CALENDA SEPINO 2023

Un anno con Sepino nel Cuore: immagini, ricordi, ricette e poesie

Ponte San Rocco

Sepino anni '40

Piazza N. Prisco inizi '900

Anni '40 Sepino al Lavoro

SEPINO NEL CUORE

ASSOCIAZIONE DI PROMOZIONE SOCIALE

Anni '50 Sepino al lavoro

Bambina sepinese anni '50

Antica cartolina fiume Tappone

Sepinese in costume

CALENDASEPINO2023

Ogni giorno Sepino nel Cuore con coriandoli di memoria, ricette, frammenti di poesia

SEI O NON SEI DI SEPINO?
SI PENSE CHE…

Si pense che tirà "NA MAPPINA" è tirare uno straccio, e che nu "CUPPINE" è un piccolo coppo, o che "NU LECCA MUSSE" è leccarsi il muso, ***non si de Supine***.

Si pense che "NU PIRE M'HAI COTE" significa avere raccolto una pera, ***non si de Supine***.

Si pense che "LANGARONE" è un abitante delle Langhe e ru "SCARINGELE" è uno di Verona, certamente ***non si de Supine***.

Si pe' te "RU MURE RUTTE" è solo un muro rotto e "PANTANO" è solo un acquitrino, allora ***non si de Supine***.

Si pense che "RU PILONE" è un lungo Pelo e la "LAMA" è ciò che serve a tagliarlo, sicuramente ***non si de Supine***.

Se per andare ai "CANTONI" pense che a piglià l'aereo pe' la Svizzera, certamente ***non si de Supine***.

Si te dicene: "CE VEDEME A RU PURGATORIE" e pense: ce vedeme a ru Purgatorie dope che seme morte, ***non si de Supine***.

Si te dicene: "SI NU LAMPASCIONE" e pensi di essere un bel fiore, non sei né un bel fiore, né una pianta e ***non si manche de Supine***.

Si pe' te "PIGLIARSE NA SCIGNA" è spusarse na brutta femmena e "PIGLIARSE NA PELLE" è acquistare pellame, allora ***non si de Supine***.

Si pe' te nu "SCUTRAFRUSCE" è un Operatore Forestale e nu "SQUAGLIACHIUMME" è un Metalmeccanico, ***non si de Supine***.

Si sente che "PURE RI PUCE TENNE LA TOSSE" e li vo dà nu sciroppe, allora ***non si de Supine***.
Si pense ca trove nu Supinese 'mmez'a le bancarelle pecché "VA CERCANNE CERASE C' LI VERME", ***non si de Supine***.

Si pense che la "MPETTATA" è una donna con seno prorompente, ***non si de Supine***.

Si pense che li "CANNARINE" stanne dente le caiole, è sicure che ***non si de Supine***.

Si pe' te nu "NFOCACICELLE" è un nemico delle lucertole e la "MAGNATORAVASCIA" è un recipiente dove mangia un uomo di bassa statura, ***non si de Supine***.

Si pense che la "STORTA" è una distorsione e la "CULUNNETTA" una piccola colonna dell'Altilia, allora ***non si de Supine***.

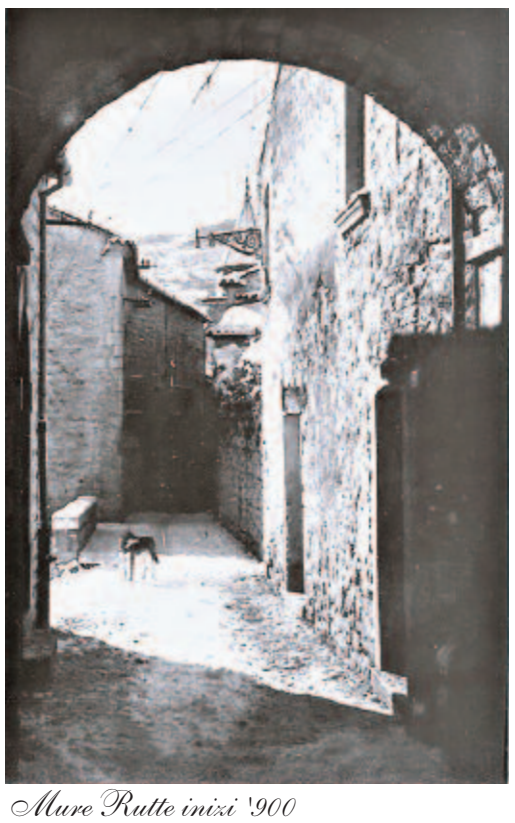
Si pense che "VOVE" è un liquore alla crema d'uovo, ***non si de Supine***,

e si vò nu "BUTTIGLIONE" de vine, trove ru Campanine e te mbriache a uardà Supine.

Estate 2019 - Gli Amici della Piazza di Sepino

Antica cartolina Chiesa del Purgatorio

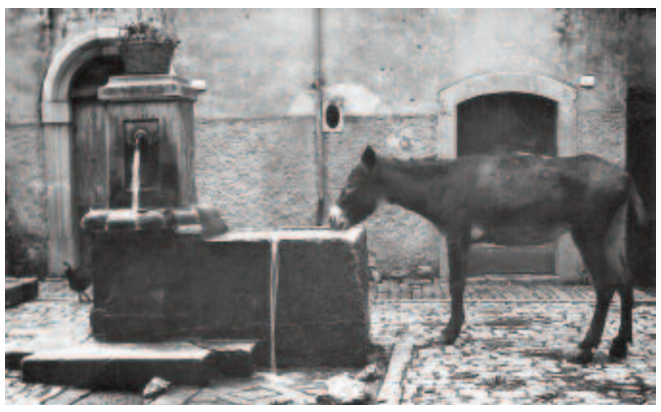
Sepinum Basilica fine anni '50


Mure Rutte inizi '900

Festa S. Cristina sullo sfondo il Campanile

Tempio IV Sec. a.c. in San Pietro in Cantoni

Fontana della Canala sul percorso per la Lama


Pantano-Antica Fontana

Fiera animali inizi '900 Ru Vove

CALENDA SEPINO 2023

SEPINO NEL CUORE

Associazione Molisani Adelaide - Australia

GENNAIO

1	DOMENICA	Maria Madre di Dio
2	LUNEDI	s. Basilio v.
3	MARTEDI	s. Genoveffa
4	MERCOLEDI	s. Ermete
5	GIOVEDI	s. Amelia
6	VENERDI	Epifania di N.S.
7	SABATO	s. Luciano, s. Raimondo
8	DOMENICA	s. Massimo, s. Severino,
9	LUNEDI	s. Giuliano m.
10	MARTEDI	s. Aldo eremita
11	MERCOLEDI	s. Igino papa
12	GIOVEDI	s. Modesto m.
13	VENERDI	s. Ilario
14	SABATO	s. Felice, s. Bianca
15	DOMENICA	s. Mauro abate
16	LUNEDI	s. Marcello papa
17	MARTEDI	s. Antonio abate
18	MERCOLEDI	s. Liberata
19	GIOVEDI	s. Mario m.
20	VENERDI	s. Sebastiano
21	SABATO	s. Agnese
22	DOMENICA	s. Vincenzo m.
23	LUNEDI	s. Emerenziana
24	MARTEDI	s. Francesco di Sales
25	MERCOLEDI	Conv. s. Paolo
26	GIOVEDI	ss. Tito, Timoteo, s. Paola
27	VENERDI	s. Angela Merici
28	SABATO	s. Tommaso d'Aq., s. Valerio
29	DOMENICA	s. Costanzo, s. Cesario
30	LUNEDI	s. Martina, s. Savina
31	MARTEDI	s. Giovanni Bosco

LE LUNE DI GENNAIO

Le lune di gennaio, tra le cupe
allagano le bocche dei portoni,
scintillano la neve delle rupi,
dipanano le trame dei lampioni.

Mentre i sogni frammentano le notti,
l'acqua innocente gocciola dai tetti
lungo muri smangiati e vetri rotti.
Un vento freddo s'insinua nei letti

Attraverso gli sfischi delle porte.
Il fuoco, nel camino, esile, tace,
quando l'ultimo guizzo della brace
spinge gli amanti a stringersi più forte.

Al tepore bugiardo della luna,
piange la vita chi non ha nessuno.

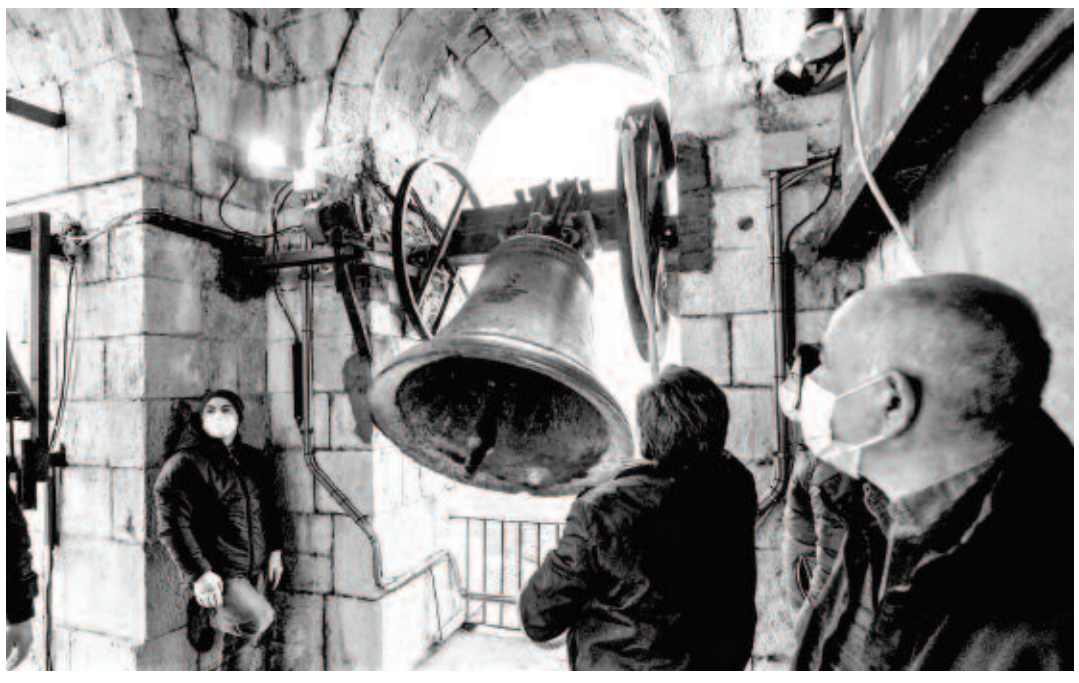
Angelo Ferrante

Piazza N. Prisco - Gennaio 1948

Pillole di Storia
Accadde in questo mese

A Gennaio Sepino commemora l'arrivo delle reliquie di Santa Cristina avvenuto nell'anno 1099.
In quell'anno due pellegrini francesi trafugarono le reliquie della Santa dirigendosi da Bolsena in Terra Santa, poiché nessuna nave era in partenza, furono costretti a tornare nell'entroterra. Giunsero così a Sepino, da cui non riuscirono ad allontanarsi impediti da una forza misteriosa che li respingeva all'interno del centro abitato. La bisaccia che conteneva le reliquie divenne inamovibile. Solo dopo che il popolo di Sepino fece voto di dedicare tre festività in onore della Santa, si riuscì a spostare i resti della martire nella Chiesa, al tempo dedicata a San Salvatore: era il giorno 10 gennaio del 1099.
I resti della Santa vennero donati nel 1160 alla Cattedrale di Palermo. A Sepino resta la reliquia del braccio conservata nella Cappella Carafa, all'interno della Chiesa dedicata alla Santa.

Gennaio - Festa Santa Cristina Ru Bufu



Chiesa di Santa Cristina - Ru Campanone

Ricetta Sepinese del mese

SANGUINACCIO

Con il sangue del maiale appena sgozzato si prepara questa particolarissima ricetta, si deve evitare che il sangue si rapprenda, per farlo bisogna girare energicamente per far sì che resti fluido.

PREPARAZIONE: ad un litro di sangue si aggiunge: un litro di latte intero, un pacchetto di cacao amaro 5 hg scarsi di zucchero, una tavoletta di cioccolato fondente da 200 grammi, pezzi di torrone strega o scarti di torrone natalizio, 50 ml di liquore a piacere preferibilmente Strega, 50 grammi di burro o una noce di strutto, cuocere tutto a bagnomaria, lentamente a fuoco basso, in modo che l'acqua di cottura non raggiunga l'ebollizione, continuare a mescolare fino a completa cottura.

CALENDA SEPINO 2023

SEPINO NEL CUORE

Associazione Molisani Adelaide - Australia

FEBBRAIO

1	MERCOLEDI	s. Verdiana
2	GIOVEDI	Pres. del Signore
3	VENERDI	s. Biagio, s. Oscar, s. Cinzia
4	SABATO	s. Gilberto
5	DOMENICA	s. Agata
6	LUNEDI	s. Paolo Miki
7	MARTEDI	s. Teodoro m.
8	MERCOLEDI	s. Girolamo Em.
9	GIOVEDI	s. Apollonia
10	VENERDI	s. Arnaldo, s. Scolastica
11	SABATO	s. Dante, B.V. di Lourdes
12	DOMENICA	s. Eulalia
13	LUNEDI	s. Maura
14	MARTEDI	s. Valentino m.
15	MERCOLEDI	s. Faustino
16	GIOVEDI	s. Giuliana vergine
17	VENERDI	s. Donato
18	SABATO	s. Simone vescovo
19	DOMENICA	s. Mansueto, s. Tullio
20	LUNEDI	s. Silvano, s. Eleuterio v.
21	MARTEDI	s. Pier Damiani, s. Eleonora
22	MERCOLEDI	Le Ceneri
23	GIOVEDI	s. Renzo
24	VENERDI	s. Edilberto re. s. Mattia
25	SABATO	s. Cesario, s. Vittorino
26	DOMENICA	I di Quaresima
27	LUNEDI	s. Leandro
28	MARTEDI	s. Romano Abate

PER ANNI LUCE

Cercavo negli istanti sublimi,
nel balenare di sguardi celestiali,
in sortilegi e malie senza vedere
oltre i limiti del vago.
Conoscevo obnubilati astri e
stelle di galassie mai trovate
dove si accede ad altre
dimensioni.
Confusa ascoltavo
i tremori del vuoto
come meravigliosi
assoli di violino.

Donata Di Pio

Pillole di Storia
Accadde in questo mese

Il Magnifico Sindaco Giacinto Giamei, asserisce che".....il maestro campanaro Giuseppe Pulzella mentre sonava la messa cantata nel dì 2 Febbraio 1801, si ruppe la campana grande che stava nel campanile della Chiesa Concattedrale di S. Cristina, fatta l'anno 1720 dal campanaro Domenico di Francesco di GuardiaRegia, la quale era riuscita nel suono così soave e ribombante, che era l'ammirazione non meno dei Cittadini, che dei Forestieri, i quali a bella posta si portavano in questa Citta' per sonarla e deliziarsi nel sentirla sonare ed era nomata la «Campana di S. Cristina», che si sonava nei soli giorni solennissimi".
Appena rotta detta campana i Cittadini in pubblico parlamento chiesero che si fossero spediti corrieri in vari luoghi per convincere i campanari a partecipare all'appalto per la formazione della nuova campana, come fu eseguito; ma non si è veduto altro campanaro, in fuor del detto M° Giuseppe Pulzella di Sassinoro, il quale si è offerto formare detta campana ...

Sepino Carnevale anni '30

Davanti al Bar

Ricetta Sepinese del mese

PASTARELLE SEPINESI

INGREDIENTI (per 6 persone):
250 g. di farina 0 e 250 gr. farina di semola di grano duro rimacinata; 150 g. di zucchero; 3 uova; 100 g. di olio (oliva o girasole) o strutto; 1 bustina di vaniglia; 15 g. di ammoniaca per dolci (o una bustina di lievito in polvere); 120 g. di latte; buccia di un limone grattugiata.

PREPARAZIONE: Mescola a secco la farina con lo zucchero, aggiungi la buccia di limone grattugiata, lo strutto (o l'olio) e l'ammoniaca (o lievito in polvere). Versa le uova e con una frusta mescola vigorosamente aggiungendo a filo il latte. Continua a mescolare formando una pastella sostenuta e non troppo liquida. Rivesti delle teglie con carta da forno, con un cucchiaio cola dei piccoli tondi di impasto distanziandoli 5 cm. Spolvera ogni biscotto con poco zucchero semolato e cuoci le pastarelle in forno a 180° per 15 minuti e non aprire il forno durante la cottura. Lascia raffreddare le pastarelle, meglio se su una gratella, in modo che l'umidità che fuoriesce durante il raffreddamento non bagna la base dei dolcetti.

CALENDA SEPINO 2023

MARZO

1	MERCOLEDI	s. Albino
2	GIOVEDI	s. Basileo martire
3	VENERDI	s. Cunegonda
4	SABATO	s. Casimiro, s. Lucio
5	DOMENICA	II di Quaresima
6	LUNEDI	s. Giordano
7	MARTEDI	s. Felicita, s. Perpetua
8	MERCOLEDI	s. Giovanni di Dio
9	GIOVEDI	s. Francesca R.
10	VENERDI	s. Simplicio papa
11	SABATO	s. Costantino
12	DOMENICA	III di Quaresima
13	LUNEDI	s. Arrigo, s. Eufrasia v.
14	MARTEDI	s. Matilde Regina
15	MERCOLEDI	s. Longino, s. Luisa
16	GIOVEDI	s. Eriberto vescovo
17	VENERDI	s. Patrizio
18	SABATO	s. Salvatore, s. Cirillo
19	DOMENICA	IV di Quaresima
20	LUNEDI	s. Alessandra m.
21	MARTEDI	s. Benedetto
22	MERCOLEDI	s. Lea
23	GIOVEDI	s. Turibio di M.
24	VENERDI	s. Romolo
25	SABATO	Annunc. del Signore
26	DOMENICA	V di Quaresima
27	LUNEDI	s. Augusto
28	MARTEDI	s. SIsto III Papa
29	MERCOLEDI	s. Secondo m.
30	GIOVEDI	s. Amedeo
31	VENERDI	s. Beniamino m.

I SO DE NU PAESE

I so de nu paese antiche antiche,
addò ogni preta dice na parola;
addò d'abbrile ride la viola
e se respira n'aria che...'nte diche.

E' nu paese belle anfi' a ru punte
che si ne vularrisse truvà n'ate
sultante ent'a ru libbre de le fate
ru truvarrisse, 'mmez'a quacche cunte.
....

Ce sta l'Autilia, e queste 'nsò parole,
che doppe tanta secule de sonne
se sveglia che l'arcate e le culonne
chiene de storia, a rivedè ru sole.

E po', 'mmez'a na conca de verdura
zampilla l'acqua de le Tre Funtane,
l'acqua che d'ogni male te fa sane
'cchiù meglie de qualsiasi cura.
....

Amodio Ferrante

Pillole di Storia
Accadde in questo mese

Il 7 marzo 1822 il Mastro falegname Sig. Berardino di Nunzio si obbliga verso il Sig. Sindaco Giacomo Volpe di costruire a regola d'arte ed a perfezione il Coro di legno superiore ed inferiore di questa Concattedrale di Sepino. La parte superiore composta di 13 stalli e quella inferiore di 8. Sedili di legno dotati di braccioli e spalliere, e tutto il coro deve essere di ordine Corinzio e tutto di noce.
Si deve salire il primo ordine per 4 scalini, come da disegno e deve essere modellato conformemente all'antico Coro del Monastero degli Osservanti di Sepino, caduto sotto il terremoto del 26 luglio 1805.
Di questo gli saranno consegnati gli avanzi e secondo quella tiratura l'artefice suddetto dovrà riformarlo e restaurarlo in quella conformità, con rifare tutto i pezzi di mosaico guastati.
E dopo messo il coro in buon ordine e ripulito, deve inverniciarlo con vernice fina e fare in modo che non si distinguano il primo e il secondo ordine e comparire come fosse un opera nuova. Questo appalto si è fatto per 200 ducati.

Tre Fontane Scavo Marzo 1959

Tre Fontane anni '70

Tre Fontane anni '60

Ricetta Sepinese del mese

STRUFFOLI

INGREDIENTI:
500 Gr. di farina; 6 Uova; 100 Gr. di zucchero; 40 Gr. di burro; 1 cucchiaio di alcol per liquori; 1 cucchiaio di liquore aromatico (tipo anice); 300 Gr. di miele; 100 Gr. di diavoletti colorati; 150 Gr. di scorzette d'arancio e canditi misti; Sale.

PREPARAZIONE: Disponete la farina a fontana su un piano di lavoro, mettere al centro le uova intere, lo zucchero, il burro, il cucchiaio, di alcol e quello di liquore, un pizzico di sale. Mescolate, lavorate bene la pasta fino a quando otterrete un impasto omogeneo e sostenuto. Lasciatela riposare almeno per un'ora. Dividete quindi l'impasto in varie parti e facendole rotolare una alla volta sotto le mani infarinate, ricavate dei cilindri spessi un dito. Tagliateli a tocchetti lunghi circa 1 cm e disponeteli su una superficie infarinata, facendo attenzione a non sovrapporli. Prima di friggerli, cercate di eliminare la farina in eccesso, magari passando lì al setaccio. Friggeteli in olio abbondante a fuoco moderato, badando a non farli colorire troppo, poi metteteli su una carta assorbente da cucina. Fate sciogliere il miele a bagnomaria, in una casseruola capiente. Quando sarà sciolto, buttateci dentro gli struffoli, rigirandoli con delicatezza, finché non l'avranno assorbito bene.
Versate nella casseruola la metà dei confettini colorati e dei canditi, quindi rimescolate di nuovo.
Disponete le palline su un piatto di portata, dandogli la forma di una piramide o di una ciambella (in questo caso, disponete gli struffoli intorno a un bicchiere che poi toglierete) che decorre rete con l'altra metà dei confettini e dei canditi.

CALENDA SEPINO 2023

SEPINO NEL CUORE

Associazione Molisani Adelaide - Australia

APRILE

1	SABATO	s. Ugo vescovo
2	DOMENICA	Le Palme
3	LUNEDI	s. Riccardo v.
4	MARTEDI	s. Isidoro vescovo
5	MERCOLEDI	s. Vincenzo Ferrer
6	GIOVEDI	s. Guglielmo, s. Diogene
7	VENERDI	s. Ermanno
8	SABATO	s.Alberto Dionigi, s. Walter
9	DOMENICA	Pasqua di Resurrezione
10	LUNEDI	dell'Angelo
11	MARTEDI	s. Stanislao vescovo
12	MERCOLEDI	s. Giulio papa
13	GIOVEDI	s. Martino papa
14	VENERDI	s. Abbondio
15	SABATO	s. Annibale
16	DOMENICA	in Albis
17	LUNEDI	s. Aniceto Papa
18	MARTEDI	s. Galdino vescovo
19	MERCOLEDI	s. Ermogene martire
20	GIOVEDI	s. Adalgisa vergine
21	VENERDI	s. Anselmo, s. Silvio
22	SABATO	s. Caio
23	DOMENICA	s. Giorgio martire
24	LUNEDI	s. Fedele, s. Gastone
25	MARTEDI	s. Marco evangelista, Ann. della Lib.
26	MERCOLEDI	s. Cleto, s. Marcellino m.
27	GIOVEDI	s. Zita
28	VENERDI	s. Valeria, s. Pietro Ch.
29	SABATO	s. Caterina da Siena
30	DOMENICA	s. Pio V papa, s. Mariano

ADDORE DE SCURPELLE

E' n'addore che torna a li sense,
a gli occhie e a la mente...
Mamma frieva e frateme da rete futteva...!
"Fa chiane", diceva..."Te fanne male!"
Ma credetece, non esisteva magnatore uguale!

Che belle addore de scurpelle!
La zuppiera de smalte ianche se igneva
e se sduacava denta a nu lampe...
Però mamma era accorta e furbamente
Aveva già sistemate la scorta...

Ma come adduravene quelle scurpelle!
Mentre mamma predicava e annascunneva lesta,
nuje, pe almene tre iurne, facevame festa!!!

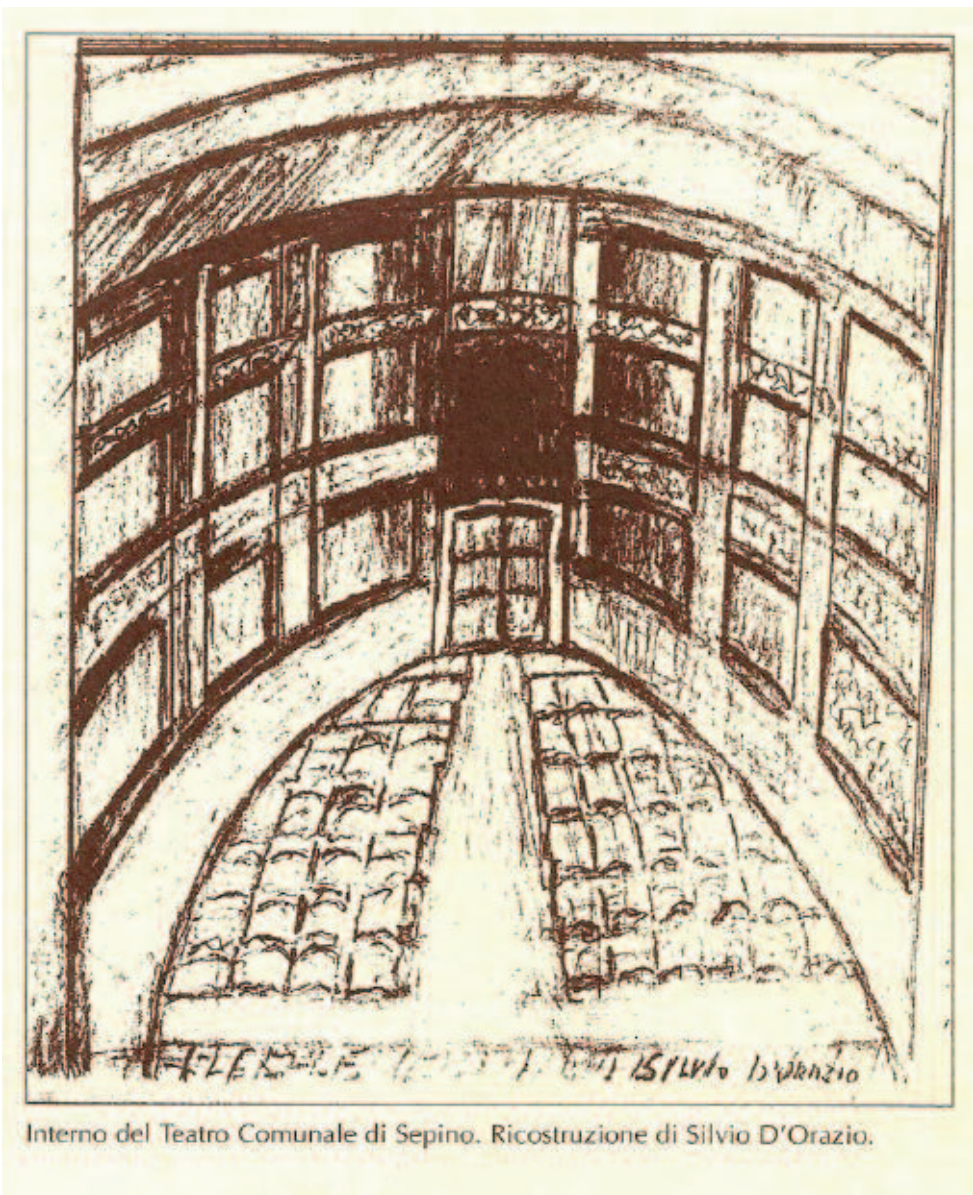
Giovanna Ferrante

Pillole di Storia
Accadde in questo mese

Un curioso fatto di cronaca, che interessò nella prima metà del settecento i due Comuni vicini di Sepino e di Cercepiccola, venne tenuto segreto per più di cinquant'anni da coloro che ne erano a conoscenza e che ne furono protagonisti. Si tratta di un "parto finto" avuto dalla Duchessa di Cercepiccola D. Antonia di Franza, "quale gravida finta" diede alla luce una bambina nata in realtà da un parto gemellare avvenuto in Sepino. L'artefice di tutto ciò non poté che essere l'ostetrica del tempo, una tale Angela Toro, che con la complicità del genero Fabrizio fece "recapitare" alla Duchessa la piccola appena nata.
Il segreto durò fino 13 aprile 1800, quando uno dei protagonisti, Giuseppe Albanese, gemello della ormai neo-Duchessa di Cercepiccola, spinto da coloro che sapevano tutto fin dall'inizio si recò presso un notaio per farne un atto pubblico.

Scena di una commedia

Piero Rescigno e Nicola Barile interpretano Ru Sbrafone e Ru Sgarrate



Interno vecchio Teatro Comunale di Sepino

Proverbio Sepinese

Acqua de furia non tempèra.
(Acqua forte non innaffia:
agire con violenza non porta a
niente).

Ricetta Sepinese del mese

SCORPELLE CRESCIUTE

INGREDIENTI:
6 uova; ½ cubetto di lievito di birra; 2 cucchiai di zucchero; Un pizzico di sale; La scorza grattugiata di un limone; Farina necessaria a formare una impasto molto morbido.

PREPARAZIONE:
Unire tutti gli ingredienti in una ciotola ampia mescolando accuratamente. Lasciare lievitare per 2/3 h. Con un cucchiaio, prendere la pasta lievitata e friggerla in olio di semi. Raccogliere e scolare dall'olio le palline cotte e rotolarle nello zucchero. Lavorare per circa 15 min. Stendere la pasta fino ad ottenere un'altezza di ca. 4/5 mm. Tagliare i biscotti nella forma desiderata, cospargeteli di zucchero, infornare a 200° per 15 min.

CALENDA SEPINO 2023

MAGGIO

1	LUNEDI	s. Giuseppe art.
2	MARTEDI	s. Cesare s. Atanasio
3	MERCOLEDI	s. Filippo, s. Giacomo
4	GIOVEDI	s. Silvano, s. Nereo
5	VENERDI	s. Pellegrino martire
6	SABATO	s. Giuditta martire
7	DOMENICA	s. Flavia, s. Fulvio
8	LUNEDI	s. Desiderato, s. Vittore
9	MARTEDI	s. Gregorio v., s. Duilio
10	MERCOLEDI	s. Antonino, s. Cataldo
11	GIOVEDI	s. Fabio martire
12	VENERDI	s. Rossana
13	SABATO	s. Emma
14	DOMENICA	s. Mattia ap.
15	LUNEDI	s. Torquato, s. Achille
16	MARTEDI	s. Ubaldo vescovo
17	MERCOLEDI	s. Pasquale Conf.
18	GIOVEDI	s. Giovanni I papa
19	VENERDI	s. Pietro di M.
20	SABATO	s. Bernardino da S.
21	DOMENICA	Ascensione del Signore
22	LUNEDI	s. Rita da Cascia
23	MARTEDI	s Desiderio vescovo
24	MERCOLEDI	B.V. Maria Ausiliatrice
25	GIOVEDI	s. Beda Conf., s. Urbano
26	VENERDI	s. Filippo Neri
27	SABATO	s. Agostino
28	DOMENICA	Pentecoste
29	LUNEDI	s. Annalisa v.
30	MARTEDI	s. Felice I papa, s. Ferdinando
31	MERCOLEDI	Visitazione B.V.M.

L'ADDORE DE MAGGE

L'addore ru sente de magge,
d'èrva dente te trase,
de maleva, de acaggia sugosa,
de òrtera pregne de vente,
de capiglie, de spine, de rosa.
Addiventa accusì cupa la terra
che 'nfunne a ru pette te trema,
e non te basta l'addore de magge,
vulisse chissà che vulisse.
Arde com'a nu foche de notte e de jurne
salì 'nciele pe' precipità a l'inferne,
ì de corsa da isse, cummette
nu sbaglie, pe nu suspire na frenesia
ca te facesse 'mpazzì pe' sempe,
'mbriacarte de vasce la vocca
e sturdirte ancora de quella frève
che acchiane acchiane te cunsuma.

Antonio Tammaro

L'ULTIMO RESPIRO
(a mia madre)

Un sospiro senza fine
fuggisti da ste spine.
Un attimo stupito,
diventasti l'Infinito.

Giulio Capone

Pillole di Storia
Accadde in questo mese

Nato a Sepino il 1^ maggio 1869, Vincenzo Tiberio, ricercatore scientifico e ufficiale medico della marina italiana, 34 anni prima di Fleming scoprì la "penicillina" e pubblicò il suo lavoro sulle proprietà antibatteriche delle muffe sulla rivista italiana Annali di Igiene Sperimentale. Dopo aver trascorso l'infanzia e l'adolescenza a Sepino e conseguita la licenza liceale presso il Liceo "Mario Pagano" di Campobasso, si iscrisse alla facoltà di Medicina e Chirurgia presso l'Università di Napoli. Ospite degli zii Graniero, alloggiò presso la loro casa in Arzano e nel settembre del 1893 conseguì la laurea in medicina. Nel cortile della casa, dove viveva, vi era un pozzo in cui si raccoglieva l'acqua piovana, e la stessa veniva poi usata anche per bere. Egli ebbe modo di constatare che quando veniva ripulito si verificavano episodi di gastroenteriti spesso mortali, mentre queste patologie non si presentavano quando il pozzo era ricoperto di muffe. Dagli studi di laboratorio, la ricerca confermò quella che era stata una sua precisa intuizione: dalla muffa era nato l'antibiotico che cercava.

Proverbio Sepinese

Chi nasce tunne non pò murì quadre.
(Chi nasce tondo non può morire quadrato: una persona non può cambiare la propria natura).

Inaugurazione Stazione Sepino 1882

1914 - Vincenzo Tiberio con la moglie Amalia Graniero il nipote Ugo Tiberio e le figlie Rosetta e Maria

Ricreatorio Popolare 18 Maggio 1913

Ricetta Sepinese del mese

FIADONI

INGREDIENTI:
Per la pasta: 1 kg. Di farina "00"; Un pizzico di sale; 5 uova; 200 gr. di strutto; vino bianco q.b. per un impasto morbido. Ripieno: 20 uova; 800 gr. di formaggio grattugiato misto (rigatino, parmigiano, pecorino caciotta stagionata); Un pizzico di pepe.

PREPARAZIONE: Tirare la sfoglia piuttosto sottile, tagliare con un coppapasta, riempire i dischi con il ripieno (ca. un cucchiaio), ripiegare a metà il disco di pasta e chiudere i bordi con una forchetta.
Spennellate con il rosso d'uovo e cuocere in forno a180° per 20 min..

CALENDA SEPINO 2023

SEPINO NEL CUORE

Associazione Molisani Adelaide - Australia

GIUGNO

1	GIOVEDI	S. Giustino m.
2	VENERDI	Festa della Repubblica
3	SABATO	s. Carlo L.
4	DOMENICA	SS. trinità
5	LUNEDI	s. Bonifacio v.
6	MARTEDI	s. Norberto v.
7	MERCOLEDI	s. Roberto vescovo
8	GIOVEDI	s. Medardo v.
9	VENERDI	s. Primo, s. Efrem
10	SABATO	s. Diana, s. Marcella
11	DOMENICA	Corpus Domini
12	LUNEDI	s. Guido
13	MARTEDI	s. Antonio da Padova
14	MERCOLEDI	s. Eliseo
15	GIOVEDI	s. Germana, s. Vito
16	VENERDI	s. Aureliano
17	SABATO	s. Gregorio B. s. Adolfo
18	DOMENICA	s. Marina
19	LUNEDI	s. Gennaro
20	MARTEDI	s. Silverio P., s. Ettore
21	MERCOLEDI	s. Luigi Gonzaga
22	GIOVEDI	s. Paolino da Nola
23	VENERDI	s. Lanfranco v.
24	SABATO	Nat. s. Giov. B.
25	DOMENICA	s. Guglielmo ab.
26	LUNEDI	s. Vigilio
27	MARTEDI	s. Cirillo d'Aless.
28	MERCOLEDI	s. Attilio
29	GIOVEDI	ss. Pietro e Paolo
30	VENERDI	ss. Primi Martiri

SERA D'ESTATE

Ru sole scegn' arrèt'a le muntagne
stennenne l'ombra 'ncopp' a le campagne;
ru cele se fa rusce com' a ffoche
e pó' se va scurenne a poc' a poche.
Elle la prima stella... n' ât' ancora...
Pó' n' âta ... cchiù de mille...
È fatta sera!
...
Na figliulella, mentr' aiut' a pponne
la tin' a 'na cumpagna, pe pazzía,
le fa cadì 'na gliotta d'acqua fresca
abballe pe le rina.
Che cummedia! Risate spenzerate,
allucch' e strille
c' arrivan' a le stelle...
...
Vad' in piazza, nnant' a la farmacia quanta ggente!
Se discorre de cos'assai 'mpurtante (na caus' o na partita de tressette!)
Omene, signurìn' e giuvinotte, quacche studente – si credete – dotte,
sfumechéiene, ridene e spasséiene pe quann' è long' e llària la chiazza.
Nu vecchie tè la pipa mmocch' e guarda
che nu sènze d'imbidia e de tristezza
(addò te ne si juta, o giovinezza?)
...
A chian' a chiane se ne vanne tutte,
se chiudene nigozi' e farmacia,
se perdene ri pass' ent' a la notte...
Luata l' acqua ogni funtana tace
dent'a la pace doce de paése

Renato Vitone

Tutti in Piazza anni '60

Pillole di Storia
Accadde in questo mese

Il 30 Giugno 1819, l'Amministrazione Comunale, dopo mature discussioni venne a deliberare la costruzione del nuovo Organo.
L'eccellente macchina rimase distrutta sotto le rovine della Chiesa Cattedrale collassata in seguito al terremoto del 26 Luglio 1805.
Don Pasquale Mucci, Sindaco di Sepino ed i componenti il Corpo municipale, essendosi presentata la disponibilità del Celebre Organaro Signor Giuseppe Diamante Mascia, nativo di Chiauci e domiciliato in Agnone, chiesero al medesimo di presentare un piano di lavoro che fu approvato a pieni voti dal Consiglio Municipale.
Il detto Mascia si obbligò verso l'Amministrazione Comunale di costruire l'organo e di portare a termine l'opera entro due anni.

Processione S. Antonio 13 Giugno 1962

Sepino vista dal Colle 1902

Ricetta Sepinese del mese

Ri maccarune

Come coce ri maccarune: Mitte l'acqua a bolle, l'acqua che ce vò, denta na tiella,
seconde quanta na coce. L'acqua ha ascì a bolle. Quante quella volle. Ri maccarune
r'ancappe accusì, 'mmane, e ri cale dente. Quante doppe, ru piglie, si è cotte, se canosce.
Quante so cotte, ri leve e ce mine ru suche, r'aggire, e te ri magne. Mettevene prima de volle l'acqua, gli 'americane e ri Francese. Venne na pelenta. Non so bone. Ha volle l'acqua prima de ce menà la pasta dente, che pasta sia, sia.

Dal libro "SEPINO, LE RICETTE DI QUEI TEMPI"
di Cristina M. Del Russo Rucci

CALENDA SEPINO 2023

LUGLIO

1	SABATO	s. Teobaldo eremita
2	DOMENICA	s. Ottone
3	LUNEDI	s. Tommaso ap.
4	MARTEDI	s. Elisabetta, s. Rossella
5	MERCOLEDI	s. Antonio M.Z.
6	GIOVEDI	s. Maria Goretti
7	VENERDI	s. Edda, s. Claudio
8	SABATO	s. Adriano, s. Priscilla
9	DOMENICA	s. Armando, s. Letizia
10	LUNEDI	s. Felicita, s. Silvana
11	MARTEDI	s. Benedetto, s. Olga, s. Fabrizio
12	MERCOLEDI	s. Fortunato martire
13	GIOVEDI	s. Enrico Imp.
14	VENERDI	s. Camillo de Lellis
15	SABATO	s. Bonaventura
16	DOMENICA	N.S. del Carmelo
17	LUNEDI	s. Alessio Conf.
18	MARTEDI	s. Calogero, s. Federico v.
19	MERCOLEDI	s. Giusta, s. Simmaco
20	GIOVEDI	s. Elia prof., s. Margherita
21	VENERDI	s. Lorenzo da B.
22	SABATO	s. Maria Maddalena
23	DOMENICA	s. Brigida
24	LUNEDI	s. Cristina
25	MARTEDI	s. Giacomo ap.
26	MERCOLEDI	ss. Anna e Gioacchino
27	GIOVEDI	s. Liliana, s. Aurelio
28	VENERDI	s. Nazario, s. Innocenzo
29	SABATO	s. Marta
30	DOMENICA	s. Pietro Crisologo
31	LUNEDI	s. Ignazio di L.

PAESE MIO

Paese dei miei sogni
dove sei.
Dolce paese dove mi conduce
Il suono delle campane a sera,
dal grande campanile
contornato di case.
Paese mio
dove mi sembra di vivere felice.
Dolce paese,
per chi è nato qui e ti ha amato
e poi ti ha perduto
per un lungo viaggio, lo so
che a te conduce il suono armonioso
delle campane a sera.

Maria Spinelli

Pillole di Storia
Accadde in questo mese

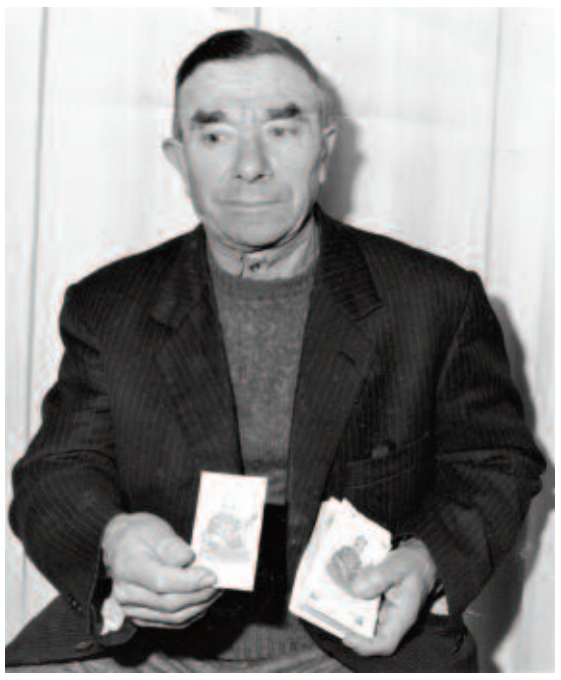
Il terremoto del 26 luglio1805, conosciuto come "Terremoto di S. Anna",colpì una vasta area dell'Italia centro-meridionale soprattutto lungo la fascia pedemontana orientale del Matese.
Già la notte del 25 ci furono segni precursori: vennero percepite alcune scosse di bassa intensità e gli animali si comportavano in modo irrequieto. La scossa più violenta fu quella delle ore 2,11 ed ebbe una durata di circa 45 secondi; fu disastrosa per una quarantina di paesi.
In una vasta area compresa tra Campobasso ed Isernia si verificarono gravissimi danni e distruzioni: le vittime furono 5573 e i feriti 1583. L'epicentro venne individuato tra Baranello, Busso e Vinchiaturo con l'intensità del X grado- Mercalli. A Sepino, dove la scossa fu del IX grado- Mercalli, tutti si adoperarono nei soccorsi e alla fine si contarono 63 morti e numerosi feriti. La chiesa di Santa Cristina venne quasi completamente diroccata e distrutti tutti gli arredi interni compresi il coro ligneo e l'organo.

Proverbio Sepinese

Chi sparagna sprèca.
(Chi risparmia spreca: spesso per risparmiare si comprano cose di scarso valore e poco durature).

24 Luglio 1923

24 Luglio 1959



Collettore

Ricetta Sepinese del mese

POLPETTE CACIO E OVA

INGREDIENTI:
Per le polpette: 4 uova intere; 400 g di formaggi semistagionati e stagionati (pecorino e caciocavallo); circa 200 g di mollica di pane raffermo spugnato nel latte; sale; prezzemolo (facoltativo); olio di semi. Per il sugo: 400 g di passata di pomodoro (o pelati); mezza cipolla; olio extravergine di oliva; sale.

PREPARAZIONE: Sbattete le uova in una ciotola, aggiungete i formaggi grattugiati e amalgamate. Unite a questo punto il pane raffermo un poco alla volta perché potrebbe non servire tutto, fin quando si forma un impasto consistente ma non duro. Provate con le mani umide a formare delle piccole polpettine, se sentite che non si tengono insieme aggiungete altro pane. Volendo unite anche un pochino di prezzemolo tritato. Friggete le polpettine in olio bollente. Scolatele su carta assorbente. Preparate il sughetto facendo soffriggere la cipolla tritata in poco olio. Aggiungete il pomodoro e fate cuocere una decina di minuti. Unite le pallottine e continuate la cottura per altri 5/6 minuti, mescolando di tanto intanto per farle bene insaporire. Servite, volendo con qualche fogliolina di prezzemolo.

CALENDA SEPINO 2023

AGOSTO

1	MARTEDI	s. Alfonso
2	MERCOLEDI	s. Eusebio, s. Gustavo
3	GIOVEDI	s. Lidia
4	VENERDI	s. Nicodemo, s. Giovanni M.V.
5	SABATO	s. Osvaldo
6	DOMENICA	Trasfig. del Signore
7	LUNEDI	s. Gaetano da T.
8	MARTEDI	s. Domenico Conf.
9	MERCOLEDI	s. Romano, s. Fermo
10	GIOVEDI	s. Lorenzo martire
11	VENERDI	s. Chiara
12	SABATO	s. Giuliano
13	DOMENICA	s. Ippolito, s. Ponziano
14	LUNEDI	s. Alfredo
15	MARTEDI	Assunzione Maria V.
16	MERCOLEDI	s. Stefano, s. Rocco
17	GIOVEDI	s. Giacinto confessore
18	VENERDI	s. Elena Imp.
19	SABATO	s. Ludovico, s. Italo
20	DOMENICA	s. Bernardo abate
21	LUNEDI	s. Pio X
22	MARTEDI	s. Maria Regina
23	MERCOLEDI	s. Rosa da Lima, s. Manlio
24	GIOVEDI	s. Bartolomeo ap.
25	VENERDI	s. Ludovico
26	SABATO	s. Alessandro mart.
27	DOMENICA	s. Monica, s. Anita
28	LUNEDI	s. Agostino
29	MARTEDI	Martirio s. Giovanni B.
30	MERCOLEDI	s. Faustina, s. Tecla
31	GIOVEDI	s. Aristide martire

QUANDE SE RECACCIA

E iamme che ssu ciuccie a ssi spurtune
Ca è fatte iurne e ca ru sole coce!
Coce ssu sole e non ce sta nisciune
ca te proie na veppeta! Che croce
stu sottengoppa com'a la furmica!
E pò? Ammacare te venisse bbone!
Tra spese, funduaria e la fatica
si e no resta pe' na colazione!
Ah, poveracce a tte, cafone amare;
si fattevecchie e ssi rimaste sule,
ri meglie figlie pe ssu munne fore!...
"Arrì, Barò! Mannaggia quiglie mare
Ca m'arrubbate tutte ri guagliule!"
Na lacrima s'mmeschia a ru sudore...

Guido Volpe

INCIPIT

Tenerti per mano.
Mantenerti.
Desiderio di una sera d'inverno
sfiorare quelle dita
allora inafferrabili
e immaginarle già carezze.
Scoprire che le tue mani
sono permeabili alle mie
e che dopo averle amate
tutto pesa la metà.

Giosiana Bondi
Poesia vincitrice del "Primo Concorso Internazionale di Poesia Laura Vitone 2022"

Sagra delle Tre Fontane 1958

Partecipanti Concorso miss Ninfa delle Tre Fontane

Pillole di Storia
Accadde in questo mese

Una legge disumana e umiliante del 19 ottobre 1945 scaturita da un'intesa tra il Governo italiano e quello belga impegnava quest'ultimo a dare all'Italia gratis 24 quintali di carbone l'anno per ogni nostro cittadino italiano che si recava a lavorare in quelle pericolose miniere, ove nessun cittadino belga voleva più scendere. Le difficili condizioni di lavoro e l'assenza di adeguate misure di sicurezza provocarono moltissimi disastri. Il più grave avvenne nella miniera di carbone Bois du Cazier, nel bacino carbonifero di Charleroi, nei pressi della cittadina belga Marcinelle. In questa struttura obsoleta l'incendio, scoppiato l' 8 agosto 1956, divampò inarrestabile e non lasciò scampo: morirono 262 operai di dodici nazionalità, tra cui 136 italiani; tra le vittime anche 7 molisani. I tanti minatori sepinesi, che si trovavano in quel tragico momento nello stesso distretto minerario di Charleroi, furono più fortunati dei nostri connazionali perché dislocati nelle vicine miniere delle città di Tamines e di Namur.

Manifesto XIII Sagra delle Tre Fontane del 1959

Ricetta Sepinese del mese

CAVATELLI

INGREDIENTI:
(per 4 persone): 250 gr. di farina tipo "0" e 250 gr. semola di grano duro; 250 ml. circa di acqua tiepida; Un pizzico di sale.

PREPARAZIONE: Mettere la farina sulla spianatoia formando un cratere. Aggiungere acqua tiepida fino ad ottenere un impasto morbido ed elastico. Far riposare per 30 minuti. Stendere la pasta fino ad ottenere una sfoglia alta circa 5 mm. Tagliare a strisce larghe circa 2.5 cm. di larghezza. Tagliare le strisce per ottenere dei rettangolini di 1 x 2.5 cm. Prendere un rettangolino, appoggiare il dito indice e il medio nella parte più lunga e, premendolo, cercare di farlo arrotolare su se stesso fino ad ottenere una incassatura. Cuocere in acqua bollente salata, raccogliere i cavatelli man mano che salgono a galla, scolarli e condirli. Si consiglia un sugo piuttosto corposo (es.: ragù con carni di maiale), ma anche in bianco con ricotta, pepe e formaggio grattugiato.

CALENDA SEPINO 2023

SETTEMBRE

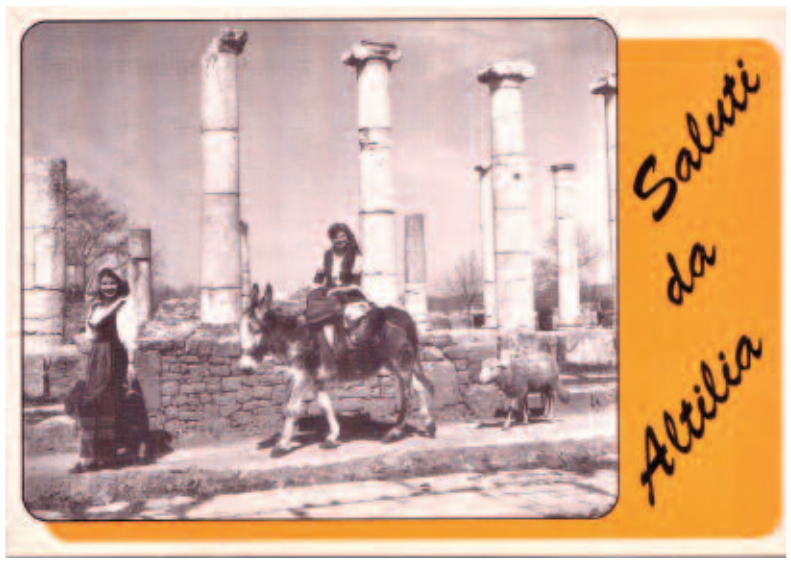
1	VENERDI	s. Egidio abate
2	SABATO	s. Elpidio vescovo
3	DOMENICA	s. Gregorio M., s. Marino
4	LUNEDI	s. Rosalia
5	MARTEDI	s. Vittorino vescovo
6	MERCOLEDI	s. Petronio, s. Umberto
7	GIOVEDI	s. Regina
8	VENERDI	Natività B.V. Maria
9	SABATO	s. Sergio papa, s. Gorgonio
10	DOMENICA	s. Nicola da Tol., s Pulcheria
11	LUNEDI	s. Diomede martire
12	MARTEDI	ss. Nome di Maria, s. Guido
13	MERCOLEDI	s. Maurilio, s. Giovanni Cris.
14	GIOVEDI	Esaltaz. S. Croce
15	VENERDI	B.V. Addolorata
16	SABATO	s. Cornelio e Cipriano
17	DOMENICA	s. Roberto B.
18	LUNEDI	s. Sofia M.
19	MARTEDI	s. Gennaro vescovo
20	MERCOLEDI	s. Eustachio, s. Candida
21	GIOVEDI	s. Matteo apostolo
22	VENERDI	s. Maurizio martire
23	SABATO	s. Pio da Pietrelcina
24	DOMENICA	s. Pacifico Conf.
25	LUNEDI	s. Aurelia
26	MARTEDI	ss. Cosimo e Damiano
27	MERCOLEDI	s. Vincenzo de P.
28	GIOVEDI	s. Venceslao martire
29	VENERDI	ss. Michele, Gabriele e Raffaele
30	SABATO	s. Girolamo dottore

UN OCEANO D'AMORE

Se stai con me scoprirai l'amore,
ogni bacio, ogni carezza sarà sincero.
Sentirai l'immensità del sentimento,
la sua profondità.
Se stai con me sarai felice
e nulla avrà più senso,
nel silenzio tu sentirai l'amore
che entra nel corpo,
nella mente e nel tuo cuore.
La pace allor sarà con te
e gli occhi tuoi brilleranno di gioia.
Restar con te sarà il più grande dono,
ed io a te donerò un oceano d'amore.

Luigia Giamei

Festa dell'Altilia Settembre 1952



Cartolina anni '70

Saepinum scavi anni '50

Pillole di Storia
Accadde in questo mese

Il 19 Settembre 1862 "una banda di circa trenta briganti assalirono la carrozza giornaliera che da Campobasso andava a Maddaloni; mentre attraversava il Ponte sul fiume Tammaro, e fatti discendere tutti i viaggiatori, li derubarono. Erano tra i viaggiatori due giovani sposi, a nome Luigi Fusco e Carolina Cinelli, ai quali, come agli altri, fu ingiunto di discendere.
La sposa ubbidì, ma il Fusco si mostrava renitente, onde uno dei malfattori, irritato, trasse contro di lui un colpo di schioppo che invece uccise la sposa, la quale erasi infrapposta, perché il marito non venisse offeso. Dopo di ciò, altri colpi di schioppo, che immediatamente vennero tratti contro il Fusco, privarono di vita costui, che rimase immantinente cadavere nella carrozza."
Il resto di questo tremendo fatto di cronaca è noto a tutti i Sepinesi.

Proverbi Sepinesi

A lavà la capa a lu ciucce ce pérde acqua, témpe e sapone.
(A lavare la testa all'asino ci perdi acqua, tempo e sapone: si perde solo tempo a dare consigli a una persona testarda).

Chi t'è faccia se marita e chi nò rèsta zita.
(Chi ha faccia si sposa e chi no resta nubile: chi è timido non va avanti).

La fama caccia ru lupe dalla tana.
(La fame fa uscire il lupo dalla tana: con la necessità passa la pigrizia)

Ricetta Sepinese del mese

AGNELLO ALLA SEPINESE

INGREDIENTI:
1,2 kg di agnello a pezzi; 1,2 kg di patate; origano secco; aglio ; prezzemolo; pepe; olio extravergine di oliva; sale grosso macinato; vino bianco.
Uva sultanina ammollata.

PREPARAZIONE: Sbucciate le patate, lavatele e tagliatele a spicchi. In una ciotola, insaporite i pezzi di agnello con sale, origano, prezzemolo e pepe. Sistemate uno strato di patate sul fondo di una pirofila, spolverizzate di sale, origano, prezzemolo e pepe e coprite con uno strato di agnello. Terminate con un altro strato di patate, sale, origano, irrorate con un filo di olio e bagnate con un bicchiere di acqua ed uno di vino bianco. Coprite con un foglio di alluminio e cuocete in forno già caldo a 250°C per circa 80 minuti.

CALENDA SEPINO 2023

OTTOBRE

1	DOMENICA	s. Teresa del B.G.
2	LUNEDI	ss. Angeli Custodi
3	MARTEDI	s. Gerardo ab.
4	MERCOLEDI	s. Francesco d'Assisi
5	GIOVEDI	s. Placido martire
6	VENERDI	s. Bruno ab.
7	SABATO	N.S. del Rosario
8	DOMENICA	s. Pelagia, s. Reparata
9	LUNEDI	s. Dionigi, s. Ferruccio
10	MARTEDI	s. Daniele m.
11	MERCOLEDI	s. Firmino vescovo
12	GIOVEDI	s. Serafino Capp.
13	VENERDI	s. Edoardo re
14	SABATO	s. Callisto I papa
15	DOMENICA	s. Teresa d'Avila
16	LUNEDI	s. Edvige, s. Margherita A. s. Gallo
17	MARTEDI	s. Ignazio D'A., s. Rodolfo
18	MERCOLEDI	s. Luca evangelista
19	GIOVEDI	s. Isacco m., s. Laura
20	VENERDI	s. Irene
21	SABATO	s. Orsola
22	DOMENICA	s. Donato vescovo
23	LUNEDI	s. Giovanni da C.
24	MARTEDI	s. Antonio M.C.
25	MERCOLEDI	s. Crispino, s. Daria
26	GIOVEDI	s. Evaristo papa
27	VENERDI	s. Fiorenzo vescovo
28	SABATO	s. Simone
29	DOMENICA	s. Ermelinda, s. Massimiliano
30	LUNEDI	s. Germano vescovo
31	MARTEDI	s. Lucilla, s. Quintino

LETTERA A UN ALUNNO

E ti chiedo perdono
per aver rubato il tuo sorriso
che ha reso respirabile
anche l'aria ammuffita.
E ti sono grato
per aver profumato
di luce d'amicizia
il buio di molti giorni.
E ti chiedo perdono
per la pretesa di ascoltare
le tue gioie e il tuo dolore.
Ti chiedo perdono
Per le mie razionali invadenze.
E ti sono grato
per il conforto alla follia
dei miei sogni innocenti
di poesia.
E ti chiedo perdono
per il mio impudente andar via.
E ti sono grato
se una goccia di me
ti giungerà fresca
nei momenti di arsura.

Maurizio Ferrante

Proverbio Sepinese

Le chiacchiere se le pòrta lu vénte.
(Le chiacchiere se le porta il vento: occorre sempre sottoscrivere gli accordi).

Pillole di Storia
Accadde in questo mese

Il 13 Ottobre 1943 l'Italia, con il Corpo di Liberazione, affianca gli alleati nella guerra contro i nazi-fascisti, e tale accadimento storico avvenne in Molise. A Sepino, l'11 ottobre 1943 i tedeschi minarono il muraglione lungo la strada per le tre fontane all'altezza delle case Vitone-Franchella avvisando la popolazione di tenersi lontano dalle mine. Alle ore 6,45 del giorno successivo ci fu l'esplosione. Nel pomeriggio venne fatto saltare anche Ponte Principe. La distruzione di queste due importanti vie di accesso era il preludio di una imminente ritirata del nemico. Il 13 ottobre 1943 alle ore 20,00 i tedeschi lasciano Sepino. Il giorno 18 dello stesso mese arrivano in paese un soldato inglese ed uno canadese. La guerra di liberazione in Molise durò 9 mesi, da settembre 1943 a maggio 1944. I caduti superarono i 1250 distribuiti in quasi 80 Comuni sui 134 della Provincia.

Festa dell'Uva Ottobre 1932

Sepino 1959

Sepino Scolaresche inizi '900-

Ricetta Sepinese del mese

TARALLI SEPINESI

INGREDIENTI
(4 taralli): Farina "00" q.b.; 5 Uova; 7 ½ Cucchiai di Olio; 7 ½ Cucchiai di Vino bianco; ½ Cucchiaino di Bicarbonato.

PREPARAZIONE: In un recipiente sbattete le uova, aggiungendo l'olio, il vino bianco ed il bicarbonato. Sulla spianatoia mettere un po' di farina a fontana e versare il contenuto del recipiente. Quanta farina occorre: l'impasto man mano che viene lavorato deve risultare omogeneo e morbido. Quindi, l'impasto va passato alla macchinetta per diverse volte, per poi creare dei lunghi pezzi a forma cilindrica, che verranno ritagliati, formando 4 taralli. Fatto questo, verranno lessati in acqua bollente, e cacciati fuori quando risaliranno a galla. Farli asciugare e raffreddare su di un panno, per poi cucinarli in forno statico a 180 gradi per circa 30 minuti..

CALENDA SEPINO 2023

NOVEMBRE

1	MERCOLEDI	Tutti i Santi
2	GIOVEDI	Comm. dei defunti
3	VENERDI	s. Martino, s. Silvia
4	SABATO	s. Carlo Borromeo
5	DOMENICA	s. Zaccaria prof.
6	LUNEDI	s. Leonardo abate
7	MARTEDI	s. Ernesto abate
8	MERCOLEDI	s. Goffredo vescovo
9	GIOVEDI	s. Oreste, s. Ornella
10	VENERDI	s. Leone Magno
11	SABATO	s. Martino di Tours
12	DOMENICA	s. Renato, s. Elsa
13	LUNEDI	s. Diego, s. Omobono
14	MARTEDI	s. Giocondo vescovo
15	MERCOLEDI	s. Alberto M., s. Arturo
16	GIOVEDI	s. Margherita di S.
17	VENERDI	s. Elisabetta
18	SABATO	s. Oddone ab.
19	DOMENICA	s. Fausto martire
20	LUNEDI	s. Benigno
21	MARTEDI	Presentaz. B.V. Maria
22	MERCOLEDI	s. Cecilia v.
23	GIOVEDI	s. Clemente papa
24	VENERDI	Cristo Re e s. Flora
25	SABATO	s. Caterina d'Aless.
26	DOMENICA	s. Corrado vescovo
27	LUNEDI	s. Massimo, s. Virgilio
28	MARTEDI	s. Giacomo Franc.
29	MERCOLEDI	s. Saturnino
30	GIOVEDI	s. Andrea ap., s. Duccio

NOVEMBRE

Al tempo dei crisantemi
il cimitero si colora come un giardino.
Andiamo fra le aiuole
coi nostri piedi vivi
e ognuno teme quel che calpesta.
Pochi lumi tremano ai venti tristi
e il cielo è un sudario grigio
sopra i morti allineati:
tutti, tutti un tempo
stavano ritti sulle vie del villaggio!

Bambina, già il tuo nome
è sbiadito sulla pietra!
Oh, la poca terra che ti contiene!
Noi siamo ancora invecchiati di un anno
e tu non sei cresciuta.
Esco senza vedere le tue manine tese:
non puoi rompere il cerchio
finché anch'io non v'entrerò.

LAURA VITONE
(In memoria della figlia
deceduta in tenera età)

Chiostro Convento SS Trinità

Antichissima foto fontana di fronte al Convento

Convento SS Trinità costruito nel 1519

Pillole di Storia
Accadde in questo mese

Il 7 agosto 1869 Padre Anselmo prendeva la guida della chiesa e del convento della SSma Trinità. Dopo solo otto giorni, alcuni sacerdoti del paese proposero e fecero realizzare l'istituzione nel Convento di un Ginnasio-Convitto. L'istituto d'educazione, molto stimato all'epoca, fu inaugurato il 1° Novembre 1870 e chiuso nel 1996. La direzione venne affidata al parroco Don Luigi Mucci. Durante questo lungo periodo ci fu una sola interruzione di pochi anni dovuta ad un avvenimento particolare: un fulmine, caduto sull'edificio in un terribile temporale, causò la morte di un alunno, per cui "quel luogo fatale" subì una pausa nell'attività didattica e qualcuno all'epoca insinuò "essere stato quel fulmine effetto delle vendette di San Francesco reclamante i diritti de' figli suoi". Padre Anselmo continuò a vivere in alcune stanze dell'ex Convento.

LAPIDE INGRESSO CIMITERO SEPINO

QUISTE E' RU POSTE ADDO' TUTTE FENISCE
ADDO' OGNI VIOLENZA
E OGNI CATTIVERIA SPARISCE
ADDO' NON CE STANNE NE' SAVIE, NE' MATTE.
ADDO' DE L'ESISTENZA FENISCE RU PRIME ATTE;
E TRA QUESTE QUATTE MURA
CHE SULE A GUARDARLE CE FANNE VENI' PAURA
CE PREPARAME RI BAGAGLIE, COME PE NA GITA
PE VULA', VERSE N'ATA VITA.

NICOLA MANCINELLI

Convento Santa Maria degli Angeli - Conventino

Ricetta Sepinese del mese

PEPERONI RIPIENI

Svuotare quattro peperoni grossi (duè rossi e due gialli). Preparare un composto fatto da 400 grammi di pane raffermo, prezzemolo, aglio, origano, sale e olio QB. Riempire i peperoni e chiuderli con una crosta di pane. Cuocere in forno a 200 ° per un'ora.

CALENDA SEPINO 2023

DICEMBRE

1	VENERDI	s. Ansano
2	SABATO	s. Bibiana, s. Savino
3	DOMENICA	I d'Avvento
4	LUNEDI	s. Barbara, s. Giovanni
5	MARTEDI	s. Giulio m.
6	MERCOLEDI	s. Nicola vescovo
7	GIOVEDI	s. Ambrogio vescoo
8	VENERDI	Immacolata Conc.
9	SABATO	s. Siro
10	DOMENICA	III di Avvento
11	LUNEDI	s. Anna m.
12	MARTEDI	s. Giovanna F.
13	MERCOLEDI	s. Lucia v.
14	GIOVEDI	s. Giovanni D.CR., s. Pompeo
15	VENERDI	s. Valeriano
16	SABATO	s. Albina
17	DOMENICA	III d'Avvento
18	LUNEDI	s. Graziano v.
19	MARTEDI	s. Fausta, s. Dario
20	MERCOLEDI	s. Liberato m.
21	GIOVEDI	s. Pietro Canisio
22	VENERDI	s. Francesca Cabrini
23	SABATO	s. Giovanni da K., s. Vittoria
24	DOMENICA	IV dAvvento
25	LUNEDI	Natale del Signore
26	MARTEDI	s. Stefano protom.
27	MERCOLEDI	s. Giovanni ap.
28	GIOVEDI	ss. Innocenti martiri
29	VENERDI	s. Tommaso Becket
30	SABATO	s. Eugenio, s. Ruggiero
31	DOMENICA	s. Silvestro Papa

FINE D'ANNO

La giovinezza non è del tutto passata,
di almeno una parte del giorno non sono delusa,
se anche nessuno risponde al mio richiamo,
ho ancora strade da percorrere e luoghi ove fermarmi, sempre e ovunque
ogni giorno trascorso visse per me.
... Tutti alzano i bicchieri.
le campane suonano all'anno vecchio,
suonano all'anno nuovo
e sono ancora io colei che sogna con la testa fra le mani.

LAURA VITONE

Pillole di Storia
Accadde in questo mese

Gli abitanti rilevati in Italia dal 1° Censimento della popolazione al 31 Dicembre 1861 sono 22.176.477 ed arrivano a 59.236.213 nel 2021. La tendenza dell'andamento demografico storico in Molise e a Sepino risulta opposta a quella nazionale. I Molisani al 1861 sono 355.138 ed aumentano in modo costante nei successivi decenni fino ad arrivare a 406.823 nel 1951, per poi scendere a 294.294, rilevati nell'ultimo censimento del 2021. A Sepino, secondo i dati ISTAT, si registra un andamento della popolazione residente che, dal 1861 al 1951, si mantiene intorno a 5.000 abitanti, con un massimo di 5.648 risultanti dal censimento del 1901 ed un minimo di 4398 rilevati nel 1921. Ma è dal 1951 che la nostra popolazione scende, con un decremento inesorabile, fino a toccare la più bassa presenza di abitanti al 31 dicembre 2021 che risulta essere di 1791 persone distribuite in 940 (maschi) e 851(femmine). Di questi 777 sono (celibi/nubili), 836 (coniugati/e), 154 (vedovi/e), 24 (divorziati/e).

E per finire, una poesia dedicata ai bambini dell'Ucraina:

NINNA NANNA PER GLI ANGELI DELLA GUERRA

Nonna, nonna, nonna, nunnarella / Ru lupe s'è magnate la pecurella...
...
Tu sta tremanne, ru sonne non v'è, / sparene bombe atturne a te.
Tu sta tremanne, ru sonne non v'è, / so' mille lupe atturne a te.
Chiude mo' gl'occhie e statte a sentì / 'sta ninna nonna pe' non suffrì.
Dorme, dorme, dorme sonne belle: / 'n'ce stanne lupe, 'n'ce stanne pecurelle.
Fatte 'nu munne come te piace / ent'a ru sonne, nu munne de pace.
E quande 'n'céle dimane te sviglie, / non trove lacrime sott'a le ciglie.

Maurizio Ferrante

A casa del Generale Caserta

Sepino nevicata del 1956

Sepino innevata

Ricetta Sepinese del mese

BACCALÀ ARRACANATO

Il baccalà arracanato è un gustoso piatto tipico sepinese, immancabile in tavola durante le festività natalizie. Gratinato al forno con una croccante panatura di pane raffermo, è una specialità semplice e genuina. INGREDIENTI: 600 g di baccalà ammollato; 250 g di pomodorini; 2 fette di pane raffermo; 80 g di olive nere denocciolate; 30 g di noci sgusciate; 150 ml di vino bianco secco; 2 cucchiai di uva passa; 1 cucchiaio di capperi; 1 spicchio d'aglio; 1 mazzetto di prezzemolo; q.b. olio extravergine d'oliva; q.b. sale e pepe.

PREPARAZIONE: Mettete in ammollo l'uva sultanina in acqua tiepida per una decina di minuti e intanto condite i pomodorini tagliati a spicchi con olio extravergine d'oliva, sale e pepe. Preparate la panatura, tritando il pane raffermo con il prezzemolo, l'aglio e le noci, dopodiché tagliate a cubetti il baccalà e riponetelo all'interno di una pirofila leggermente oliata. Distribuite come contorno i pomodorini, l'uvetta strizzata, le olive e i capperi, bagnate il fondo con il vino bianco e cospargete i pezzetti di baccalà con la panatura aromatica.
Cuocete il baccalà arracanato nel forno statico preriscaldato a 180° per circa 40 minuti. Non appena la pana-

UN ANNO DI EVENTI
CON SEPINO NEL CUORE

SEPINO NEL CUORE