



«Mi spezzo ma
NON
mi piego»

IL RAGLIO

CIRCOLARE DELLA COMPAGNIA BUON UMORE

Fondata da Don Francesco Fuschini nel 1952

Porto Fuori

Anno XII n. 6 - DICEMBRE 2015

Esce quando può e costa quanto vuoi - Non si restituiscono i manoscritti

sito della Compagnia Buon Umore: www.compagniabuongumore.it

A NATALE TUTTE LE STRADE CONDUCONO A CASA



‘A Natale tutte le strade conducono a casa’ recita una canzone di una giovane cantante inglese, Charlotte Carpenter: e se ci pensiamo è proprio così. Durante l’anno siamo tutti presi dagli impegni del

lavoro e dai ritmi giornalieri dettati dalla famiglia: non siamo quasi mai capaci di dedicare un po’ del nostro tempo a ciò che abbiamo di più caro, ovvero la nostra casa. Cosa intendo per casa? Vi riporto un’immagine del mio passato, della mia infanzia: il giorno di Natale per decenni era tradizione per la mia famiglia ritrovarsi con tutti i parenti (si arrivava ad essere anche in oltre venti persone) a casa dei miei bisnonni per festeggiare la nascita di Gesù dopo aver partecipato alla messa di mezzanotte presso la propria parrocchia. Una giornata segnata dall’abbraccio tra parenti, molti dei quali si vedevano solo in quell’occasione, per scambiarsi qualche dono e per gustare il tradizionale cappelletto romagnolo in brodo sapientemente ed amorevolmente ‘fatto a mano’ dai miei bisnonni (la bisnonna tirava la sfoglia e il bisnonno ‘chiudeva’ il cappelletto). Niente di particolare, niente di eccezionale: solo la bellezza di una giornata segnata dall’amore vero e sincero per la propria famiglia. Una famiglia che non poteva non incardinarsi in quelle quattro mura dove ogni anno ci ritrovavamo: ho ancora fortemente impresso nella mia memoria ogni piccolo dettaglio della sala da pranzo dove passavamo la giornata e del salotto dove trascorrevamo, noi più piccoli, le ore di gioco del post pranzo. Entrare in quella casa era il segno che era arrivato il Natale, il nostro Natale. E amare quella casa inconsapevolmente voleva

dire amare Colui per cui ci trovavamo a festeggiare: Gesù. Perché tutto quello straordinario avvenimento che ha cambiato la storia del mondo è accaduto in luogo che si è fatto storia: la capanna di Betlemme. Quando ho cominciato a frequentare la Compagnia del Buon Umore, grazie al fascino che mi aveva suscitato la figura di Don Fuschini, la prima cosa con cui ho familiarizzato sono stati i luoghi di quella comunità: la parrocchia, la sala parrocchiale e la sala dove periodicamente ci ritroviamo con la Compagnia. Luoghi che sono la Compagnia e senza i quali la Compagnia stessa perderebbe molto della sua natura e delle sue radici. Per questo ogni anno come Compagnia del Buon Umore abbiamo l’orgoglio e la passione di riproporre momenti conviviali, oltre che le rappresentazioni delle commedie dialettali: per mantenere vivo e presente lo spirito originale con cui il fondatore, Don Fuschini, diede vita a questa bellissima opera, soprattutto collocandolo all’interno di quelle ‘mura’ che ne hanno e stanno facendo una comunità viva e attiva. Vedere insieme i giovani attori della filodrammatica e alcuni degli uomini che hanno accompagnato Don Fuschini nel dar vita alla Compagnia sono il segno di questo abbraccio generazionale. Che il Natale sia quindi l’occasione per riscoprire che tutto quello che facciamo ha uno scopo, una meta: riportarci a casa. E noi come Compagnia cerchiamo di farlo con tutto il nostro cuore ed il nostro impegno. Perché amare la propria terra, la propria casa, le proprie origini vuol dire amare tutto ciò che Dio ci ha donato, gratuitamente.

Un caloroso augurio a tutti i lettori de Il Raglio di un
**Santo Natale e di un sereno
e pieno di grazia 2016.**

Mirko De Carli - E cuntaden

APIMAI. Settanta anni dalla fondazione

Sabato 11 dicembre al ristorante La Campaza, alla presenza di un buon numero di soci, è stato ricordato l’anniversario della fondazione di APIMAI assieme alle ditte che diedero inizio alla fondazione ed ad altre associate già dai primi anni: è stato anche consegnato loro (in ricordo) una bella targa in mosaico. L’Associazione Provinciale Imprese Meccaniche Agricole Industriali, merita una breve segnalazione: gran parte dello sviluppo della meccanizzazione nel campo agricolo, va certamente ai suoi operatori, attenti ad ogni piccolo segnale di miglioramento meccanico per farne mezzo di lavoro, da mettere a disposizione degli agricoltori. Quante volte gli stessi si sono rivolti agli artigiani (costruttori) del settore, per esporre le proprie idee e stimolare modifiche o favorire la costruzione di nuove macchine. La persona del contoterzista è un innamorato del proprio lavoro, lontano dall’imprenditore, rivolto alla conquista di una posizione sociale: li vediamo in tanti, anche se giunti all’età pensionabile, che continuano come lavoratori perché hanno scelto il lavoro per esprimere le proprie qualità, meritandosi la gratitudine di tutto il settore agricolo nel suo complesso.

a.p.i.m.a.i.

E Sumar Vecc



Il Cardinal Tonini a Porto Fuori il 26 Dicembre 1995

Il 17 dicembre 1975 le porte della Cattedrale di Ravenna si aprivano per accogliere l'Arcivescovo Mons.

Ersilio Tonini, piacentino d'origine e finora Vescovo di Macerata. Per tre volte ed in varie forme era stata proposta al Vescovo Tonini la guida della Diocesi di Ravenna. Prima della nomina ad Arcivescovo, si era reso disponibile sia come Vescovo Coadiutore sia come Ausiliare del Predecessore Mons. Salvatore Baldassarri. Non ho avuto da subito la fortuna di conoscerlo personalmente poiché a quel tempo avevo 6 anni, ma ben presto gli sono stato accanto e mi sono reso conto del dono grande che il Signore ha fatto ai ravennati che lo hanno avuto come Pastore di anime. Il nostro giornalino più volte ha parlato di lui, ed ora lo facciamo nel ricordo del 40° del Suo Ingresso con ancora un pensiero di gratitudine e riconoscenza. Il suo grido per una società più giusta, più avanzata, più umana, le sue provocazioni, le sue riflessioni, le sue utopie, non sono state un segno integralista, perché alla lunga hanno unito gli uomini di tutte le fedi. Forse il merito più grande di questo Vescovo, giunto a Ravenna in condizioni particolari, è stato quello di farsi "educare" dai ravennati: prima ha cercato di capire, ha rischiato l'autorità del Vescovo, si è compromesso, anche ospitando nel Palazzo Arcivescovile i suoi ragazzi "tossico", ha consegnato se stesso all'intera comunità, con coraggio e generosità. Da subito aveva capito che per essere "guida del gregge", bisognava uscire dal recinto, essere un riferimento non solo per la comunità cristiana, ma per tutta la comunità raccolta attorno alle istituzioni e confrontandosi anche quotidianamente con gli ospiti dell'Opera S. Teresa, dove ha vissuto prima come Vescovo e poi come Cardinale fino all'ultimo giorno. Scriveva su *Avvenire* nel primo indirizzo di saluto ai fedeli della Chiesa di Ravenna-Cervia: "Carissimi fratelli e figli della Chiesa di Ravenna-Cervia, sono molto lieto di inviarvi il mio

primo saluto affettuoso. Non vi conosco ancora, ma, da quando ho detto il mio sì al desiderio del Papa, il mio pensiero è per voi. Verrò presto: voglio fare il Natale a Ravenna, con voi che siete la mia nuova famiglia. La mitissima pace natalizia sarà l'inizio augurale migliore per il mio episcopato, che vorrei fosse tutto un'epoca di diffusa ed intensa fraternità". Ne è passata di acqua sotto i ponti da quel giorno e sono anche convinto che i lettori di sicuro parlando di lui si portano dei ricordi come le stupende e mai inutili "ripetizioni" che ha sempre detto ovunque parlando dell'amore, quello di Dio donato, accolto e vissuto nella vita, la famiglia, la preghiera del mattino e della sera, il costante riferimento alla mamma. "Vengo da una famiglia contadina; so cosa costa la vita nelle case dei lavoratori e non mi sento distinto da loro: per cui non potrò non desiderare e, per quel che mi è possibile, volere con tutto me stesso una vera, autentica crescita del loro benessere per la serenità delle loro famiglie. L'umiltà di mia madre, che si riteneva indegna di vedermi sacerdote, forse me ne ha meritato il dono". Mons. Tonini era convinto che fare il Vescovo in tempi normali era, sì, un peso grave, ma era pure una esperienza straordinaria. Aveva intuito che l'idea monumentale che il pubblico aveva del Vescovo, e in parte forse oggi ha ancora, non serviva a nulla, era controproducente; che la gente aveva prima bisogno di capire che di riverire, prima di scoprire la fraternità che di ammirare l'autorità; che scoperto nel Vescovo l'animo e lo stile del fratello, l'autorità diveniva amata e cercata. A Ravenna poi parlano ancora quelle sue opere come il Ceis. l'Associazione Alcolisti Anonimi, il Centro di accoglienza aiuto alla Vita, la mensa di fraternità, la Caritas Diocesana e non vogliamo dimenticare i mezzi di comunicazione sociale come Ravegnana Radio e Risveglio 2000. Cari lettori, è vicino il Natale, ci lasciamo con il suo pensiero proprio scritto nell'imminenza della ricorrenza: "Anche a voi buon Natale: pace tanta a tutti; un abbraccio affettuoso ad ognuno, a cominciare dai miei sacerdoti, fino ai bambini che benedico con particolare predilezione. Il vostro affettuosissimo fratello Vescovo".

Julles Metalli

IL MACININO DEL CAFFÈ E LA VECCHIA CAFFETTIERA



Sulla sinistra della foto è rappresentato un vecchio macinino per il caffè, un oggetto un tempo utilizzato dalle nostre nonne. Sulla destra vediamo una caffettiera in ottone di fattura Araba. Gli Arabi ebbero un ruolo essenziale nella diffusione del caffè nel mondo.

Il macinino a mano e la vecchia cuccuma, per le nostre zone sono oggetti ormai sorpassati. Adesso i macinini sono elettrici, la caffettiera è stata sostituita dalle macchine espresso. Oggi di specialmente per usi casalinghi, si sta passando alle macchine espresso utilizzano le capsule con dentro la giusta dose di caffè macinato. Non dobbiamo però dimenticare la vecchia napoletana e la gloriosa moka. Per giungere a tutto questo il percorso è stato lungo ed è interessante ricordarne la leggenda.

La scoperta del caffè si fa risalire a circa 1500 anni fa. Si racconta che in Etiopia un novizio di un monastero Copto, addetto alla custodia di un gregge di capre, mentre gli animali stavano pascolando si addormentò. Al suo risveglio le capre erano sparite. Egli si mise alla ricerca seguendo le tracce, era ormai notte fonda quando le ritrovò intente a brucare da alcuni cespugli delle strane bacche rosse. Constatò che gli animali erano più vivaci e con difficoltà riuscì a distoglierli da quel pasto. Temendo che il Priore del convento gli infliggesse una severa punizione, decise di raccogliere alcuni di

quei frutti, in quando in qualche modo doveva giustificarsi. Il Priore dopo una bella lavata di testa gli disse di consegnare quelle bacche al frate erborista. Questi, alcuni giorni dopo, verificato che le capre non erano morte, anzi appena libere si avviavano in direzione della zona dove crescevano quei misteriosi cespugli, stabilì che quelle drupe dovevano essere commestibili. Incuriosito ne assaggiò alcune trovandole così disgustose che con stizza le gettò sul fuoco. Al contatto con la brace le bacche iniziarono ad emanare un profumo gradevole che stuzzicava le narici. Dopo vari tentativi e solo nel 1200 gli Arabi scoprirono che a provocare quel invitante aroma era la parte interna della bacca, cioè il seme. Così venne in uso tostare e frantumare il chicco per poi metterlo a bollire in acqua. Era nato il caffè! Per alcuni secoli Yemen e Arabia detennero il monopolio del caffè, però nel 1600 un esploratore indiano riuscì a trafugare alcune bacche di caffè e a impiantare una produzione in India. In seguito in Africa vennero scoperte anche altre varietà. Oggi la produzione di caffè si è sviluppata in varie zone calde del mondo. Il termine "Caffè" sembra derivi dal Turco "kahwe", altri sostengono che deriva da "Caffa" nome della zona dell'Etiopia dove gli arbusti crescevano spontanei.

Esistono varie varietà di caffè le più conosciute sono: Arabica, Robusta, Excelsa, Liberica, Rio e tante altre ancora. Ci vollero alcuni secoli prima che la bevanda giungesse in Europa. Si dice che ad introdurla, intorno al 1570, siano stati i Veneziani. Nel 1700 la repubblica di Venezia contava oltre 200 locali che servivano caffè.

Gabriele Mercati

'PAR SEN STEVAN TOTT I FIUL A CH'A DI PEDAR'

Natale coi tuoi, Pasqua con chi vuoi, come "par Sen Stevan tott i fiul a ch'a di pedar" erano ricorrenze che facevano parte delle tradizioni Romagnole: quel giorno tutti i figli sposati usciti dalla famiglia si sarebbero dovuti ritrovare a pranzo alla casa dei genitori. Era una rimpatriata, un'occasione che dava la possibilità di avere un contatto diretto con tanti parenti, a volte anche per le distanze e gli scarsi mezzi di comunicazione. Era una giornata di grande festa, a volte anche con numeri abbastanza elevati, nel caso di più fratelli, con i relativi figli: si andava a formare una vera riunione del parentado, occasione anche per approfondire i rapporti fra i parenti acquisiti, cognati e cognate. Nel mio caso partire in bicicletta "e c'un la sumara e e baruze" con l'asino e il calesse per recarsi, tutti assieme "sette fratelli" dai nonni paterni, dove avremmo trovato tutti gli altri cugini, figli dei quattro zii: due ogni zio, otto più cinque o sei, in base ai diversi anni, più qualche vicino dei nonni, approfittavano dell'occasione per partecipare al gruppo. Tante volte si superava la quindicina (buona occasione per la gara a chi avesse mangiato più cappelletti, diversi superavano il centinaio, un anno il vincitore arrivò a centoventicinque) e divertirsi scorazzando per l'aia: da parte nostra era una giornata molto attesa, la quale ci avrebbe dato la possibilità (all'aperto, tempo permettendo) di scambiarsi la conoscenza di giochi e novità imparati ognuno fra gli amici nella frequenza nelle nostre scuole (unico modo per fare nuove conoscenze, non avendo ancora a disposizione le nuove tecniche di informazioni).

Cose di cui ora non rimangono che ricordi, giornate vissute

in un completo clima di socializzazione, non avendo nessun fattore di inquinamento prodotto dalle attuali tecnologie: ricordi che sono entrati nella nostra formazione da seguirci ancora, nella nostra vita oramai completamente trascorsa.

Anche per la Compagnia del Buon Umore era una data di ricorrenza: dopo avere trascorso l'estate impegnati nei lavori dei campi, in autunno si iniziava a partecipare alla vita parrocchiale con maggiore frequenza, ed essendo il giorno di Santo Stefano festivo ma con meno impegno per le pratiche religiose, fu scelto per la prima recita stagionale. Se guardiamo le locandine delle prime recite già dai "due sergenti" messa in scena il pomeriggio di Santo Stefano del 1949, di seguito per diversi anni i nostri affezionati spettatori ci aspettavano per la prima recita: vi fu un solo anno che per le difficoltà incontrate nell'allestimento fummo costretti a rimandare la recita di una settimana, fu del '51 con "il conte di Montecristo" dramma in sei atti con 16 personaggi.



E Sumar Vecc

RISPETTARE... FERMARSI... TOGLIERE...: È NATALE

Anticipare, correre e aggiungere. Pensavo al tempo natalizio ormai prossimo e per cogliere l'essenza di questa importante festa cristiana ho dovuto oltrepassare tutto quanto è annesso a questi tre verbi dei quali subiamo, più o meno con consapevolezza, gli influssi devianti. Anticipare. E' da inizio novembre che a livello commerciale siamo circondati da quei segni, che, sia pur positivi, e in un certo senso "fanno" Natale, ci tolgono, tuttavia, il gusto dell'attesa e alle porte della ricorrenza suscitano in noi una certa assuefazione anche visiva. Correre. Le giornate sembrano spinte in avanti, incalzate da un linguaggio quotidiano e televisivo che verte su poche e ripetute espressioni quali: affrettarsi per la corsa al regalo, è tempo di organizzare i menù per le cene comandate, prenotare per tempo le vacanze di circostanza... per citarne solo alcune. E la carta stampata fa eco. Aggiungere. Tutto ciò che fa tendenza diventa un must e prima o poi restiamo impigliati in mille situazioni marginali imposte come centrali senza le quali ci sentiremmo out. Ma da quante cose dipendiamo? Risultato: giornate a cui sfugge il presente, vissute di corsa e ricolme di scelte che coincidono tutte con impegni: impegni veramente prioritari e non rimandabili? Ecco le conseguenze: ansia da frenesia generale, stanchezza fisica e mentale, circondati da un'atmosfera che scivola unicamente sul piano delle sensazioni, delle emozioni e del superficiale lucichio... Tutto spinge ad anticipare, per guadagnare tempo, per poi riempirlo di nuovo, quindi si va verbalmente e di fatto di corsa, si vive e si trasmette un senso del tempo che sfugge, con una proiezione nel futuro che ci oscura il presente, facendolo sfumare. Questa la veste esteriore. Rispettare, fermarsi e togliere. Rispettare. Il tempo così come noi lo viviamo e percepiamo non si sposa con l'idea che ne ha Dio.

Dio non anticipa, aspetta e rispetta che tutto maturi senza l'orologio. Il Natale dovrebbe iniziare con l'Avvento, tempo di attesa di circa quattro settimane. Occasione per fermarsi, per rallentare, per scegliere cosa è veramente importante e cosa lo è solo in apparenza. Fare silenzio e togliere. Togliere cosa? Quanto riempie, ma ci fa sentire quella sazietà che non colma il nostro bisogno di essere veri, che non dà respiro alla dimensione spirituale, che non la nutre, non la fa vivere. Togliere i rumori, le voci inutili, i rami secchi delle nostre relazioni; Natale non è sentimentalismo, è un evento che accade e attende che ci coinvolga, che faccia vibrare tutte le corde del nostro cuore, della nostra intimità. "Sto alla porta e busso" dice il Signore. Cercate quel bellissimo dipinto di William Hunt "The light of the World" (La Luce del mondo). Gesù bussa ad una porta che è senza la maniglia, sapete perché? Perché la maniglia del nostro cuore è solo all'interno e dipende unicamente dalla nostra volontà aprire. Natale è luce, la luce di un bambino che dà senso al buio delle nostre insoddisfazioni, tristezze, incomprensioni. Le illumina per trasformarle, schiarirle. Gesù non è nato a Las Vegas, è nato in una grotta. Cerchiamo allora la strada per la grotta. Santo Natale, gentili lettori.

Raffaella

Sabato 21 novembre 2015 presso la sala parrocchiale di Porto Fuori si è tenuto il tradizionale pranzo di San Martino: tutti gli amici e simpatizzanti della Compagnia del buon umore hanno trascorso una bella giornata, allietata da un ottimo menù a base di pesce preparato sapientemente da Novello, Nazarena ed amici.

Con il sostegno
della



FONDAZIONE CASSA DI RISPARMIO DI RAVENNA

J À SÈMPRA DET

Parole, modi di dire, proverbi, ecc. del dialetto romagnolo

Rubrica a cura di Nevio Spadoni

PREMESSA

Nel parlato in dialetto dei nostri vecchi, specie se alfabeti o poco alfabetizzati e non influenzati dalla lettura in lingua italiana e dalla scrittura, c'è una cultura trasmessa oralmente di generazione in generazione, che attraversa secoli della nostra storia. Un patrimonio quindi che rischia di morire e di non essere valorizzato. Con questa rubrica si vogliono pertanto ricordare ai lettori frasi idiomatiche, proverbi, modi dire del parlato quotidiano dei nostri vecchi, parole di grande seduzione, autentiche perle di saggezza.

Il repertorio delle frasi idiomatiche romagnole è tolto prevalentemente da Silvio Lombardi -Ermanno Pasini, *E nöst dialet*, Imola, Editrice La Mandragora, 2004.

Manucê al rōbi

Letteralmente significa manipolare le cose. Predispone le cose in maniera da favorire qualcuno a scapito di altri. Manucê infatti indica il ridurre a manöcc (fastello), spighe, stecchi, paglia, stracci,

etc. dal latino "manipulus", manipolo. Rōbi, non si riferisce tanto a cose materiali, quanto ad azioni, fatti, vicende.

Mêl no fê, pavura no avé

Male non fare, paura non avere.

Adês u la rimigiarà e' càn

Letteralmente significa: Adesso la rimedierà il cane. Al punto cioè in cui è la cosa, non vi è più possibilità di porvi rimedio. La situazione è cioè grave al punto che è inutile qualsiasi tentativo di modificarla.

Mètar in carvaja la porta

Socchiudere la porta. Si dice anche mètar in carvaja j òcc, socchiudere gli occhi.

Chi tént so?

Letteralmente: chi tieni su? Nel gergo sportivo significa: per chi fai il tifo? In riferimento alla politica: per quale partito o candidato parteggi? E così via.

RUBRICA - L'angolo delle erbe

Maggiorana

Delizioso aiuto in cucina, la maggiorana aromatizza zuppe, salse e piatti a base di legumi: perfetta da aggiungere anche all'ultimo momento, aiuta la digestione esaltando i sapori. Secondo numerosi studi, questa pianta, che spesso cresce spontanea ed è facile da coltivare nell'orto o sul balcone, aiuta contro gli stati di ansia, stress, irritabilità, angoscia, nervosismo, angoscia, tanto da risultare utile anche nei casi di insonnia. Sono manifestazioni ben note dello stesso male: lo stress. Puoi utilizzare la maggiorana in foglie per le tue ricette di cucina, oppure olio essenziale (qualche goccia, senza esagerare, sotto la lingua) per un rilassamento profondo e immediato. Grazie alla regolazione dei livelli di adrenalina e serotonina, l'olio di maggiorana è utile per sciogliere le tensioni muscolari: ti basterà lasciar cadere una ventina di gocce di olio essenziale in 100 ml di alcol, per poi massaggiare sulle aree dolenti. Per informazioni specifiche rivolgiti al tuo erborista di fiducia.



Lunario dell'orto e del giardino

Luna nuova: trapiantare gli alberi da frutto.

Luna crescente: si raccolgono cicoria, verza,

spinaci, radicchio rosso; potare meli e peri.

Luna piena: concimare gli alberi da frutto; potare meli e peri.

Luna calante: bisogna preparare il terreno per le semine primaverili; mettere a dimora in zone protette lattuga e radicchio da taglio; effettuare la raccolta di olive, radicchio rosso.

In giardino: con la luna calante piantare giacinto, narciso e tulipano che fioriranno in primavera. Con la luna crescente piantare e trapiantare rose e rampicanti.

LE RICETTE DEL MESE

CUCINA TIPICA

RAGÙ ALLA ROMAGNOLA

Ingredienti: 300 gr di polpa magra di manzo, 50 gr di pancetta, 150 gr di fegatini di pollo, 50 gr di burro, 500 gr di pomodori, cipolla, sedano, carota, sale, pepe, noce moscata.

Esecuzione: tagliare a dadini la carne di manzo e sminuzzare il pollo. Soffriggere nel burro il trito di cipolla, carota e sedano e la pancetta. Unire la carne e lasciare rosolare per 5 minuti, aggiungere ½ bicchiere di vino rosso e fare evaporare. Aggiungere i pomodori privati di semi e pelle, il sale, il pepe e la noce moscata. Lasciare cuocere a fiamma bassa per 45 minuti bagnando ogni tanto con qualche cucchiaino di brodo di carne.



Il Raglio, Circolare della Compagnia del Buon Umore di Porto Fuori

INVITO DELLA REDAZIONE

La redazione invita tutti quelli che amano scrivere, recitare e partecipare ai lavori della Compagnia, di contattare Renzo (cell. 348 6505503) o Mirko (cell. 329 1010963) - decarlimirko@gmail.com