



«Mi spezzo ma
NON
mi piego»

IL RAGLIO

CIRCOLARE DELLA COMPAGNIA BUON UMORE

Fondata da Don Francesco Fuschini nel 1952

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

Porto Fuori

Anno X n. 6

DICEMBRE 2013

sito della Compagnia Buon Umore: www.compagniabuumore.it

PASSERELLA MOBILE SUL CANDIANO

Un bracciante abitante nella vecchia darsena del Candiano, con scarse giornate impegnate nel lavoro, era abituato a recarsi, come tanti altri, a casa di amici contadini, con la speranza di trovare qualche ora di lavoro. Siamo all'inizio degli anni quaranta del secolo scorso. A quei giorni parlava della sua amicizia con Batitach, becchino al cimitero monumentale. I Ravennati per dire che uno ci aveva lasciato, erano soliti dire, "l'endè da Batitach". Entrando con il discorso sul cimitero di Ravenna, si diceva che dopo i primi decenni dalla costruzione del nuovo cimitero, quindi circa alla metà del secolo XXI, siccome doveva servire anche tutte le zone ad est del Candiano e si era già istituito un traghetto con un battello, per agevolare i visitatori fu costruita una passerella mobile, di fronte all'ingresso centrale.

A quegli anni certo il Candiano non aveva la larghezza attuale, ma certamente era un canale molto ridotto, un canale con un pescaggio molto limitato; e anche la larghezza doveva essere molto contenuta. A sentire questi racconti sembra fossero stati costruiti un pontile su ogni lato con palafitte con tronchi di pino; per superare le scarpate; una passerella univa assieme i due pontili costruita in modo di essere apribile per consentire il passaggio delle barche.

La passerella era unita ad un pontile con cerniere, un alto pennone sulla riva, con una carrucola, come erano attrezzati i padelloni per tirare su la rete; un argano con un buon riduttore (o magari con carrucole in legno a più gole che si

usavano nei velieri), qualcuna con carrucole in metallo. Stavano facendo la loro comparsa anche nelle case contadine (chiamati paranchi), una corda dalla passerella, alla carrucola, andava a un argano tirato a braccia dal guardiano. Non ebbe vita lunga (forse qualche decennio?) poi fu abbandonata, o per la poca praticità, forse anche intralcio alla navigazione o la scarsa manutenzione.

Purtroppo sono informazioni con una attendibilità alquanto limitata, solo per passaparola attraverso più generazioni

Non conosco altre informazioni giunte fino a noi. Di questa cosa sentii parlarne diversi decenni fa, non ricordo da quale fonte, ma sarebbe bello se qualcuno più qualificato di me, facesse le dovute ricerche, per conoscere un po' di storia di questo ponte levatoio.

E sumar Vecc



Con il sostegno
della



FONDAZIONE CASSA DI RISPARMIO DI RAVENNA

NON SOLO CAPPELLETTI

E' trascorso poco più di un mese dalla conclusione della quinta edizione della "Sagra de caplèt" e la macchina organizzativa, a piccoli colpi, si sta spegnendo. Il bilancio è quasi completato: rimane da fare qualche pagamento (non per nostra incuria) ma la percezione che, anche questa, è stata una scommessa vinta, è una certezza assoluta. Lunedì 4 novembre, all'interno del Kojak, però, non c'era odore di cappelletti.

Tutti i collaboratori impegnati nelle varie fasi della Sagra sono stati invitati a festeggiare insieme al Direttivo il successo conseguito. In molti hanno accettato l'invito e si sono seduti alle numerose tavolate apparecchiate, non prima di aver fatta la fila (anche qui!) per assaporare un altro capolavoro della nostra cucina romagnola: le tagliatelle al ragù. Ancora una volta, le nostre "azdôre" si sono prodotte al meglio, tant'è che qualcuno ha suggerito: - Si potrebbe fare anche la Sagra dal Parpadèl! - E se ancora fosse rimasto un bucanino nello stomaco? Niente paura: di seguito alla pignatta delle tagliatelle c'era un distributore di porchetta che risolveva ogni problema. Un magnifico esemplare di cinghiale di 72 chili ben conciato, condito e cotto nel forno a legna è stato trasformato in porchetta dal suo allevatore, "Finaja", che ha gestito personalmente lo sporzionamento fino a lasciare sul tavolo solo il musetto su cui spiccavano i pronunciati incisivi.

Quando si sta bene insieme, soprattutto a pancia piena, l'allegria vien da sé. Ma qualora ci fosse stato qualche dubbio, a rimediare tutto ci hanno pensato quei quattro scalmanati suonatori che si fanno chiamare "I pataca d'la Petrèla". Loro non hanno bisogno del palco per fare spettacolo!

Girando tra i tavoli hanno dispensato cante e suoni, suscitando risate e buonumore. A volte il linguaggio

è grasso, più del ragù delle tagliatelle, ma è così che il buon romagnolo insegna, a chi ha scelto di venire a stare tra noi, di che pelle siamo fatti. Il Presidente, illustrando i dettagli dell'andamento economico, ha ringraziato tutti i collaboratori, indistintamente, ed ha voluto sottolineare quale sia sempre lo spirito della Sagra: non quello di creare un "businnes", ma di saper coinvolgere tutto il paese con le sue forme associazionistiche nell'intento di fare del bene comune. Ora si richiederanno proposte per investire nel territorio il frutto di questo grande sforzo che si è compiuto. Nel frattempo, mentre la macchina targata 2013 batte i suoi ultimi colpi, si inizia a dare olio agli ingranaggi di quella targata 2014. Nuove idee, interventi migliorativi, frutto di critiche costruttive, sono sempre bene accetti e ognuno può rendersi partecipe e disponibile. Un caloroso grazie a tutti!

Ivan Corbari



PELLEGRINAGGIO A MEDJUGORJE

Per me non è stata la mia prima esperienza. A Medjugorje c'ero già stata due anni prima in Pellegrinaggio con "Le Olimpiadi del Cuore" (Associazione fondata da Paolo Brosio) con mia figlia Silvia che, seppur credente, ma non assidua frequentatrice della Chiesa, un giorno aveva espresso il desiderio di andare là in quel luogo un pò fuori dal mondo per vedere quello che vi succede: la Madonna appare da 30 anni ai veggenti del luogo e ci lascia i suoi messaggi che dovrebbero essere per noi le linee guida della nostra vita. A Medjugorje ci si va perchè è la Madonna che ci vuole là: Lei ci chiama e noi rispondiamo alla Sua chiamata!! Fin da quando ero rientrata a Bologna mi era rimasto il desiderio di ritornarci nonostante il lungo e faticoso viaggio in pulman e il disagio per l'albergo in cui avevamo alloggiato: sono troppo forti e uniche le sensazioni e le emozioni che si vivono a Medjugorje!

Là si sente viva la presenza della Madonna dovunque ci si trovi: per le strade, nella Chiesa di S. Giacomo sia all'interno che all'esterno, sulla collina del Podgora, sul Krisvac, al Cenacolo, ecc., dovunque si vada Lei ci segue con la sua amorevole presenza e sembra proprio che ci ascolti qualsiasi cosa noi le chiediamo.

Unico e indimenticabile è il momento di preghiera in attesa della sua apparizione sulla collina: migliaia e migliaia di persone raccolte in preghiera che recitano ognuno nella propria lingua il rosario e intonano canti in devozione della Madonna con estrema serenità e all'improvviso, nel silenzio più assoluto, come per magia Lei appare alla veggente Mirjana per lasciarci il suo messaggio.

Così appena mi si è ripresentata l'occasione di tornare a Medjugorje non ci ho pensato 2 volte: la Madonna mi rivolva

là e così con la Parrocchia di Porto Fuori e accompagnati da Don Bruno siamo partiti la mattina del 30 settembre u.s.. Molto piacevole è stata la compagnia di tutti i partecipanti di questo pellegrinaggio (pochi uomini e tante donne!!) e soprattutto quella di Gabriele che nonostante la sua disabilità è diventato per tutti la nostra mascotte: ogni tanto ci faceva ridere con le sue affermazioni davvero sagge. Don Bruno, sempre presente, non è stato sicuramente invadente: ci ha lasciato molto liberi per poter assaporare ognuno nel suo intimo momenti di preghiera. Anche questa volta sono rientrata a Bologna con il desiderio di tornare e chissà se questo potrà succedere!!

Rosanna M. da Rastignano - Pianoro (BO)



UN NATALE CRISTIANO

Cari amici lettori, il saluto che corre in questi giorni sulle labbra di tutti è "Buon Natale!". Per molti una festa ancora eccezionale che non ci può lasciare indifferenti, anche se non tutti sono dello stesso avviso. Più che una festa esteriore per noi credenti deve essere una festa interiore. Occorre allora toglierci la maschera e dirci se ci sentiamo ancora cristiani. Siamo chiamati a prendere atto e svuotare l'animo dall'indifferenza e giungere ad una decisione ben ponderata e naturale. Anni fa l'allora vicedirettore del "Corriere della Sera", Magdi Allam, all'epoca ancora musulmano, a fronte delle notizie ricorderete di canti religiosi natalizi vietati in una scuola di Bolzano e di polemiche circa l'esposizione di simboli natalizi nei luoghi pubblici scrisse: "Noi musulmani diciamo sì al presepe. Il Natale unisce cristiani e musulmani. Per l'Islam la figura di Gesù e quella di Maria sono importantissime e più volte ricordate dal Corano stesso. Quindi non vedo perché i bimbi musulmani non possano cantare i canti natalizi. Non strumentalizziamo perciò la presenza islamica in Italia per una battaglia laicista, che non ci riguarda e ci danneggia".

Facciamo in modo che, anche nella società attuale, lo scambio degli auguri non perda il suo profondo valore religioso. Certamente, i segni esterni sono belli e importanti, purché non ci distolgano, ma piuttosto ci aiutino a vivere il Natale nel suo senso più vero, quello sacro e cristiano, in modo che anche la nostra gioia non sia superficiale, ma profonda.

Ha scritto Papa Benedetto XVI: "Con la liturgia natalizia la Chiesa ci introduce nel grande Mistero dell'Incarnazione. Il Natale, infatti, non è un semplice anniversario della nascita di Gesù: è anche questo, ma è di

più, è celebrare un Mistero che ha segnato e continua a segnare la storia dell'uomo: Dio stesso è venuto ad abitare in mezzo a noi (cfr Gv 1,14), si è fatto uno di noi. Qualcuno potrebbe chiedersi: come è possibile che io viva adesso questo evento così lontano nel tempo? Come posso prendere parte fruttuosamente alla nascita del Figlio di Dio avvenuta più di duemila anni fa? Nella Santa Messa della Notte di Natale, ripeteremo come ritornello al Salmo Responsoriale queste parole: "oggi è nato per noi il Salvatore". Questo avverbio di tempo, "oggi", ricorre più volte in tutte le celebrazioni natalizie ed è riferito all'evento della nascita di Gesù e alla salvezza che l'Incarnazione del Figlio di Dio viene a portare.

Nella Liturgia tale avvenimento oltrepassa i limiti dello spazio e del tempo e diventa attuale, presente; il suo effetto perdura, pur nello scorrere dei giorni, degli anni e dei secoli. Indicando Gesù nasce "oggi", la Liturgia sottolinea che questa Nascita investe e permea tutta la storia e rimane una realtà anche oggi. A noi credenti la celebrazione del Natale rinnova la certezza che Dio è realmente presente con noi, e lo possiamo incontrare adesso, in un "oggi" che non ha tramonto.

Auguro a tutti di celebrare un Natale veramente cristiano, in modo che anche gli scambi di auguri in quel giorno siano espressione della gioia di sapere che Dio ci è vicino e vuole percorrere con noi il cammino della vita.

E' nel silenzio e nella preghiera, che dentro quella grotta il Bambino ci illuminerà di entusiasmo e di riconoscenza e allontanerà la nostra tristezza.

Jules Metalli

UN'ESPERIENZA DAVVERO "EROICA"!



Due giovani di Porto Fuori, Mirko Tassinari e Roberto Zauli, hanno preso parte a 'L'Eroica', manifestazione ciclistica nata nel 1997 'per amore verso quel ciclismo che fece scrivere un bel po' di storia e tanta letteratura italiana'.

Mirko e Matteo, ci potete dire cos'è l'Eroica:

E' un raduno dei nostalgici delle biciclette, di un modo di pedalare e di concepire il ciclismo che non c'è più, basato sugli sforzi, percorrendo strade bianche.

Perché avete partecipato?

Collezioniamo le biciclette, soprattutto quelle vecchie che sono di maggior fascino per noi. E questa corsa è rivolta solo a chi ne prende parte con bici storiche.

Come si svolge?

Si corre a Gagliola in Chianti a Siena. Ci sono tre percorsi: 75, 130 e 200 km. Si svolgono in tutta la valle del Chianti. Un ambiente bellissimo. Non è una gara agonistica. La bici e l'abbigliamento devono essere

coerenti, in abbinamento: il periodo di riferimento della bicicletta deve essere identico a quello del vestiario. Altre condizioni: bicicletta antecedente al 1987 e in ferro, cambio nel tubo obliquo e al massimo con sei rapporti e fili dei freni all'esterno. E' un'iniziativa che porta nel Chianti persone da tutto il mondo.

Con che bicicletta avete partecipato?

Abbiamo partecipato con una bici del 1905, una BSA senza cambio e una Ganna del 1960.

Mirko, tu hai partecipato con la maglia della storica squadra ciclistica di Stagni, giusto?

Sì, la maglia originale. Una squadra che nacque negli anni sessanta e la maglia che ho indossato risale a quegli anni.

Cosa vi ha colpito di più dell'Eroica? E che messaggio vorreste lanciare a una persona che volesse prenderne parte in futuro?

Innanzitutto un'attenzione a conservare oggetti che hanno un valore storico e culturale importante, come le bici che collezioniamo... e poi lo spirito che ci anima, il non agonismo che porta a non utilizzare 'sotterfugi chimici' per ottenere il risultato. Un ciclismo che rimette al centro la passione e lo sforzo vero.

Quindi l'Eroica è un'esperienza di innamorati del ciclismo autentico. Ah, un'ultima cosa: chi avesse qualche bicicletta 'd'annata' contatti Mirko e Roberto... con grande piacere faranno un salto a casa vostra per vederla perché... la passione è PASSIONE!

Mirko De Carli - E cuntaden

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 analfabeti 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.

E' scurgareb e' bdöc pr avè la pèla

Scorticerebbe il pidocchio per venderne la pelle. Si dice di una persona avida.

E' sid de' stabi l'è la meda

Il posto del letame è la letamaia. Detto pronunciato forse per far

rilevare le differenze di censo o di collocazione sociale.

E' sta incora atachè a la sutàna dla su mè

Sta ancora attaccato alla sottana di sua madre. Riferito a chi già in età adolescenziale o adulta, è ancora psicologicamente come un bambino che insicuro si aggrappa alla sottana della madre.

E' taca i manifest

Attaca i manifesti. Come a dire: è un chiaccherone, non sa tenere un segreto.

E te, mo d'ind a t'hai sdugane?

E tu, dove ti hanno sdoganato? Da dove sei saltato fuori. Il detto si riferisce a chi non si è fatto vivo da tanto tempo.

E' stugia la gramegna ad dlà de' mèr.

Studia la gramigna d'oltremare. Si dice di chi compie strani studi o si occupa di cose stravaganti.

E' su om la s'è zuga com ch'la vò

Al marito dà ad intendere ciò che le pare.

CENA DI SAN MARTINO

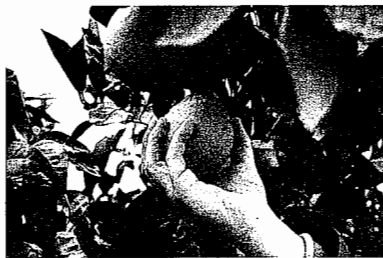
Con la gentile concessione del teatro da parte del parroco, quest'anno il ritrovo per la cena di San Martino è avvenuto nella sala grande, ricorrenza che la Compagnia ha cominciato a festeggiare già dagli ultimi anni '40. Una settantina di persone, fra soci, amici e simpatizzanti hanno aderito agli inviti inviati dalla direzione, si sono trovate per passare una serata fra amici. Bisogna dire che la serata ha veramente raggiunto lo scopo desiderato dagli organizzatori, in quanto, fra una portata e l'altra si è assistito ad una vera festa fra gruppi animata da dialoghi in calorosa allegria. Complimenti agli organizzatori, ai volontari che hanno collaborato, alla cucina e alla graticola, ma in modo particolare ai partecipanti, veri artefici della festa, che con il loro comportamento hanno saputo trasformare una semplice cena, in una festosa serata.

E sumar vecc

FESTA DELL'IMMACOLATA

Da diversi anni Don Bruno organizza, l'8 dicembre, la festa degli anniversari di matrimonio, poi allargata anche alla festa della famiglia. E' stata una bella giornata conviviale, diverse coppie di sposi erano accompagnate da figli, generi, nuore e nipotini. Una decina le coppie festeggiate, le quali sono state invitate al taglio della torta, con foto e applausi dai partecipanti, dai 65 ai 55 e via via fino ai vent'anni. Alle signore è stata donata una rosa, accompagnata dagli auguri. La torta si è poi consumata accompagnata da un buon bicchiere di spumante.

La Compagnia del Buon Umore,
in collaborazione con la parrocchia, organizza il
CENONE DI CAPODANNO
Programma ancora da definire. Seguiranno volantini.



Lunario dell'orto e del giardino

Luna crescente: in giardino piantare e trapiantare rose e rampicanti. Nell'orto mettere a dimora il ravenello; raccogliere cardo, carota e scarola.

Luna calante: in giardino preparare il terreno per le semine primaverili. Nell'orto zappare il terreno argilloso e concimare.

LE RICETTE DEL MESE

Budino di amaretti

Ingredienti: zucchero gr 400, un litro di latte; la scorza di un limone; una stecca di vaniglia; un bicchiere di rhum; otto uova; amaretti gr 100.

Esecuzione: mettere lo zucchero, la vaniglia e un pezzetto di scorza di limone nel latte e portare ad ebollizione spegnendo subito dopo. Sbattere in un recipiente i rossi d'uovo con 200 gr di zucchero, fino ad ottenere una crema compatta e chiara. Unire gli amaretti ridotti in piccoli pezzi, un po' di scorza di

limone grattugiata, il rhum e il latte, che si sarà nel frattempo raffreddato; per ultimo aggiungere le chiare d'uovo montate a neve (il tutto sempre mescolando con cura per amalgamare bene). In uno stampo per budino, versare lo zucchero rimasto con un po' d'acqua e farlo caramellare, coprendo tutte le pareti dello stampo. Versarvi quindi la crema preparata e fare bollire a bagnomaria per un'ora circa. Togliere lo stampo dall'acqua e lasciarlo raffreddare.

I RIMEDI DELLA NONNA

Ustioni

Un antico rimedio per le scottature: ponete immediatamente sulla parte ustionata un impacco di acqua fredda e se in seguito si formeranno delle bolle d'acqua non rompetele, ma spalmatevi dell'olio di oliva e acqua di calce in parte uguali. Fasciate con garza sterile e aspettare la completa guarigione. Un altro rimedio facile se vi scottate in cucina, è quello di porre sulla parte dolorante una fetta di patata cruda, rinnovandola spesso, fino a quando passa il senso di bruciore.



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 - maurizio60@yahoo.it