



«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 IX n. 7

NOVEMBRE 2012

sito della Compagnia Buon Umore: www.compagniabuumore.it

LIETO EVENTO



Le madri dei tempi trascorsi si preoccupavano di fare crescere il bambino sano e bello; se fosse nato

con macchie sul viso, si sarebbero rivolte al parroco per avere l'olio consacrato, ritenuto molto efficace e ungerlo nelle eventuali voglie; per irrobustire i capelli, non sarebbero stati tagliati prima dei due anni di età; l'acqua della bollitura del pane raffermo veniva usata per immergere il bambino in un salutare bagno che gli avrebbe garantito una pelle fine; il primo nutrimento del bambini (oltre al latte materno) era il pancotto, ma bisognava non eccedere per non trovarsi un bambino con la testa sproporzionata. Era da evitare che qualcuno cavalcasse il bambino, per scongiurare il pericolo di rimanere piccolo di statura. Al neonato, oltre al latte, gli si somministrava una mela cotta, un po' di sciroppo e un po' di zucchero, per non dare all'alito cattivi odori. La suocera molto attenta e informata, riusciva a capire quale sorte fosse riservata al nipote.

Se durante il sacramento del battesimo avesse fatto pipì, avrebbe avuto una vita povera, se la madrina avesse sbagliato la recita del credo, non avrebbe avuto pace e sarebbe andato soggetto a vedere gli spiriti, la madrina reggendo il bambino non doveva voltarsi indietro per nessuna ragione, se l'avesse fatto il bimbo da adulto sarebbe stato timido e pauroso. In tante zone non portava bene ricavare il nome di un nonno ancora in vita, per non correre il rischio di accorciargli la vita. Nel caso fosse stato facile al pianto la mamma si consolava pensando che avrebbe fatto gli occhi belli, se fosse stato tormentato dal singhiozzo gli avrebbe ingrossato il cuore. Il bimbo mostrava insofferenza con frequenti pianti e poco appetito era un attacco di vermi: si correva ai rimedi facendogli annusare foglie di ruta (pianta che si coltivava in tutti gli orti per quello specifico impiego) o spigoli di aglio messi in un sacchettino legato al collo così che potesse annusare continuamente il profumo. Ai bambini era sconsigliato camminare all'indietro per evitare l'incontro con il diavolo.

Tutti questi riti o detti (mo u s'è sempar dett) fino agli ultimi anni prima dell'ultimo conflitto mondiale, si osservavano (ricordi della mia infanzia) ma oramai con scarsa credulità.

E sumar vecc

Con il sostegno
della



FONDAZIONE CASSA DI RISPARMIO DI RAVENNA

UN VESCOVO NELLA CINA D'ITALIA



Il nostro Arcivescovo Monsignor Giuseppe Verucchi domenica 21 ottobre, come sappiamo, ha presieduto in Cattedrale, alle ore 16, una solenne Concelebrazione Eucaristica a conclusione del Pellegrinaggio dell'Urna di S. Guido Maria Conforti, che dal 12 ottobre ha visitato tutti i Vicariati dell'Arcidiocesi.

Ravenna, che lo ha visto salire sulla Cattedra di S. Apollinare come suo 124° Arcivescovo dal 1902 al 1904, lo aveva già accolto da Beato nel 2002 durante la Settimana Confortiana, che si tenne dal 18 al 27 ottobre, in occasione del Centenario della sua nomina ad Arcivescovo. Furono dieci giorni intensi di riflessioni e preghiera. L'Urna allora arrivò in piazza del Popolo alla presenza del Sindaco Vidmer Mercatali e processionalmente raggiunse la Cattedrale. Inoltre nell'ultimo giorno vi parteciparono nella Basilica di S. Vitale anche i Vescovi della Regione Emilia-Romagna durante la Concelebrazione presieduta dal Card. Jozef Tomko, Prefetto Emerito della Congregazione per l'Evangelizzazione dei Popoli. E a distanza di dieci anni, ora da Santo, Guido Conforti è venuto come l'ha definito l'Arcivescovo Verucchi durante l'omelia nelle varie Celebrazioni, per compiere la "Visita Pastorale" fra la sua gente e per aiutarci a vivere bene l'Anno della Fede. Ben volentieri segnaliamo ai lettori due libri per conoscere ed approfondire meglio la sua figura: "Guido Maria Conforti, missionario in Italia - Profilo biografico e spirituale" e "San Guido Maria Conforti, Maestro e modello di vita per i suoi figli e le sue figlie di Ravenna"; in entrambi si può cogliere la sofferenza di questo Vescovo che ebbe ad incontrarla sia a Ravenna che a Parma. Di lui scrive il Vescovo di Parma mons. Solmi: "Guido Maria Conforti fu un uomo che ogni giorno aderì alla sua vocazione di uomo della terra di Parma, di prete, di Vescovo. Vive anni difficili, con vicende dure ed esacerbate da eventi che tagliavano e scorticavano la pelle e coscienze. Serve la Chiesa di Parma nella trama impreziosita di sante e santi. Conosce la miseria e la rabbia, che infuria in città, all'inizio del XX secolo, trattiene soldati e "squadristi" e, forse, registra la nascosta azione di chi presume di tirare, in segreto, i fili del potere". Guido Maria Conforti nasce a Casalora Ravadese (Parma) il 30 marzo 1865 e da bambino s'innamora del Crocifisso. Dirà poi: "mi pareva che mi parlasse". A 11 anni entra in Seminario. Una malattia di tipo epilettico fa ritardare l'ordinazione sacerdotale che avvenne a 23 anni nel 1888. A 30 anni viene nominato Vicario Generale, forma e invia dei missionari, specialmente in

Cina. Nel 1902, Papa Leone XIII lo nomina Arcivescovo di Ravenna. "Pregai il Santo Padre come venir meno e proruppi in lacrime. Pregai il Santo Padre a risparmiarmi un tanto peso, adducendo la poca mia virtù e dottrina, la mia inesperienza, la malferma salute, la debolezza del mio carattere, i bisogni presenti nel Seminario delle Missioni da me di recente fondato, ma nessuna di queste ebbe per buona". Il Santo Padre aveva poi detto al Conforti: "So che voi avevate un grande desiderio di andare Missionario in Cina. Vi mando Arcivescovo di Ravenna, che è la Cina d'Italia". Per consiglio, si dice, del Cardinal Svampa di Bologna, allo scopo di evitare eventuali manifestazioni ostili da parte degli anticlericali, il nuovo Vescovo fece il suo ingresso a Ravenna in forma privata il 5 gennaio 1903, arrivando di notte, con l'ultimo treno, e fermandosi alla stazione non di Ravenna ma di Godo. Prese quindi una carrozza che lo portasse fino all'Arcivescovado. In episcopio s'incontrò con un limitato numero di persone, specialmente giovani cattolici, ai quali disse parole di ringraziamento aggiungendo: "Sarò vostro per tutta la vita". Guido Conforti si trovò a operare in un ambiente e in un periodo davvero difficoltoso. Occorre farsene un'idea, magari frugando nella storia di Romagna degli anni precedenti gli inizi del secolo ventesimo. Egli si troverà a dover fare i conti con le lotte interne di un clero diviso e comincia subito a dare vita alla formazione e alla comunione fraterna del clero. Ha particolarmente a cuore il Seminario e la preparazione dei Seminaristi, la crescita di bravi catechisti, istituendo la Scuola di catechismo, compie la Visita Pastorale, ha un grande amore per i lontani, i malati, i poveri; è da lì che nasce l'amore per gli ultimi da parte di don Angelo Lolli, Fondatore dell'Opera S. Teresa, uno dei pochi preti da lui ordinati. Morì il 5 novembre 1931. Papa Giovanni Paolo II lo dichiara Beato il 17 marzo 1996 e Papa Benedetto XVI lo annovera fra la schiera dei Santi il 23 ottobre 2011. Mentre sto scrivendo mi viene in mente quanto il Conforti riteneva la Visita Pastorale si un impegno, ma innanzitutto era un bisogno del cuore di un padre che vuole incontrare i propri figli e godere della loro intimità. Così egli scriveva: "Come un padre di numerosa prole sente pressante bisogno di vedere e di avvicinare i propri figli, che dispersi vivono lungi dal tetto paterno, così il Vescovo che vivo sperimenta il sentimento di quella paternità spirituale, di cui è rivestito in forza dell'alto suo Ministero, prova un pressante bisogno di vedere quanti son figli dell'anima sua e di abbracciarli nella carità di Gesù Cristo (...). Ritengo che siamo davanti ad una bella e grande figura e Ravenna si deve sentire onorata di averla come Santo che dal cielo continuamente può intercedere per lei. Il 12 ottobre, la data stabilita per celebrare in Diocesi la memoria liturgica di S. Guido M. Conforti, sarà un momento annuale per ricordarci che la sua santità consiste nell'umile, fedele, costante adempimento della volontà di Dio in ogni momento della vita, e nello zelo ardente per la salvezza di tutti gli uomini.

Julles Metalli

SERATA VOLONTARI SAGRA

I quattro giorni di svolgimento della sagra comportano l'impegno di un forte numero di volontari, che martedì sera si sono trovati in una serata conviviale alla sala Kojak per festeggiare. Il presidente Gianotti ha illustrato i vari aspetti delle varie manifestazioni che si sono svolte, le quali hanno portato un vasto pubblico, per finire poi la giornata a tavola a mangiare i nostri "caplett" ormai famosi in tutta la Romagna. Ha riferito dell'esito della bella idea di devolvere un euro di ogni commensale per i terremotati di Novi, un comune del Modenese, e una delegazione (accompagnata da un autocarro) ha portato il frutto del ricavato, godendo delle espressioni di gratitudine manifestate nei nostri confronti. Ha dato qualche

dato sull'aspetto economico, comunicando gli investimenti fatti con i ricavi degli anni trascorsi: illuminazione del percorso vita, cucina offerta alla polisportiva, pavimentato un'area da usare per collocare gli stand gastronomici nell'area polisportiva, pagato un autocarro Dely al comitato cittadino per agevolare il trasporto delle macchine utensili usate dai volontari per la pulizia dei parchi del paese, e vari altri piccoli interventi in favore del paese. Di seguito ha ringraziato (con il cuore) tutti i volontari che con il loro contributo hanno dato la possibilità di ottenere tale risultato. Infine un ringraziamento a tutti coloro che sono intervenuti, partecipando alla nostra "Sagra d'è caplett".

"E SPÈCC"

*'na maténa a m so alvêda
cun 'na faza strufignêda
a m so guardêda int e' spècc
a m paréva un pôvar vècc.
La nòt prèma a n'ò durmì
prèla e vòlta a j ò padì
sóta a j ócc a j ò i pistòn
avèg avânti a gnargatòn
a steg mêl a so stravòlta
a m'incòz nénc t'óna pôrta.
T'a m'è fat avnì la tègna
imbacònt a t fêg la gnegna
nénc se t'a m'la fê indri
t-ci pròpi un spècc incativì.
Lo e riflèt sòl quèl che véd
e e sa lèzar nénc quèl ch'u n s créd
alôra adès té mó d'astêr
a m lev par bén e a m vèg a pnê
e pù a m dêg nénc e rusèt
a m'avstes bén a m dêg de blèt
quând ch'a so nénc profumêda
a m sint prònta int'na vulêda
vèg dninz a e spècc cun un suris
a e cambiament a i mand di bis!!*

LO SPECCHIO

Una mattina mi sono alzata/ con una faccia assai sguallata/ mi sono guardata allo specchio/ mi sembravo una povera vecchia./ La notte prima non avevo dormito/ gira e volta fra le lenzuola ero molto stanca/ attorno agli occhi avevo le occhiaie/ camminavo gattonando/ stavo male ero stravolta/ mi sono perfino scontrata con una porta./ Mi hai fatto venire rabbia allora ti ho fatto "la ghigna"/ anche se tu me la rifai indietro/ sei davvero uno specchio incattivito./ Lui riflette solo quello che vede/ sa leggere anche ciò che non si crede/ allora adesso aspetta un po':/ mi lavo per bene, mi pettino/ mi passo anche il rossetto/ mi vesto bene, mi trucco/ quando sono anche profumata/ mi sento pronta in una volata/ vado davanti allo specchio con un sorriso/ e mando baci alla "nuova" persona che mi trovo davanti!!

FESTA DI BECCH

Sabato sera soci, amici e amici degli amici, ci siamo trovati nella sala parrocchiale, gentilmente concessaci da don Bruno, per festeggiare la ricorrenza di San Martino, che nella tradizione Romagnola è dedicata ai mariti traditi, ricorrenza festeggiata già dal lontano '47 dal piccolo gruppo di ragazzi di don Fuschini, unitisi poi nella Compagnia Del Buon Umore.

Serata trascorsa in allegria con cappelletti, arrostiti, per finire con castagne, cagnina e ciambella. La cosa che ha dato infinito piacere è stato il vedere un bel gruppo di volontari, diversi dei quali già impegnati dai giorni precedenti per organizzare la serata, preparare i cappelletti, castrare le castagne e nella serata, uomini alla graticola, signore in cucina e i giovani al servizio ai tavoli.

La Compagnia ringrazia sentitamente queste persone per il servizio svolto e tutti coloro che ci hanno allietati con la loro presenza.

Per la direzione.

E sumar vecc

Nella sala parrocchiale di Porto Fuori

SABATO 8 DICEMBRE 2012

si svolgerà la tradizionale
**"FESTA DEGLI ANNIVERSARI
E DELLA FAMIGLIA"**

anniversari di matrimonio:
cinquanta, quaranta, trenta, venticinque,
venti e dieci anni.

L'invito è rivolto a tutti paesani e non,
per trovarsi tutti assieme davanti a un
ricco menù con torta finale.

Per partecipare rivolgersi al parroco.

UN PO' DI STORIA

La lotta che Ravenna aveva mosso contro l'impero d'oriente per rivendicare una sua autonomia si concluse malamente: nel 726 i bizantini occuparono la città e la tennero saldamente in pugno fino a che nel 751 furono travolti dal re longobardo Astolfo.

Gli anni che seguirono videro Ravenna al centro di contrastanti pretese; la reclamava il Pontefice in nome della famosa "donazione di Pipino", ma l'arcivescovo ribatteva che la città era già stata dichiarata indipendente da Roma dall'imperatore Costante II.

Anche il potere politico passava rapidamente di mano e la dominazione longobarda venne sostituita da quella, non certo migliore, dai francesi di Carlo Magno.

MARTEDÌ 18 DICEMBRE 2012

ore 18

presso Sala D'Attorre di Casa Melandri
Ravenna - Via Ponte Marino, 2

Presentazione del libro di

Renzo Guardigli

"E ADESS C'SÀ FASEGNA?..."

Ricordi di don Francesco

e della Compagnia del "Buon Umore"

partecipa il prefatore **Franco Gàbici**



Lunario dell'orto e del giardino

LUNA & ORTO

Luna nuova: piantare e trapiantare alberi da frutto.

Luna crescente: met-

tere a dimora le piante di ravanello, piantare gli alberi da frutto, raccogliere i kiwi, le mele cotogne, le castagne e le olive, seminare il grano

In giardino: con la luna crescente piantare le nuove rose, i bulbi di tulipano e i bulbi di fiori primaverili.

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

Luna calante: cimare pomodori, peperoni, cetrioli, melanzane e zucchine; raccogliere carote, cipolle, patate, mandorle e nocciole.

In giardino: con la luna calante si raccolgano i crisantemi in piena fioritura.

LA CUCINA ITALIANA

LASAGNE VERDI

Per la pasta: spinaci gr 400, tre uova, farina gr 400

Per il sugo: gr 300 di carne tritata mista fra maiale, manzo, prosciutto crudo; fegatini di pollo, gr 100, una fetta di pancetta, parmigiano gr 100; burro gr 100; passata di pomodoro; tre cucchiaini di panna; carota, sedano e cipolla; sale e pepe; besciamella gr 200.

Esecuzione: far soffriggere in un po' di burro il trito di verdura, la pancetta tagliata a dadini. Dopo qualche minuto aggiungere le carni e far rosolare. Quindi incorporare il pomodoro e diluire con acqua; salare e pepare. Lasciare cuocere a fuoco lento per un'ora, eventualmente allungando con un po' di brodo. Lessare gli spinaci, strizzarli una volta raffreddati e passarli al setaccio. Impastarli dunque con la farina, cipolla e le uova per almeno 10 minuti affinché la pasta risulti ben compatta ed asciutta (aggiungere farina eventualmente).

Stendere poi una sfoglia molto sottile, ritagliarla in pezzi grandi come il contenitore dove andranno le lasagne e lessarli in abbondante acqua salata, facendoli poi asciugare su di un telo. Quando il sugo sarà quasi pronto, aggiungere i fegatini a pezzetti e farli cuocere per cinque minuti. Incorporare la panna e togliere dal fuoco poco dopo. Per comporre le lasagne, adagiare in una teglia im-

burrata la prima foglia di pasta, versare sugo e besciamella precedentemente scaldata e spolverizzare di parmigiano grattugiato e continuare così fino ad esaurimento degli ingredienti. Coprire con un ultimo strato di pasta, poca besciamella e parmigiano, comparso con qualche fiocchetto di burro. Cuocere mezz'ora in forno caldo.

POLENTA CON SUGO DI MAIALE

Ingredienti per 4 persone: 300 gr di farina gialla, 4 salsicce fresche, 1 kg di puntine di maiale, 1 cipolla, alloro, olio di oliva, 1 litro di passato di pomodoro, vino rosso, sale.

Esecuzione: dopo aver soffritto nell'olio la cipolla tritata, aggiungervi le puntine di maiale, salarle e farle rosolare irrorandole con il vino rosso. Unire poi le salsicce, farle insaporire per 10 minuti, quindi versarvi il passato di pomodoro e una foglia di alloro. Fare cuocere il tutto per due ore circa a fuoco moderato. Nel frattempo preparare la polenta e quando sarà pronta versarla su un piatto da portata, lasciando al centro un ampio spazio per disporvi le puntine di maiale e le salsicce. Cospargere con il sugo e servire.

DITELO CON UN FIORE BUCANEVE

I bucaneeve sono il simbolo della vita e della speranza. E' detto "stella del mattino" perché è uno dei primi fiori a spuntare dalla terra dopo l'inverno. La tradizione cristiana associa il bucaneeve alla Candelora, il 2 febbraio, giorno della purificazione della Madonna. Inoltre una leggenda racconta che Eva ed Adamo, dopo la cacciata dal Paradiso Terrestre, furono trasportati in un luogo in cui era sempre inverno. Eva ben presto fu presa dallo sconforto e dal rimpianto, non accettava di vivere in quelle condizioni; un angelo, avuta compassione di lei, si dice che prese un pugno di fiocchi di neve, vi soffiò e ordinò che si trasformassero in boccioli una volta toccato il suolo. Eva, alla vista dei bucaneeve, prese forza e si rianimò.

SI DICE

Fé i cont sénza l'ost - Fare i conti senza l'oste

Esar in chév - Essere alla fine

Tné' é' bròmbal - Tenere duro, tenace

Avé dla ciàcra - Aver la parola facile



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 - maurziog60@yahoo.it