele e lessatele in acqua calda.

Buràggine - Prendete le foglie di questa pianta (le più grandi), pulitele con un panno umido, mettete al centro di esse un filetto di acciuga (alice sottolio) con un po' di mozzarella e arrotolate tra loro le estremità della foglia formando un piccolo cannolo.

Patata - Prendete una o più patate (un po' grosse), pelatele e fatele a fette non tanto spesse, insaporitele con del sale e pepe.

Mela - Prendete una o più mele, sbucciatele e fatele a fette un po' più spesse delle patate.

Cottura:

Prendete una copiosa padella, mettete dell'olio d'oliva e portatelo a ebollizione, a questo punto immergete in esso i filetti di baccalà e a cottura ultimata scolateli ed asciugateli su carta da cucina assorbente. La stessa cosa farete per i Cauj presi a ciuffetti e immersi nella pastella, per le foglie di buràggine, quindi sarà la volta delle fettine di patata e infine delle fette di mela (quest'ultima è apprezzata dai bambini per il suo sapore dolciastro), e......Buon Appetito

POETI SUBLACENSI

L'aria natalizia che respiriamo e ci circonda in questi giorni ci porta a riproporvi poesie del nostro concittadino Romolo Lozzi, tratte dal suo libro postumo: **Musa nostrana**.

Pressepio nostranu

Agliu pressepio 'nzunu a tante belle scene, compà, so fatta na natura che pare proprio come na pittura sotto na luna a spicchiu e tante stelle.

Ecco, fota 'e lucini, na montagna che 'n fondo a tuttu basa lo stellatu; e più denanzi, verso lo spianatu, tante casette sparse alla campagna.

Casette che na bella 'lluminata fau agliu mistero'e chella notte santa; e se la notte è fredda iu core canta, e sente rentro comme na vampata.

Sopre alle casi come sorvegliante, so missu iu campanile, e ci sta bene: pe' fa scordà alla vita cruci e pene, pe' fa spuntà allaterra seme e piante.

Sotto nu beglio ièmmete fa ucchittu na polla 'e acqua che alla tramontana de Dio recanta la natura umana, e va iu cantu 'n cielo rittu rittu.
-Compà, che fantasia! E comme vola! E' gliu più beglio quadru de Natale! Ma chessa, più o meno tale e quale, non è Vignola?



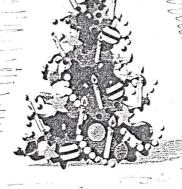
<u>Tombolata</u>

Ma che bella tombolata de Natale a casa nostra! Quanta gente! Era na giostra pe' la notte più 'ncantata de cartelle e de persone tutte 'ntorno iu cartellone.

Via! Se tira: - La paura! Carozzelle! Prete! Occhiali! Sant'Antonio 'egli animali! San Lorenzo 'ella callura! Cianche storte chi i'aspetta? -E più tira e più rappretta.

De fasoi e de cartelle è già tutta na sbragata; pe' la bella tavolata l'allegria va alle strelle: na creatura dorme cheta na cartella tra le veta!





PICCOLO VOCABOLARIO SUBLACENSE

 \boldsymbol{C}

coppà: pestare, menare, picchiare; p.p. coppatu

coppapassuni: (arc.) uomo addetto a battere i *passuni* (paletti) co' ju *magliu* (mazza) per allestire ju

precoglio (recinto) alle pecore

còppu: (arc.) lamina ricurva di zinco con manico per

coprire la pizza sotto la brace

coraglia: plur. sono due collane di corallo: ju vizzu e ju rosariu

corame: (arc.) cuoio

corata - coratella: intestino; animo perverso

còre: cuore

corègge: (arc.) governare, custodire, guidare p.p. rèttu **corènte**: corrente, trave in cima al tetto della capanna

cornèlla: legna secca da ardere di faggio

cornètta : fili a spirale che spuntano sui rami della vite, i cosiddetti viticci

coroàglia: bargigli, appendici carnose e rosse che pendono al di sotto del becco dei polli e dei tacchini

coròlla: cercine, panno ravvolto a forma di cerchio che si pone sopra la testa per portare pesi

coròna: rosario, me so' itta 'na corona

corpèttu: corpetto, panciotto, camicia del costume sublacense

cortègliu / o : coltello
còru : (arc.) cuoio

còru : (arc.) cuoio còru : coro; ju còru 'e Subbiacu (NOI)

corvatta: cravatta, collottola

còrvu : corvo còrza : corsa

corzè: (arc.) corsetto, busto delle donne

coscione: (arc.) uomo vestito miseramente; plur. cosciuni

femm. cosciona
còssa: (arc.) coscia
costòtia: custodia

còta: cote, arnese (pietra) per affilare coltelli, suricchiu, ecc.

còte: (arc.) godere, p.p. cudutu

cotègliu: incantato di fianco, di lato; cammina pe' cotegliu

cottò: cotone

cottonfronte: marchiato in fronte, termine dato dai sublacensi agli abitanti di Tivoli sconfitti nella battaglia del 1356

cottòra: paiolo, recipiente in rame

cottorèlla: paiolo più piccolo; piove a cottorèlle piove a catinelle

cottorèllo: mulinello, vortice formato dal fiume Aniene in località Ponte S. Antonio dove il fiume aveva una rientranza tondeggiante sulla roccia di tufo a forma di grande caldaio (ora è stata riempita di terra e massi trattenuta da gabbioni metallici creando un passaggio per i pedoni)

covèlla: pianta acquatica còzza: tigna (rgna, scabbia)

cozzardegliu: ragazzino con i capelli tagliati a zero come tignosi

cozzàrdu: testardo, che ha "le cozze 'ncapu" e i capelli

rapati a zero per la tigna Crabbièle: (arc.) Gabriele cramu: (arc.) grammo crannèzze: (arc.) grandezze

crantinà: grandinare; p.p. crantinatu

cràntine: grandine

crantocchiale: (arc.) cannocchiale

cràntole: (arc.) ghiandole, malattia delle ghiandole salivari

crapa: capra

Crapànica: Capranica

craparu: capraio, pastore delle capre

crapittu: capretto

cràppole : (arc.) intaccatture intorno al *cippu* (vedi) della zampogna per assicurare la fune con cui si attacca l'otre

cràsia: (arc.) grazia; plur. cràsie Crasperone: (arc.) Gasparone

crastà: castrare, evirare gli animali maschi; incidere le castagne

prima di arrostirle (*callaròste*); p.p. crastatu **crastatu** : castrone, maschio castrato degli animali

cràstica: cinciallegra, specie di uccello; termine usato nel dialeto per indicare una persona con poco cervello

creenzòne: credulone; plur. criinzuni; femm. creenzòna crèie: credere; p.p. criutu

crèje : (arc.) greve, pesante
cremenzòre : (arc.) agrimensore

creppia : ruga del viso, grinza della pelle; pianta selvatica che infesta i terreni

crèsema: Cresima (sacramento Cristiano) crià: (arc.) spuntare, nascere; p.p. criatu

crianza : creanza
criatura : creatura

cricile: (arc.) vedi ruscile, ventriglio degli animali

crillanta: (arc.) ghirlanda; vedi giurlanda

crillittu: (arc.) grilletto

crippiu : (arc.) intasamento delle vie respiratorie; raffreddore; costipazione

crippiusu : soggetto a raffreddamento; femm. crippiòsa che ha il viso pieno di rughe o grinze

crisòmmole: (arc.) albicocche (frutti d'oro o dorati dal prefisso criso) termine napoletano-abbruzzese penetrato nel dialetto sublacense come ad indicare cosa prelibata - paranu le crisòmmole (espressione idiomatica)

crispìgna: specie di verdura selvatica

crispignòne: specie di verdura selvatica con foglie spinose più grandi della precedente *crispìgna*

crivègliu : setaccio di ferro e legno ad uso del grano, granturco e olive

crivèlla : trivella

cròcca : legami di vegetali, o fil di ferro a forma di crocchia cròcchia : grillotalpa, insetto che si nutre della radice del mais

cròccu : arpione; ferro uncinato che si conficca nel muro e nel quale si innesta la bandella della porta

cròce: bacchetta per mantenere la spartizione dell'ordito nel telaio tessile; sinonimo di due lustri: m'accosto alle otto cruci mi avvicino agli ottanta anni

cròcu: erba dannosa al grano

cruàcchiu: crudo, ma non completamente

crugnale: corniolo, frutto commestibile rosso a forma di oliva

crugnalittu : persona magra
Crulinta : (arc.) Clorinda

crumpà - crompà : (arc.) comprare; p.p. crompatu;

N.B.: Le parole contraddistinte dalla sigla (arc.) sono parole arcaiche, in uso ai tempi dei nostri nonni o bisnonni - N.B. - (v.) = vedi Dal Piccolo Vocabolario Sublacense scritto dalla Signora Pina Zaccaria Antonucci

- La Direzione e Redazione del Polifonico da il benvenuto alle nuove cantrici Maria Luisa e Giulia -

ATTIVITA' DEL CORO

CONCERTI FATTI

- Subiaco 15/9/2002 Piazza S. Maria della Valle
 Esecuzione dell'Opera di Carl Orff
 "Carmina Burana" con la partecipazione dei
 "Cantori Aquilani" della "Schola Cantorum
 San Sito" dell'Aquila del "Coro Allievi Scuola
 Media Angelucci" di Subiaco e dei
 "Percussionisti Aquilani"
- Roma 29/10/2002 Nuovo Teatro Pianeta "La Cavalleria Rusticana" di P. Ma scagni
- Subiaco 24/11/2002 Sede Associazione Concerto in onore di S. Cecilia ed inaugurazione dell'**Auditorium** "L. S. Salvi".
- Austria Innsbruck / Rankvail 5-8/12/2002 Concerti in onore degli italiani del Lazio Residenti in Austria

CONCERTI DA FARE

- Subiaco 24/12/2002 Monastero di S. Scolastica – Messa di Mezzanotte
 - -- 29/12/2002 Chiesa S.S. Trinità Monte Livata - Concerto di Natale (ore 17,00)
 - -- 31/12/2002 Chiesa S. Andrea Esecuzione del tradizionale "Te Deum" di Ringraziamento (ore 17,00)

CALENDARIO DELLE PROVE

Lunedìvoci maschiliMercoledìvoci femminiliVenerdìprova generaleSabatoprova di recupero

I CONSIGLI DI NONNA MARIA

Reumatismi KO: Questo è il periodo classico in cui le articolazioni cominciano a dare fastidio oppure all'improvviso abbiamo un attacco di reumatismi che ci costringe a stare a riposo. Possiamo alleviare di certo il dolore riempiendo un sacchetto di stoffa, meglio di cotone, con del sale grosso, e dopo averlo chiuso, scaldiamolo al forno. Appena tiepido, togliamolo e appoggiamolo sulla parte dolorante e ripetiamo alcune volte l'operazione, riscaldandolo quando si raffredda.

RIDIAMO UN PO'

La moglie torna a casa e annuncia al marito:
-"Caro, lo psicologo mi ha detto che per guarire
devo andare un mese al mare, un mese in
montagna e un mese in campagna:
dove andiamo per prima?" E il marito:
-"Da un altro medico!!"

Carmina Burana p	ag,.	2
Massime sublacensi	"	2
L'Opera	"	3
Gli strumenti musicali	"	4
Un ricetta subbiacciana	"	5
Poeti sublacensi	"	6
Piccolo vocabolario sublacense	"	7
I consigli di nonna Maria	"	8
Ridiamo un po' - Sommario	"	8