



«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. 5

SETTEMBRE 2012

sito della Compagnia Buon Umore: www.compagniabuumore.it

SAN LORENZO



Se andiamo ai primi decenni del secolo scorso, quando le vacanze non erano ancora di moda, non era cosa normale frequentare le spiagge. Ciò avveniva in via eccezionale il giorno di San Lorenzo, una tradizione che forse era anche collegata al periodo di stagione: essendo in quei giorni la gran parte della popolazione legata all'agricoltura, San Lorenzo capitava in un periodo di pausa fra i lavori dei campi (finito il raccolto) e la fienagione. Non era ancora iniziata la raccolta delle bietole, i contadini e i braccianti si prendevano una giornata di svago.

Ci si preparava già dai giorni prima: cocomero, melone, prosciutto, uova. Quella mattina si attaccavano i buoi al carro, si caricavano le provviste per la giornata, tutta la famiglia: dai nonni ai nipoti, anche i più piccoli (una giornata di eccezione dove usciva anche la mamma con il figlio ancora piccolo), si arrivava in spiaggia libera (sembre-

rà impossibile, ma tutta la spiaggia era libera), si staccavano i buoi dal carro sul quale si alzava qualche palo e con delle coperte si preparava un po' di ombra per ripararsi dal sole. Nel caso del biroccio o del calesse si mettevano con le stanghe all'aria coperte con qualche telo e l'ombra era già fatta; si scavavano buche nella sabbia per mettere al fresco il cocomero, il vino, l'acqua da bere e varie provviste portate da casa.

Il punto focale della festa era il bagno, in quanto quel giorno si credeva che l'acqua avesse la capacità di mantenere la salute, per questo motivo si scendeva in acqua con tutti gli animali al seguito (le mucche, il cane, l'asino, il cavallo), le donne con la sottoveste lunga, si immergeva praticamente tutta la comitiva. Nella prima metà del secolo scorso era in uso fare le sabbature, in special modo le persone anziane approfittavano di tale giornata. Si scavava un po' la sabbia per fare un giaciglio, quando il sole aveva ben riscaldato la sabbia la persona vi si stendeva sopra ricoprendosi poi con sabbia calda, "cùn la caplena", il cappello di paglia sulla testa, si restava per circa un'ora, facendo una bella sudata ristoratrice: "fè i sabiò".

Al tramonto si faceva ritorno a casa. Questa giornata in riva al mare, per molti era l'unica vacanza dell'anno. Qualche fortunato sarebbe tornato anche a ferragosto, ma con un altro spirito, vi era infatti la sensazione di strafare.

E sumar vecc

Con il sostegno
della



FONDAZIONE CASSA DI RISPARMIO DI RAVENNA

... AUGURI COMPAGNIA...

Ci stan bene le vacanze, ma è pur bello vedere riempirsi i paesi e la città: e ritrovarci finalmente nelle nostre Comunità per ricominciare il ritmo della vita. Mi perdoni il lettore se ci torno su ora ricordando che la Compagnia Teatrale de "Bon Umor" (La Compagnia Teatrale del "Buon Umore") compie quest'anno sessant'anni della Fondazione (1952- 2012) e a Porto Fuori si è voluto giustamente far festa. Tanta parte della vita del paese, infatti, in questo ultimo secolo, è passata di lì. Non solo a Porto Fuori, ma pure in chi ha seguito le commedie deve fare buona memoria per questo 60° che vede inoltre l'emissione del primo numero del Raglio. Porto Fuori può andare legittimamente fiera della sua Compagnia Teatrale fondata dal compianto Don Francesco Fuschini e portata avanti da laici. Una Compagnia sorta all'ombra del campanile allora fortemente radicata nella Comunità Parrocchiale, da cui ancora oggi cerca di attingere la fede con la cultura religiosa e da cui non si vuole allontanare nei momenti di festa e di divertimento, che consentono quell'integrazione della vita familiare e parrocchiale con cui fare fronte, come spesso accade, in altri Circoli o Associazioni, di andare incontro alle difficoltà dell'ambiente nel quale vorrebbero dominare incontrastate altre forze socio-politiche e contrarie alla vita religiosa. Così una generazione consegna all'altra ideali e valori sentiti e vissuti, che caratterizzano Porto Fuori e la uniscono sotto una bandiera, quella che la vede raffigurata con l'asino e il motto: "Mi spezzo ma NON mi piego" e che ha fatto il giro per tutti i teatri della Romagna, seguendo le rappresentazioni della filodrammatica dell'Associazione, dove ha riscosso sempre e ovunque lusinghieri consensi; ma non solo si onora di qualità artistica, ma è ricca di creatività e di proposte. Certo che le difficoltà non sono mancate e saranno presenti anche in futuro, ma questo non ci deve scoraggiare, servono nuove idee per aggregare sempre di più. Questa festa del sessantesimo è stata inserita anche nel periodo in cui la Comunità Parrocchiale ha celebrato la Festa Patronale in onore della Madonna Greca. Ci auguriamo che sotto la sua protezione contribuisca a dare rinnovato slancio di rinnovamento sia per la vita della Compagnia Teatrale

che per l'impegno di corresponsabilità, partecipazione e collaborazione. Volere anche questo oggi per Porto Fuori non sarà difficile, se vuole restare fedele a quanto avvenne sessant'anni fa nel contesto parrocchiale. Ne beneficeranno le nuove generazioni alle quali tutti siamo chiamati ad aprire, a far varcare e avanzare oltre "le soglie della speranza". Mi piace qui pensare alla Compagnia che cerca di dare spazio per tutti. Per far emergere le ricchezze nascoste di alcuni che forse nemmeno lo sanno di essere portati per la recitazione, per continuare a parlare il nostro dialetto, per mostrare i sentimenti veri, limpidi e genuini che il nostro animo ci detta e che i nostri "vecchi" d'una volta si gloriavano di insegnarci. E scusatemi se ci insisto ancora una volta nel ricordare quello che Giovanni Paolo II disse a Ravenna l'11 maggio 1986 in occasione della Sua Visita Pastorale nel discorso ai giovani e alle popolazioni della Romagna: "di quel che vuoi, fa quel che vuoi, non potrai impedirmi di sentirti mio fratello!". Sono le parole di S. Agostino ripetute dal Papa alla Darsena. All'udirle, le migliaia di giovani, come investiti da un'ondata di vento improvviso, s'alzarono in piedi trasalendo. Era quello il segno della nuova epoca che tutti ci aspettava. Per questo mi pare giusto che nei mesi scorsi è stata organizzata una festa e insieme si sono colte le occasioni per immaginare tutta una serie di iniziative che valgano ad imprimere nuovo slancio alla vita associata, in un tempo in cui urge più che mai operare per far nascere il gusto dell'aggregazione e del vivere sociale. Il contesto nel quale viviamo infatti vede purtroppo languire il senso della solidarietà, corrosa dal crescere dell'egoismo e della frammentazione. Da collaboratore della nuova edizione del "Raglio" (luglio 2004), auguro pertanto alla nostra Compagnia Teatrale vita lunga e feconda, nello spirito delle origini e secondo la sua migliore tradizione. Con questo numero poi mi auguro che riprenderanno anche tutte le altre attività della Compagnia, avendo cura di incominciare bene, con ordine e con il concorso di tutti. C'è tanto da fare e ognuno è necessario.

Julles Metalli



PRESENTAZIONE LIBRO "E ADES C'SÀ FASEGNA?"

La Compagnia del Buonumore rivolge l'invito a tutti i cittadini di partecipare alla presentazione del libro "E ades c'sa fasegna?" che avverrà nel teatro parrocchiale di Porto Fuori

Sabato 29 settembre alle ore 17

Storia della permanenza a Porto Fuori di don Francesco Fuschini, un trentennio di storia che con la partecipazione della Compagnia ha coinvolto l'intero paese.

Saranno presenti in qualità di relatori, i giornalisti:

Walter Della Monica; Anna De Lutis; Franco Gabici; Diego Angeloni.

Nell'ambito della manifestazione sarà dato spazio ad un approfondimento al libro "Un prete e un cane in paradiso" di Franco Gabici.

La presentazione avverrà nei giorni della festa dei "frutti della terra", in programma per sabato 29, con pizza per tutti alle ore 19, e domenica 30 settembre con la vendita all'asta dei frutti della terra e pizza frita.

Un sentito ringraziamento al parroco per la disponibilità dimostrata verso la Compagnia, con la messa a disposizione dei locali per lo svolgimento della festa del sessantesimo.

ROMANO FABBRI



Nei primi anni '50 la famiglia Fabbri, da Santo Stefano, si trasferiva a Porto Fuori.

Da quei giorni Romano si è inserito nella comunità parrocchiale e specificatamente nella Compagnia del Buon Umore, per sessant'anni ha continuato disinteressatamente a servire la parrocchia in tutte le sue attività, quando

ancora la parrocchia era un cantiere sempre aperto. Erano i tempi in cui dopo la costruzione del nuovo teatro, affidata ad una impresa edile, era completamente spoglio: impianti elettrici, riscaldamento, rivestimenti acustici alle pareti, palcoscenico, impianto scenico, ristrutturazione canonica. In tutti questi lavori, che si sono protratti per decine di anni, Romano è sempre stato presente come operaio e all'occorrenza mettendo dispo-

zione le proprie macchine (macchine escavatrici, autocarro per trasporto dello scenario per le trasferte per le recite), nella sistemazione della legna per riscaldare la sala ove per l'intero inverno si facevano le prove per le nuove commedie che sarebbero andate in scena.

Ha iniziato a recitare nella filodrammatica con una breve apparizione nel '62 nella commedia "E testament d'è carador" continuando a dare il suo contributo, con apparizioni sempre più consistenti, fino all'ultima recita "E parsòt de Signor", dove ha saputo entrare nel personaggio in modo significativo, notato per la naturalezza, conquistando ampio consenso dagli spettatori che hanno assistito alla presentazione della recita.

Oltre a tutte le altre attività che la Compagnia ha organizzato in tutti questi anni, non occorre cercarlo, ma di sua iniziativa era sempre presente con il suo valido contributo, andato a beneficio, oltre che della parrocchia, della intera comunità. Non sarà facile superare il vuoto lasciato dalla sua perdita e trovare il banco vuoto dove lo vedevamo alle funzioni settimanali.

TROPPO SMOG, POCHI ALBERI



Secondo i dati raccolti da Lega Ambiente la provincia di Ravenna produce un milione di tonnellate di CO2 (cresciute dal 1990 del 10%). Per riuscire a smaltire tanto smog, si dovrebbero piantare quasi un milione e mezzo di alberi, corrispondente a una superficie di 10 chilometri quadrati (oltre nuove stime farebbero triplicare questi

dati). Già da diversi anni per rispettare il protocollo di Kyoto che prevedeva un taglio delle emissioni del 6,5%, le cose non sono certo cambiate in meglio continuando con la solita politica che attacca con lotta serrata gli alberi nelle città, non produrre nessuna regola o incentivo per migliorare la situazione; le radici sollevano i pavimenti, le foglie sporcano, tutti scogli che con il decantato benessere raggiunto non riusciamo a superare. E' evidente una scarsa cultura verso il verde e agli alberi in particolare. Parlando di viali (in paese ne abbiamo pochissimi) via Staggi e via Bonifica, le due strade principali in cui con un po' di volontà l'amministrazione qualcosa poteva fare, quelle poche piante ancora rimaste sono su aree private, ma se ne stanno abbattendo continuamente. Si ribatte che abbiamo già diverse aree verdi, oltre al parco 8 Marzo, anche il parco nella zona nuova oltre lo Stagnì, vi sono molte piante con scarsa vegetazione (una decina di pini per

scarsa assistenza, sono seccati completamente).
Il lago dei cigni: forse si potrà pensare, ma dove sarà?

Lo abbiamo a Porto Fuori, purtroppo è in una zona quasi irraggiungibile, fuori mano, nascosta fra la campagna.

Un'area a due passi dal paese, un vero polmone verde alle porte della città, qualche lustro fa si era sparsa la voce di un progetto per trasformarlo in un parco a disposizione della nostra comunità, una pista ciclopedonale alberata che dalla fine di via Conci avrebbe ricoperto quelle poche

centinaia di metri per unirli al paese. Provate a immaginare, una pista delimitata da due belle file di alberi con panchine e lampioni, ove le nostre tante persone anziane, anche quelle non più autosufficienti (a Porto Fuori si assistono ancora in casa), accompagnati dalle loro badanti. In poche decine di minuti, avrebbero potuto godere di tale polmone di aria pura.

Una zona con due boschetti di pini con migliaia di piante, diversi laghetti, in uno dei quali vive tranquillamente da diversi anni una colonia di cigni, che si riproduce con belle nidiate di pulcini. Conserviamo almeno questo capitale già esistente.

E sumar vecc



Lunario dell'orto e del giardino

Luna nuova: trapian-
tare gli alberi da frutto.

Luna crescente: si

raccogliono 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 cucchiaini 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 coppette 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 cucchiaio 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 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 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 cucchiaio 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'e piés
Non è bello quello che è bello, ma è bello quello che piace

U'n 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