



«Mi spezzo ma
NON
mi piego»

IL RAGGLIO

CIRCOLARE DELLA COMPAGNIA BUON UMORE

Fondata da Don Francesco Fuschini nel 1952

60° costituzione Compagnia e emissione primo numero Raglio

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

Porto Fuori

Anno IX n. 2

MARZO 2012

sito della Compagnia Buon Umore: www.compagniabuongumore.it

CASADIO ANSELMO CAMIONISTA



“... quanta strada nei miei sandali, quanta ne avrà fatta Bartali, quel naso triste come una salita, quegli occhi allegri da italiano in gita...”

E' così che, cantando e sorridendo, mi accoglie in casa Anselmo. Perché questa canzone? Perché il nostro amico ha compiuto tanti chilometri paragonabili ai giri d'Italia epici di Coppi e Bartali. Ma quanti giri d'Italia? 88 come i suoi anni! Calma calma, c'è nel suo parlare tanto entusiasmo per le cose fatte che faccio fatica a seguire i racconti, procediamo con ordine. Ora provo ad ordinare le tappe: Partenza: Nativo di Porto fuori come pure il babbo mentre il nonno era un “fiol de sdel” di Santa Maria delle Croci. I primi ricordi risalgono alla prima casa: “E VULTO’ (era l’ultima boaria dei Rasponi)” dopo quella casa le pecore, il fiume e il mare.

1° - Viaggio nei ricordi di bambino: frequenta la 1° elementare, cade la neve, ma tanta che Anselmo ricorda che per andare a scuola camminava in corridoi di neve che superavano di gran lunga la testa.

2° - Viaggi forzati: la guerra in particolare in Albania, poi la prigionia in Germania

3° - Tappa trasferimento a casa Cherubini vicino all’essicatoio... e guarda caso c’è una bella ragazza che di lì a poco diventerà sua moglie!

4° - Trasferimento in nuova casa lungo i Fiumi Uniti. Ai contadini dei Conti Rasponi viene data l’opportunità di acquistare un poderino e anche la famiglia Casadio coglie l’opportunità. Ma il nostro giovane scalpita, “un è bo ste ferum” e nel 1953 acquista il suo primo camion. Un glorioso GMC camion americano usato durante la guerra e ora pronto ad essere riconvertito per la ricostruzione dell’Italia. E’ proprio con questo cassonato a 3 assi spinto da un polmone a metano, a benzina costava troppo, che Anselmo contribuisce alla realizzazione della Via Romea: “Da Ravenna fino alle torri di Bellocchio una lunga striscia di sabbia che sarebbe poi diventata una strada di grande importanza per toglierci dall’isolamento con il Nord. Si caricava la sabbia dalle cave e la si scaricava lungo la strada. Le ultime cave erano vicino alla tenuta Mangelli, un lavoro bello, ma i pericoli erano le granate lasciate dalla guerra. E proprio in un’operazione di carico una di queste maledette saltò: che impressione vedere i corpi feriti sanguinanti caricati sul cassone di un camion per correre all’ospedale per tentare di salvarli! Dopo la Romea ci fu bisogno di alzare gli argini del Po, Pomposa, Mantova e vai con dei chilometri. Nel frattempo anche il mezzo meccanico fu cambiato con un OM e cassone ribaltabile che conquista! Si lavorava da matti, addirittura presi un lavoro ad Ancona dove dovevano realizzare una galleria. Dovevo lavorare 24 h su 24 h per portare via le macerie che estraevano. Fisicamente non ce la facevo, presi un autista. Era un trasporto pericoloso, dovevamo scaricare i massi dalla cima di una rupe in mare... Beh,

segue in quarta pagina

Con il sostegno
della



FONDAZIONE CASSA DI RISPARMIO DI RAVENNA

25 ANNI FA...

Venerdì 13 marzo 1987, ore 9 circa. All'interno della "Elisabetta Montanari", una nave adibita a trasporto gas liquido, in riparazione presso la Darsena San Vitale, nel reparto della ditta specializzata "Mecnavi", vi erano da 70 a 100 operai (nessuno al momento aveva ancora stabilito la cifra esatta). Di questi solo pochissimi appartenenti alla "Mecnavi", ditta appaltatrice dei lavori di ripristino del natante; gli altri sono tutti di aziende che hanno avuto sub-appalti dalla Mecnavi. Nella parte più bassa dello scafo alcuni operai stanno togliendo la "smorcia" (o "morcia"), ossia le sostanze oleose o di rifiuto che sono colate dai soprastanti serbatoi di gas e che si sono amalgamate con i residui dell'acqua salata che, talvolta, viene immessa nella nave per stabilizzarla durante le traversate. Una melma che può essere tolta solo un po' per volta, servendosi di piccoli secchi, considerando l'angustia dei "cassettoni" in cui sono costretti a lavorare i giovani operai (circa 90 cm l'altezza). Quando i secchi delle sostanze da asportare erano colmi venivano passati al piano sovrastante dove, altri operai, formando quasi una catena, se li passavano fino a che non si giungeva alla conduttura che dava la possibilità di scaricarli all'esterno. Contemporaneamente, nell'altro versante del serbatoio, altri operai, di un'altra squadra, stavano saldando alcune lamiere in prossimità della paratia che divide il serbatoio. Occorre precisare che questi serbatoi sono avvolti da uno strato isolante composto dall'interno verso l'esterno da poliuretano espanso (PVC), garza e catrame. Questo strato ha la funzione di isolare i serbatoi dagli ambienti esterni per evitare che le basse temperature che si hanno nei contenitori si propaghino anche al resto della nave, rendendola un frigorifero galleggiante (è da sapere, infatti, che il gas immesso a forte pressione nei serbatoi può scendere fino a -40°). Dunque tutti sappiamo che all'improvviso si ha un guasto agli strumenti della saldatura e le fiamme si propagano subito ai rivestimenti dei serbatoi provocando un fumo densissimo e il formarsi di un gas velenoso terribile, conseguente alla combustione del PVC. Il gas ed i fumi hanno il potere di bloccare la meccanica dell'apparato respiratorio in pochissimi istanti e quindi gli operai addetti alla saldatura muoiono quasi istantaneamente. Intanto questa miscela mortale si immette in un altro settore che ha, in sostanza, la stessa capacità di tiraggio di una canna fumaria essendo diviso, sì, in scomparti, ma tutti intercomunicanti grazie ai "passi d'uomo", le anguste feritoie che servivano ad accedere da uno scomparto all'altro. Anche qui, dunque, i gas tossici mietono altre vittime, quelle degli operai che stavano togliendo la "smorcia". Il micidiale composto ha invaso intanto anche lo strettissimo corridoio dove si trovavano gli altri lavoratori e solo pochissimi, forse, si son resi conto del pericolo che stavano correndo ed hanno cercato disperatamente di mettersi in salvo. Sforzo risultato vano perché anche se sono riusciti a percorrere qualche metro non hanno potuto evitare l'asfissia. Contemporaneamente gli operai che erano negli altri reparti (quelli soprastanti) hanno avuto il tempo di dare l'allarme e di mettersi in salvo. Questo in breve il racconto della tragedia di cui quest'anno ricorre il triste 25° anniversario. Del resto si sa. Dopo pochissimi minuti arrivarono i vigili del fuoco. Fu un intervento veramente tempestivo, ma ormai non restava la minima speranza di trovare in vita gli ope-

rai che erano rimasti intrappolati là in basso. Poi è cronaca assodata. Si è cercato di localizzare il punto dove erano le vittime, si sono spente le fiamme, pompato aria, aperto con la fiamma ossidrica un varco da sotto la chiglia ed una volta dentro il più pietoso dei compiti: il recupero di quelle tredici salme ormai inerti da riconsegnare ad una città che mai dimenticherà quanto è accaduto. Chi non ricorda fra le 13 vittime le figure di Paolo Seconi e Gianni Cortini che al suo primo giorno di lavoro hanno trovato la morte, oppure di Vincenzo Padua, non ancora sessantenne, la vittima più anziana che risiedeva a Mezzano ed era prossimo al pensionamento, o quella dell'egiziano Mohamed Masad, al trasferimento hanno provveduto la Diocesi e il Comune: il Comune di Ravenna a Linate, la Diocesi da Linate al Cairo, dove erano ad accoglierla i famigliari. Con la bara c'era una povera valigia, con le poche cose che erano in possesso di Mohamed. L'allora Arcivescovo di Ravenna Mons. Ersilio Tonini nell'omelia durante i funerali in Cattedrale disse: "Fossero andati i genitori a visitare 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 costretto a passare 10 ore in cunicoli dove, posso dirla la parola? 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 possano essere ridotti a topi!" All'origine della tragedia di Ravenna, continuava Tonini, ci sta proprio questo: "la degradazione della coscienza. Bisogna pur dire che si sta perdendo il confine tra bene e male: il guadagno, il successo, la riuscita, la propria gratificazione personale prendono il posto di quell'attenzione alla coscienza che, anche nella nostra Romagna, gli stessi atei hanno conservato come tesoro prezioso da trasmettere ai propri figli: l'onesto. Il bene che si compie a costo di qualsiasi perdita, il male che si evita a costo di rinunciare a qualsiasi guadagno, lieti della coscienza onesta, pulita. Ma la coscienza per arricchirsi deve pur avere un punto di riferimento a questi ragazzi, questi nostri figlioli che son morti, ci dicono alla fin fine che il valore attorno al quale la coscienza si deve puntare e impostare è l'amore, il valore della vita: nulla potrà essere lecito che sminuisca il valore della vita, e tutto dovrà essere tentato che aumenti lo sviluppo della vita". Mi perdoni il lettore se mi sono soffermato un po' troppo, ma io sento che la memoria mi insegue e come tanti ci insegnerà a lungo come fiocina conficcata dentro le carni. Chi c'era ha vissuto una delle esperienze più forti e non c'è bisogno di tragedie come queste per constatare che cosa divengano dei genitori quando, come 25 anni fa, gli hanno ucciso il figlio: il sole non è più sole, il cielo non è più cielo, il bianco non è più bianco, niente ha più sapore, niente ha più valore.

Questi i nomi delle tredici vittime: Filippo Argnani, Marcello Cacciatore, Alessandro Centioni, Gianni Cortini, Massimo Foschi, Marco Gaudenzi, Domenico Lapolia, Mohamed Moesad, Vincenzo Padua, Onofrio Piegari, Massimo Romeo, Antonio Sansovini, Paolo Seconi.

TRADIZIONI

In Romagna è sempre stata radicata la pratica di seguire tradizioni o dicerie e in qualunque occasione capitasse che le cose non andassero tutte per il proprio verso, ci si rivolgeva a queste pratiche con il massimo della fiducia.

Nel caso fossero passati diversi mesi dal matrimonio (benché la coppia avesse manifestato il desiderio di avere figli) e non vi fosse ancora nessun segno di gravidanza, entravano in aiuto la suocera e le altre donne del vicinato, suggerendo i metodi migliori per sbloccare la situazione. Al figlio, la madre non faceva mancare nelle pietanze le varie qualità di cibi ritenuti afrodisiaci: pepe, rosmarino, salvia, formaggio stagionato, tartufi, uova di gallina montate a zabaglione, ma in caso che questi accorgimenti non avessero dato esito positivo, era la sposa a doversi dare da fare per risolvere il problema, doveva rivolgersi al guaritore del paese per segnature e suggerimenti intimi.

Un metodo al quale si era soliti ricorrere, era quello di versare improvvisamente una brocca di acqua fresca, dietro le orecchie della donna "dopo quel tal momento" allo scopo di farla spaventare e metterla in agitazione, pratica già sperimentata nelle stazioni di monta taurina, delle campagne.

Quando vi fosse un desiderio mirato di concepire un maschio, l'evento si caricava di valori simbolici e superstiziosi. A queste regole ci si doveva rivolgere in caso che la donna concepisse una femmina e in seguito, solo altre femmine: come fare?

Un modo sperimentato era di coricarsi accanto alla moglie, con il cappello in testa e gli zoccoli ai piedi, oppure, d'accordo con la moglie, al momento faticoso con un grido comune "Maschio, Maschio, deve nascere Maschio!". Altri accorgimenti erano suggeriti: la luna crescente, i giorni con la erre "martedì, mercoledì e venerdì" e il letto addossato alla parete di levante.

Ai primi segni della gravidanza, quando la pancia iniziava a crescere, era oggetto della curiosità dei parenti e dei vicini, i quali si davano da fare per pronosticare il sesso del nascituro, i diversi segnali erano: la forma che stavano prendendo le diverse parti del corpo, la pancia cadente, o molto verso l'alto, il sedere piatto o molto allargato. La donna incinta poteva anche essere bersaglio di frasi irriverenti, per tentare di sfuggire a questi inconvenienti, portava vesti molto larghe, non aderenti, per nascondere il proprio stato il più a lungo

possibile, ma nonostante questi accorgimenti, la sposa novella era sotto continua osservazione, anche il comportamento poteva dare i suoi segnali, come la diceria la quale dava credito alla possibilità che se la donna incinta non avesse soddisfatto eventuali voglie di assaggiare un determinato cibo qualora fosse stata colpita dal profumo, la voglia si sarebbe trasmessa al nascituro sottoforma di macchie sulla pelle, nel punto della pelle in cui con le mani la futura mamma si fosse toccata. Per alleviare il più possibile questo pericolo, la sposa, in caso di desiderio di cibo non soddisfatto, cercava di toccarsi nelle parti del corpo meno soggette a essere scoperte, ma quando le fosse stato possibile avrebbe assaggiato ciò che desiderava, da questi assaggi gli osservatori riuscivano a capire se la donna fosse in stato interessante.

Dopo la nascita la madre aveva tante regole da seguire per il bene del figlio: se nasceva con delle macchie sul viso, lo ungeva con l'olio consacrato; per irrobustirgli i capelli, non li tagliava se non dopo i due anni dalla nascita; per garantirgli bella la pelle lo immergeva nell'acqua ricavata dalla bollitura del pane raffermo; per consentire al capo di mantenere le giuste proporzioni, evitava di nutrirlo con troppo "pancotto"; perché crescesse di alta statura vigilava che nessuno lo scavalcasse. Se il bambino era facile al pianto, la madre si consolava pensando che avrebbe fatto gli occhi belli; se era tormentato dal singhiozzo avrebbe accresciuto il cuore; per evitare che il proprio figlio potesse soffrire di "vermi" la mamma aveva cura che non si specchiasse e gli somministrava la "ruta" in fiore, utile era anche lo spicchio d'aglio di San Giovanni tenuto legato al collo. Per evitargli il mal di pancia lo fomentava con le foglie d'ulivo, la madre si preoccupava che il figlio crescesse virtuoso; la tradizione la soccorreva con un amorevole consiglio; non tagliava le unghie al proprio figlio se non aveva passato l'anno di età, per evitare che da adulto si dedicasse al furto. Anche la vanità trovava condanna nel divieto che si faceva alle figlie di guardarsi allo specchio, per evitare di vedervi il demonio, si rimproveravano i bambini che per gioco camminavano all'indietro, in quanto così facendo agevolavano il loro incontro con il diavolo.

E Sumar Vec

*Sessantesimo
della Fondazione*

60°

1952-2012

In occasione della manifestazione per il sessantesimo anniversario della fondazione, verrà pubblicato un libro, frutto di testimonianze di persone vissute assieme a don Fuschini nella sua permanenza a Porto Fuori.

**SUL PROSSIMO NUMERO,
SEGUIRÀ PROGRAMMA DETTAGLIATO DI TUTTE LE MANIFESTAZIONI**

fatica e pericolo di dissidi basta, lasciò lavoro e camion all'autista. Seppi solo dopo che si ribaltò in mare con il camion, ma lui si salvò saltando fuori dall'abitacolo."

5° - Porto Fuori cresce. La famiglia Casadio si trasferisce in centro dove la moglie apre un distributore di benzina e lui può sfoggiare una nuova auto fiammante per svolgere il servizio pubblico. A Porto Fuori negli anni sessanta non ci sono autobus che collegano con la città, e non tutti possono permettersi l'auto e così lo chauffeur Anselmo è pronto a portare a spasso chiunque. Chiaramente la preferenza è per le belle spose che possono così pavoneggiare sull'auto di lusso.

6° - Ma la rosa della vita ha anche le sue spine. Una serie di sfortunati eventi costringe il nostro buon Anselmo a vendere e ripartire da zero. Sì, bisogna ripartire: destinazione Foggia con un vecchio camion Alfa 1800. Porto Fuori-Foggia 27 ore! Così per due anni. Poi, le cose volgono al meglio e il lavoro del nostro camionista diventa più umano: trasporti locali svolgendo il suo servizio alla fornace di Ponte Nuovo.

7° - Inizia un periodo bello, inteso di lavoro ma ricco di amicizie, soprattutto con "Pinza l'escavatorista". Con lui Anselmo forma l'accoppiata vincente per muovere tutta



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

CREMA DI MASCARPONE

Ingredienti: gr 100 di mascarpone, 1 uovo, 1 bicchierino di Cognac secco, 2 cucchiari di zucchero.

Esecuzione: montare a neve il bianco dell'uovo unendo un pizzico di sale in modo che si gonfi meglio, sbattere con una frusta il rosso d'uovo e continuando a mescolare aggiungere lo zucchero, il mascarpone ed il bianco montato a neve. Quando tutti gli ingredienti saranno ben amalgamati unire il cognac, sbattere il composto per qualche minuto ancora e metterlo al fresco per circa un'ora. Servire la crema in copette accompagnate da savoiardi.

TARALLI

Ingredienti: farina bianca kg 1, olio d'oliva gr 200, semi di finocchio gr. 50, mezza bustina di lievito, vino bianco, un cucchiario di sale fino, pepe.

Esecuzione: sulla spianatoia versare la farina, il lievito, i semi di finocchio, il sale e pepe. Mescolare insieme gli ingredienti, quindi unirvi il vino bianco, l'olio, impastare tutto e fare una pasta come la pasta da pane. Per darle una giusta morbidezza incorporarvi poco a poco dell'acqua tiepida. Fare quindi con la pasta dei lunghi bastoncini della grossezza del dito mignolo e lunghi circa 25 centimetri: unire le due estremità, ottenendo così delle ciambelline. Coprirle e lasciarle riposare per dieci o quindici minuti. Nel frattempo

la terra di Porto Fuori, di chi in quel periodo si vuole costruire una casa.

8° - Siamo al 1984 ed è ora di parcheggiare il camion, è arrivata la meritata pensione. Di stare fermo non se ne parla, così da camionista si trasforma in giardiniere tutto fare in un residence di Lido Adriano e anche qui km su e giù per la via Bonifica.

"Devo ammettere che la mia vita è stata un continuo movimento ma con un punto fisso. L'ho scoperto quando un giorno dissi a mia moglie 'Vieni, ti porto fuori', e lei mi disse: 'ma ci siamo già'. Da quella volta ho capito che pur girando tanto il mio cuore era qui a Porto Fuori."

Detto questo riprende a cantare la canzone di Jannacci con la quale mi ha accolto:

"... e tramonta questo giorno di arancione e si riempie di ricordi che non sai, mi piace restar qui sullo stradone impolverato se vuoi andare vai che io aspetto Bartali!!"

Beh, pur stando seduto ad ascoltarlo mi sembra di aver fatto tanti di quei chilometri!

Daide Casadio

Direttore della Banca Popolare di Ravenna
Filiale Porto Fuori

Chi è il bambino della foto? Fra coloro che indovineranno verrà estratto un simpatico omaggio!

accendere il forno e portarlo a 200°; quando i taralli saranno lievitati, scottarli in acqua bollente, farli asciugare su un tovagliolo, disporli poi sulla placca del forno e cuocerli per circa 20 minuti.

CUCINA TIPICA

RAGÙ ALLA ROMAGNOLA

Ingredienti: 300 gr di polpa magra di manzo, 50 gr di pancetta, 150 gr di legatini 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 cucchiario di brodo di carne.

I CONSIGLI DELLA NONNA

PESCE

Come si può riconoscere se il pesce che stiamo comprando è fresco o no? Il pesce rispetto alla carne contiene una maggior quantità di acqua e questo fa sì che esso sia facilmente alterabile. Il pesce fresco si riconosce per le branchie di color rosso, per la carne che è elastica e non conserva l'impronta delle dita, per l'occhio prominente e la cornea lucida. E infine per il fatto che, messo nell'acqua, affonda.

PROVERBI

Un è bel quel ch'è bel mo l'è bel quel ch'è piés.

Non è bello quello che è bello, ma è bello quello che piace.

Un s'po' piassér a tott.

Non si può piacere a tutti.

Chi ch'amaca insaca.

Chi ammacca insacca.

Chi ch'an semma, an racòj.

Chi non semina, non raccoglie.



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 - cornazzani.claudio@tiscali.it

Patrocinio:

