



«Mi spezzo ma
NON
mi piego»

IL RAGGLIO

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. 4

SETTEMBRE 2013

sito della Compagnia Buon Umore: www.compagniabuumore.it

L'AZDORA



Nelle nostre case di campagna la massaias "L'Azdora" aveva un compito di grande responsabilità: disporre un alimento per la crescita dei ragazzi e sulla tavola un pranzo nutriente per gli uomini addetti ai lavori. Potrebbe sembrare una cosa facile potendo disporre del necessario.

Le famiglie erano numerose, i poderi a mezzadria poco redditizi, i padroni

erano molto esigenti, quindi le risorse per la famiglia erano molto ridotte; soldi disponibili per l'azdora non c'erano. In queste condizioni era costretta ad ingegnarsi per riuscire ad assolvere il suo compito. Le scorte della famiglia, prodotti di carne di maiale, insaccati e prosciutti, andavano conservate per i grandi lavori: la fienagione in maggio, il raccolto in giugno. Per "l'Azdora" vi rimaneva lo strutto, prodotto usato per tutto l'arco dell'anno, patate, fagioli raccolti nel podere e conservati e i prodotti di stagione dell'orto. Una buona quantità di prodotti (pomodori in special modo), veniva fatta cuocere a bagnomaria. Siccome a quell'epoca non erano ancora alla portata di tutti i contenitori con tappo a chiusura ermetica, si doveva ricorrere alle bottiglie, le quali venivano chiuse con il sughero battuto con un martello e legato con uno spago, lavoro fatto eseguire anche dai ragazzi. Di bottiglie in casa nostra ce ne erano a sufficienza, bottiglie da spumante o da amari come il Gambarotta, il Ramazzotti e altre marche allora in voga, avendo fra i nostri clienti del latte, anche bar e caffè dell'aerea Candiano. Con questo procedimento, oltre ai pomodori venivano conservate anche le pesche; si aspettava con premura l'arrivo alla maturazione, nel mese di agosto, delle pesche di varietà ala, di pasta gialla, molto consisten-

te, adatta per questi tipi di conservazione. Mentre nel caso del pomodoro era molto facile, nel caso delle pesche era più laborioso: bisognava tagliarle a fettine e infilarle (anche con forza) nello stretto collo della bottiglia. Per l'operazione si usava un grande paiolo in rame, si metteva un telo di juta, steso nel paiolo, si mettevano le bottiglie, si ricoprivano con il telo e si aggiungeva l'acqua, finita la bollitura si toglieva il telo, e tante volte ci si trovava davanti a del prodotto sparso nell'acqua, causa qualche bottiglia scoppiata nella bollitura, o all'uscita di qualche tappo, al quale la legatura non era stata fatta correttamente.

Nella stagione dei grandi lavori, emergeva il problema che assillava "l'Azdora": "incù sai deghia d'à magnè". Era un continuo scervellarsi, creare ricette per consumare eventuali resti del pranzo precedente, qualche volta capitava una gallina, magari perché troppo vecchia aveva smesso di fare le uova, buona occasione per fare una buona minestra in brodo, (tagliato con carne di manzo), cosa che capitava solo per le feste (la macelleria era un negozio poco frequentato).

Con un po' di lessso misto a patate si facevano delle polpette per riempire gli zucchini (nella stagione) da consumare con discrezione; un discorso che di sovente faceva il giro nelle veglie: un commensale dal vassoio prese un zucchini intero, ma fu redarguito dalla massaias "òsto una canela, basta bhè una méza". Un ricordo alla mia famiglia, benché non fosse una famiglia patriarcale con vari fratelli sposati e nuore, era pure una famiglia con genitori, sette figli e un aiutante, un ragazzo che dalle colline (in condizioni ancora più magre delle nostre) veniva come aiutante nelle case dei contadini per pochi soldi e vitto e alloggio, "e garzò". Era già un buon numero di bocche da sfamare che gravavano sul compito dell'Azdora. Quante volte il babbo rimproverava la mamma "t'è bast pensa a e magnè", ma lei poveretta era tanto presa da questo impegno che non aveva pace fino a quando non avesse visto la famiglia sazia alla fine del pranzo.

E Sumar Vecc

Con il sostegno
della



FONDAZIONE CASSA DI RISPARMIO DI RAVENNA

IL CARDINALE TONINI CI HA LASCIATO



Cari Lettori, lo scorso 28 luglio alle ore 2 presso l'Opera S. Teresa del B. Gesù, ci ha lasciato il compianto Cardinale Ersilio Tonini. Più volte il nostro "Raglio" ha parlato di lui, ora lo vuole ricordare ed insieme anche ringraziare per il tanto bene che ha fatto per la gente. Sarebbero centinaia i discorsi, gli interventi del Card. Tonini che meriterebbero di essere pubblicati. Ho scelto di proporre

uno stralcio vibrante dell'omelia che egli pronunciò in Cattedrale, a Ravenna, durante i funerali della Mecnavi, che noi conosciamo per la tragedia avvenuta al Porto di Ravenna, a bordo della nave "Elisabetta Montanari", il 13 marzo del 1987. (...) C'è qualcosa di assoluto in questa tragedia. C'è un valore assoluto in queste vite stroncate. C'è un amore assoluto che è stato ferito: quello di padri e madri e fratelli e sorelle, e c'è un amore assoluto che è stato vilipeso e ferito, ed è l'amore di Dio, l'amore della Sorgente. Ed eccoci al passo più toccante ed incisivo del suo discorso "Fossero andati i genitori a vedere quei cunicoli avrebbero detto: "No, figlio mio! Meglio povero, ma con noi!". Avrebbero avvertito l'umiliazione spaventosa, la disumana umiliazione. Un ragazzo di 17-18 anni che è stretto a passare 10 ore in cunicoli dove, posso dirla la...? Non vorrei scandalizzare, dove possono camminare i topi! Uomini e topi! Parola dura, detta da un Vescovo dall'altare: eppure deve essere detta, perché mai gli uomini possono essere ridotti a topi! E niente, legittima, niente serve da scusa, niente diminuisce la responsabilità". Concludeva poi "ci ritroveremo per studiare cosa si può fare per riparare alla mancanza d'amore, come si può correre là dove c'è il vuoto, come si possa aprire spazi a questi ragazzi i quali, per sapere che cosa valgono per padre e madre, non devono aver bisogno di tragedie come queste e per constatare che cosa divengono dei genitori quando, come stavolta, gli uccidono il figlio: il sole non è più sole, il cielo non è più cielo, il bianco non è più bianco, niente ha più valore, niente ha più sapore. (...) E' bello ripercorrere anche tutte quelle volte che andava nelle parrocchie per la Cresima... i suoi ritardi! Vi ricordate a Porto

Fuori? Ma tutto si risolveva dopo un'omelia che ti toccava e poi il rito inconsueto della Cresima. Tonini chiamava accanto al ragazzo/a non solo il padrino o la madrina, ma tutta la famiglia e a ciascun membro rivolgeva una parola. E poi ai presenti spiegava che i ragazzi non sono come dei francobolli che si appiccicano sulla busta (riferendosi al gesto del sigillo dello Spirito), ma era proprio quello il momento in cui l'Arcivescovo poteva parlare ai suoi giovani e raccomandargli la salvezza dell'anima. Chi di noi non ricorda le sue tre raccomandazioni? "Ragazzo, ricordati che nella vita tre sono le cose più importanti: un pezzo di pane, volersi bene e la coscienza netta, pulita". Vorrei spendere anche una parola per il Ceis (Centro Italiano di Solidarietà), la splendida realtà che si occupa del recupero dei tossicodipendenti e che a Ravenna è sorta grazie all'impegno di Mons. Tonini. Forse qualcuno ricorderà ancora bene un episodio: durante un comizio di Enrico Berlinguer in Piazza San Francesco vi furono dei tafferugli contro i tossicodipendenti che sostavano giorno e notte in quella particolare zona del centro: dopo un colloquio con un farmacista e con il cardiologo dr. Piero Della Valle, Tonini decise di scrivere una lettera all'allora Sindaco di Ravenna, l'on.le Giordano Angelini, comunicandogli di aver già aperto il reparto dell'Accoglienza presso il Ceis. L'allora Vescovo di Ravenna si era quindi fatto carico personalmente di intraprendere l'arduo cammino, di assumere su di sé l'impegno di cancellare o almeno di alleviare i sentimenti di dolore e di vergogna delle famiglie, straziate dai sensi di colpa. "Bisogna imparare ad aiutare" divenne così l'imperativo assoluto del nostro Cardinale. In lui il pensiero e l'azione sono sempre stati uniti in un passo breve. Nelle mattinate del 26/27 luglio gli ho fatto una breve visita. L'ho visto nel letto. Il Cardinal Tonini, un'ostensorio di latta per l'età avanzata che diventa ostensorio d'oro, che si identifica con Cristo Maestro e Buon Pastore. Ciao Caro Tonini! Nell'immagine - ricordo così è riportato: "...quella preoccupazione per la salvezza dell'anima", ereditata da mia madre, si farà sentire anche là, alla fine della vita, e non potrò non esclamare: "com'era vero tutto quello che ho amato e splendido quanto ho sperato. E come valeva la pena stare vigilanti in attesa dell'arrivo di Lui a volto scoperto". Sì, quel Volto, quel Suo Signore che invitava noi fedeli ad invocare durante quella preghiera che il sacerdote dice a voce sommessa prima di pronunciare "beati gli invitati alla Cena... e che ci faceva ripetere "...fa che io sia sempre fedele alla Tua legge e non sia mai separato da Te", ora lo potrai contemplare faccia a faccia.

Julles Metalli

FILIPPO GUARDIGLI

"Filo" caro, sono molto dispiaciuto di non avere avuto l'opportunità di conoscerti. Conosco il fratello, legato da una profonda amicizia a tuo nonno, mio omonimo, come lo sono di tua nonna Secondina, la quale mi ha addolorato, lo strazio con cui cercava di restarti vicino fino agli ultimi momenti della tua presenza. Il paese ha saputo dare un estremo segnale di umanità per porgerti l'ultimo saluto. Arrivato davanti alla casa (dove era stato dato l'invito per le nove e trenta) già un buon numero di persone ti stava aspettando, e hanno continuato ad arrivare in rigoroso silenzio, tanto da non essere percettibile dai presenti la moltitudine di persone che si erano radunate. Una cosa che ha fatto capire quanto tu con la tua simpatia sei riuscito ad entrare nel cuore dell'intero tuo paese. Tutto il paese unito nel dolore

ha partecipato, cosciente della perdita, oltre alle varie centinaia di persone che hanno partecipato al corteo, tutto il paese si è fermato al tuo passaggio. Una cosa che ha veramente toccato il cuore: vedere come un paese ha saputo salutare un compaesano che li ha lasciati. Purtroppo, il dolore si aggiunge ad altro dolore, quando veniamo a conoscenza che un amico ci ha lasciati, passando dalla camera ardente al cimitero, senza dare al paese la possibilità di onorarlo con il proprio saluto, togliendo quel contatto diretto, che dà la possibilità di rimanere maggiormente impressa nella tua memoria la perdita subita. Il "RAGLIO" nella sua modesta tiratura non è riuscito a restare fuori da questo evento informandone i suoi affezionati lettori.

E sumar vecc

PORTO FUORI
SAGRA DE CAPLÈT
20-23 SETTEMBRE 2013

PROGRAMMAZIONE EVENTI

VENERDI 20 SETTEMBRE

- Ore 18.30 **MERCATINO DEGLI HOBBYSTI**
Area campo sportivo
- Ore 20,30 **BICICLÈT E CAPLÈT**
PEDALATA NOTTURNA NON AGONISTICA
IN MOUNTAIN BIKE
Iscrizioni dalle 19,00 alle 20,15
Partenza dall'area del campo sportivo
Premi alla prima società e un piatto di Cappelletti a tutti i partecipanti
- Ore 21,00 **CONCERTO LIVE "MISTER QUICK"**
Tenda spettacoli

SABATO 21 SETTEMBRE

- Ore 18,00 **MERCATINO DEGLI HOBBYSTI**
Area campo sportivo
- Ore 18,30 **DIMOSTRAZIONE TECNICA DEL NORDIC WALKING** (camminata nordica con i bastoncini) per chi vuole avvicinarsi alla disciplina
l'attrezzatura sarà fornita in uso gratuito dalla A.S.D. NORDIC WALKING RAVENNA
Partenza ore 19,00 con percorso di circa 1 ora e ½ nei dintorni.
- Ore 20,30 **"CRAZY CIRCUS"** - Divertente spettacolo di magia e giocoleria per grandi e piccini in collaborazione con la Banca Popolare di Ravenna, filiale di Porto Fuori - Tenda spettacoli
- Ore 21,00 **OSSERVIAMO LE STELLE** - a cura di A.L.P.A. (Associazione del Libero Pensiero Astronomico)
Campo sportivo (area segnalata)
- Ore 22,00 **IL RITORNO DI "BITLIS"** - Spettacolo di comicità romagnola - Tenda spettacoli

DOMENICA 22 SETTEMBRE

- Ore 10,30 **III TROFEO SAGRA DE CAPLÈT**
5° MEMORIAL SECONDO PANTIERI
Gara ciclistica - categoria giovanissimi
Circuito cittadino: via Staggi, Conci, Goia
- Ore 11,00 **"MÀCHIN E MUTUR D'UNA VÒLTA"**
Primo incontro di auto moto d'epoca
Iscrizioni e raduno dalle ore 9,00 alle 10,30
Partenza ore 11,00 - Ritorno previsto ore 12,30
organizzato dai " Moscerini" - sezione dei "Mosquitari" di Ravenna - Area campo sportivo
- Ore 11,00 **"C'ERA UNA VOLTA" - GLI ANTICHI MESTIERI**
A cura del Gruppo Storico (Giampaolo Neri)
Per tutta la giornata nell'area Sagra
- Ore 12,00 **PRANZO ATLETI, CICLISTI ED ACCOMPAGNATORI**
presso la tenda spettacolo
- Ore 12,30 **PRANZO ALLO STAND GASTRONOMICO**
(solo su prenotazione)
- Ore 14,00 **MERCATINO DEGLI HOBBYSTI**
Area del campo sportivo
- Ore 21,00 **"BANDEANDRÈ" IN CONCERTO**
Tenda spettacoli

LUNEDÌ 23 SETTEMBRE

- Ore 21,00 **DAI DE ROCK!**
CONCERTO LIVE CON "MIRANDA STAR"
E "FAVOLE E VELENO" - Tenda spettacoli

TUTTE LE SERE

STAND GASTRONOMICO - Dalle ore 19,00 sarà in funzione lo stand gastronomico
Domenica 22 SI PRANZA ALLA FESTA anche con cappelletti in brodo (solo su prenotazione al 329.4433362 entro sabato 21 settembre) - **SPAZIO BIMBI** - Giochi e animazione

Ingresso ad offerta libera

I RAGAZZI DI DON BOSCO

Da diversi mesi abbiamo notato diversi ragazzi frequentare la nostra parrocchia, hanno svolto diverse iniziative, li abbiamo visti per le nostre strade con dei carretti a mano o con furgoni offerti da qualche benefattore per le diverse raccolte, viveri per i poveri, carta, ferro vecchio. Materiale che veniva raccolto nel cortile, dietro al container della Compagnia, dove veniva selezionato e mandato nei centri di raccolta, allestire piccole pesche, preparare tavoli sotto al portico dove mettevano in vendita articoli prodotti da loro o da benefattori aderenti alle loro iniziative. Tutto il ricavato di queste iniziative veniva devoluto al sostentamento delle missioni in Perù.

Li abbiamo visti per tanti mesi in parrocchia, con il catechismo, preparare i ragazzi ai sacramenti della Cresima e della prima Comunione, e seguirli fino al periodo del GREST, con la loro presenza hanno tenuto viva la nostra parrocchia, forse l'avviso per la serata di addio non è giunto ai parrocchiani i quali alla serata si sono presentati in pochissimi, le persone presenti erano nella quasi totalità loro amici e genitori venuti da fuori. Forse questi ragazzi meritavano qualcosa di più, hanno dimostrato di essere sostenuti da una forte fede ma certamente un appoggio di partecipazione anche solo morale, ed avere dai parrocchiani un sostegno a conferma di essere sulla buona strada.

J A SEMPRE 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 di 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.

Incù la nona la m'ha fat agli arimpònt

Oggi la nonna, come minestra, mi ha fatto i maltagliati. In Romagna sono chiamati sbrofabèfi, sbrofaberbera, levalberb, ad cva e ad là.

Amor e cagarèla i n's'po tne cvirt

Amore e dissenteria si appalesano inevitabilmente

Mètar i sorgh a bèda de furmaj

Mettere i topi a far la guardia al formaggio. Fare cioè la cosa meno adatta. Può essere una metafora scherzosa con allusione per esempio ai governanti.

O ch'l'ha agli ov, o ch'l'ha i pizòn

O ha le uova, o ha i piccioni. Si diceva di uno cagionevole di salute; ne ha sempre una.

Sgavagnès pr un bus 'd gratusa

Cavarsela per un pelo, riuscendo a passare per un buco di grattugia.

Mètas d'istèc int un làvor nov

Buttarsi anima e corpo in una nuova attività.

La j è una ragazza sbrenga

Si diceva di una ragazza bizzarra, restia ad accettare la corte. Forse il termine sbreng viene da "springare" dare calci; in tedesco "springen", saltare.

U j fea neca i bu

(Nella sua stalla) partoriscono anche i buoi. Si diceva di chi ha una fortuna incredibile.

**Lieto evento:
un nuovo arrivato
in paese**

Fra i grandi doni che la natura ci ha donato, quello della maternità è il più grande e riservato alla donna. Congratulazioni a Susanna e al neo papà Gianluca: è arrivato Francesco, figlio atteso con tanto amore dai genitori e dai nonni Pantieri Turci Anna e da Laura e Gianni, tanti auguri e un benvenuto Francesco; congratulazione ai genitori da tutti i soci della Compagnia.



Lunario dell'orto e del giardino

Luna crescente: In giardino: seminare papavero e pisello odoroso; trapiantare garofano, primula e rosa. Nell'orto:

seminare il prezzemolo e il ravanello; trapiantare finocchio, radicchio e cicoria.

Luna calante: In giardino potare i rosai esauriti, regolare gli arbusti. Nel campo seminare miglio, girasole e grano saraceno. Nell'orto seminare la cipolla bianca, lattuga da taglio e spinacio.

LE RICETTE DEL MESE

Maccheroni alla besciamella

Ingredienti per 4 persone: 300 gr di maccheroni, 2 tuorli d'uovo, 100 gr di burro, 100 gr di Parmigiano Reggiano, farina, pane grattugiato, 0,75 lt di latte, noce moscata, sale e pepe.

Esecuzione: dopo aver sciolto il burro aggiungervi 2 cucchiari di farina, mescolare, unire il latte bollente, il sale e la noce moscata. Continuando a mescolare fare la besciamella cuocendo per 10 minuti, farla raffreddare ed aggiungervi il formaggio e i tuorli d'uovo continuando a mescolare. Nel frattempo cuocere i maccheroni, scolarli, condirli con un po' di burro e versarli in una pirofila imburata e cosparsa di pane

grattato. Aggiungere la besciamella e rigirare bene i maccheroni, quindi coprirli con qualche fiocchetto di burro, del formaggio e del pane grattugiato. Cuocere i maccheroni in forno ben caldo fino a quando non saranno dorati.

I RIMEDI DELLA NONNA

Inchiostro

Le macchie di inchiostro per chi ha figli che vanno a scuola sono un problema molto frequente. Provate a toglierle asciugandole prima con una carta assorbente e poi se il tessuto è di cotone o di lino, tamponatelo con un panno imbevuto in acqua a cui avrete aggiunto qualche goccia di candeggina. Infine sciacquate tutto in acqua fredda. Provate invece a strofinare del limone sulle macchie più resistenti su qualsiasi tessuto esse siano. Oppure immergete la parte interessata in acqua calda, soprattutto se si tratta di biancheria.

Guanti di pelle

Tutti i guanti di pelle si possono pulire facilmente seguendo questo vecchio consiglio. Dopo averli lavati, sciacquateli in acqua fredda a cui avrete aggiunto qualche goccia di glicerina. Tamponateli poi con una salvietta di spugna e lasciateli asciugare all'ombra. Per i guanti di pelle colorate poi vi è un sistema ancora migliore: strofinali con crusca finissima e molto calda.



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