



«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 VIII n. 7

NOVEMBRE 2011

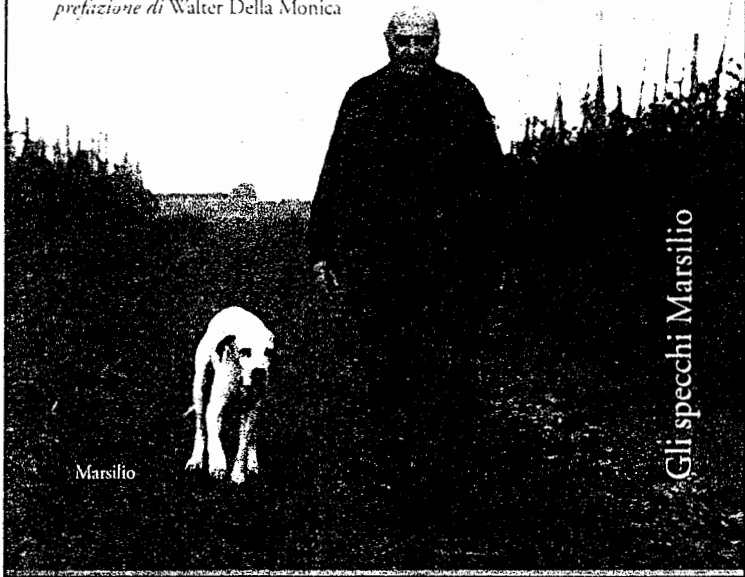
sito della Compagnia Buon Umore: www.compagniabuongumore.it

Franco Gàbici

Un prete e un cane in Paradiso

*La vita di don Fuschini,
lo scrittore più amato di Romagna*

prefazione di Walter Della Monica



Marsilio

Gli specchi Marsilio

Con un'avvincente e piacevole scrittura, il racconto di Franco Gàbici prende l'avvio dall'infanzia di Francesco nelle valli del comacchiese fino al suo ingresso nel Seminario di Ravenna dove, nelle pause dello studio, commise i primi "peccati di penna". La biografia del "prete scrittore" prosegue con la prima esperienza pastorale e le successive difficoltà e disagi, personali e familiari, in un dopoguerra e in una parrocchia estremamente politicizzata e che oggi lo venera quasi fosse il suo patrono. Al centro di questa lunga e straordinaria storia, che dal dopoguerra si dipana, attraverso gli anni non facili del Concilio e del Sessantotto, fino ai nostri giorni, troviamo un Fuschini con tutta la sua modestia e timidezza, la sua contagiosa simpatia, le sue amicizie letterarie e il grande amore che lo ha lungamente legato al suo fedelissimo cane, "il fratello Pirro".

SABATO 3 DICEMBRE 2011

ore 17

**Teatro Parrocchiale
di Porto Fuori**

Verrà presentato in anteprima
il libro su Don Fuschini

Conduce Anna De Lutiis

Con il sostegno
della



FONDAZIONE CASSA DI RISPARMIO DI RAVENNA

UN SANTO IN PIÙ IN PARADISO



Ravenna ha un grande Santo, sto parlando dell'Arcivescovo Guido Maria Conforti che il S. Padre ha annoverato fra la schiera dei Santi lo scorso 23 ottobre. Guido Maria Conforti nasce il 30 maggio 1865 a Casalora di Ravadese (Parma). Viene ordinato sacerdote il 22

settembre 1888, diventa Vicario della Diocesi di Parma nel 1895. Il 3 dicembre 1895 fonda l'Istituto emiliano per le missioni estere (Istituto dei Missionari Saveriani di Parma). Diviene Arcivescovo di Ravenna il 9 giugno 1902 ed è consacrato vescovo il 12 luglio successivo. Per gravi ragioni di salute presenta le proprie dimissioni al nuovo Papa Pio X il 9 ottobre 1904 e lascia Ravenna il seguente 22 ottobre, rimanendo Amministratore Apostolico dell'Arcidiocesi fino all'arrivo del successore nella persona di Mons. Pasquale Moranti. Ritiratosi a Parma, nell'Istituto Missionario da lui fondato, il 12 settembre 1907 è nominato Vescovo della sua Diocesi. Nel 1928 Mons. Conforti visita i suoi missionari in Cina, compiendo il viaggio sul tragitto della Transiberiana. Muore a Parma il 5 novembre 1931. Mons. Guido Conforti è stato dichiarato Beato da Papa Giovanni Paolo II il 17 marzo 1996. Forse come me ci saranno altre persone che non conoscono la sua figura, ma quando ho sentito come è avvenuto il suo ingresso devo dire che il fatto mi ha molto incuriosito perché credo che tutti noi siamo invece ormai abituati a vedere quel giorno come un momento di grande solennità e di festa. Per Mons. Conforti non fu così. Fece ingresso a Ravenna la vigilia dell'Epifania nel 1903. Fu un ingresso umile, quasi in punta di piedi. Il Cardinal Svampa di Bologna, a cui aveva chiesto consiglio, gli aveva suggerito di entrarvi di nascosto, per evitare possibili dimostrazioni anticlericali. Così il Conforti, il 5 gennaio 1903, invece di arrivare con il treno fino alla stazione di Ravenna, scese alla stazione di Godo, di notte, e si avviò in carrozza verso la città e l'episcopio. Ravenna era una vigna desolata. Un mezzo secolo di propaganda anticlericale del partito repubblicano aveva inciso profondamente nella religiosità di quel popolo. Le chiese erano deserte; non si battezzavano più i bambini, si celebravano le nozze in municipio

e nemmeno i morti venivano portati in chiesa. L'anticlericalismo cercava alimento nei ricordi del passato governo pontificio a cui si attribuivano tutte le miserie sociali di cui era afflitto il territorio. Conforti sapeva tutto questo. Il Papa nella sua seconda udienza gli aveva detto: "So che volevate andare in Cina: ebbene, Ravenna è la Cina d'Italia". Se si volesse paragonare il Santo Guido Maria Conforti a un qualche santo dei tempi passati, verrebbe spontaneo il paragone che già di lui vivente facevano i preti e i cristiani più impegnati. "E' un altro San Francesco di Sales". Ma le donne del popolo che a quel tempo non sapevano nulla di San Francesco di Sales, nel loro intuito di fede istituivano un paragone con lo stesso Gesù, che conoscevano come la bontà personificata. Nel loro dialetto, così espressivo, dicevano: "Mo al S'gnor podevol esser pu bon dal noster Vescov?". "Poteva il Signore essere più buono del nostro Vescovo?". Nella loro semplicità esprimevano forse la verità più grande che si potesse dire del Conforti: un'immagine vivente dell'amabilità e benignità di Nostro Signore. Ha scritto di lui alla vigilia della Beatificazione l'allora compianto Arcivescovo Mons. Luigi Amaducci: "Ora la nostra Chiesa di Ravenna, che lo conobbe Pastore pieno di zelo e di dedizione apostolica, sa di poter fare assegnamento, con fiduciosa letizia, su di un altro Protettore in cielo. E se la presenza di lui in Ravenna fu segnata da non poche sofferenze, come del resto era stata quella, al dir del Crisologo, di Sant'Apollinare, ora assieme al nostro grande Patrono, dopo aver scoperto nella luce di Dio il disegno della Provvidenza che vi era in tutto quel soffrire e averne colto la fecondità, potrà offrirlo ancora una volta al Padre a vantaggio di questa Chiesa di Ravenna-Cervia, onde ottenerne una ripresa di autentico spirito missionario e una larga fioritura di sante vocazioni al Sacerdozio ministeriale e alla vita religiosa. E tutto questo a servizio della missione, qui e nel mondo intero". Il nostro Arcivescovo Verucchi di lui dice che: "Quando la Parola del Signore entra nel cuore di una persona produce effetti straordinari. La Parola entra nella mente e nel cuore del Conforti, ancora giovane seminarista, e comincia ad operare. E' come un fuoco che entra nelle ossa. Una forza che trascina. Un vento che spinge. E' il desiderio di comunicare Cristo al mondo intero. La passione per l'evangelizzazione. Vivere Cristo. Testimoniarlo. Farlo conoscere. Dare a tutti la gioia di accoglierlo e di amarlo. Nasce da questo "fuoco" interiore la missionarietà del Conforti". Cosa dire allora? Per usare un termine romagnolo abbiamo un Sant ad piò cu sa iuta da e Paradis!

Julles Metalli

"E ZARLADOR"

Ragazzi di tredici o quattordici anni, venivano impiegati come "zarlador". Era un lavoro impegnativo, ma non faticoso, anzi a volte era anche piacevole, come il curare bene lo spago in cima alla frusta, quella parte che con il colpo della frusta avrebbe fatto lo schiocco; gli orari della "biuighe" erano gli stessi anche per i vicini, in modo che in quei dati orari, in tutti i poderi si svolgeva lo stesso lavoro e fra vicini si potevano svolgere vere e proprie



gare a schiocchi di frusta: lo schiocco forte che avveniva roteando la frusta sopra la testa per andare a svilupparsi nello schiocco a filo terra, lo schiocco doppio, dove lo schiocco doveva avvenire in tutti e due i punti estremi del roteare della frusta, e si discuteva sulla celerità e l'espansione sonora dello schiocco; non erano esibizioni davanti al pubblico, ma erano piaceri che si provavano contenti del progredire nelle nostre abilità.

Il filo da mettere in cima alla frusta, quella parte dove si sviluppava lo schiocco, doveva avere delle qualità particolari, nelle nostre case avevamo del refe comune, quello chi si usava anche per i salami, ma le caratteristiche di questo filo erano poco indicate, con lo schiocco si polverizzava e per farlo usare di più si facevano diversi nodi sullo spago, ma il tratto fra i due nodi con un paio di schiocchi si consumava e in vicinanza del nodo lo schiocco veniva molto debole; noi ragazzi davamo la caccia al filo a piombo dei muratori, alla vista di muratori si chiedeva un pezzo di spago, diversamente se si trovava un piombo, si toglieva il filo per annodarlo in cima alla frusta.

"E parpagnen o parpgen" manico della frusta. Anche a quei tempi vi erano in commercio (come ci sono tuttora) manici da frusta ricavati da rami di legno (bagolaro o arcidiavolo), ove la sola parte per l'impugnatura era intera, ma tutto il resto con un buon lavoro è stato diviso in più parti con una tecnica che presenta tante parti avvitate per la lunghezza del manico, questa operazione dà al manico una estrema flessibilità. Questo manico non era certo accessibile per le nostre tasche, e si ripiegava con rami di "sangunel", pianta che cresceva spontanea fra altre piante nelle siepi, legno molto flessibile adatto al nostro scopo, si sceglieva un ramo di grossezza inferiore al manico di scopa, si puliva

e si preparava con il coltello e il "parpagnen" era fatto.

"La buvarena". Chiunque abbia preso parte alla "biuighe", conosce per forza la buvarena, o buvarena, Boarina o Bovarina, così chiamata perché segue le mucche nell'aratura, per mangiare i vermi messi allo scoperto, è la cutrettola o ballerina, o batticoda, un passeraceo insettivoro, dal piumaggio variopinto e dalla coda mobilissima, da noi era anche conosciuta come "scudazèna". Era piacevole vedere questo piccolo uccello che svelto saltava di zolla in zolla senza allontanarsi mai. Era una compagnia costante, sembrava che aspettassero che le mucche arrivassero sul campo per iniziare assieme il trascorrere delle ore, una, due, tre, quattro, te le trovavi da tutte le parti, a volte anche vicinissime, incuranti del rumore dello schioccare della frusta, forse anche per noi era una compagnia gradita e attesa. Un'altra compagnia meno gradita erano "al tafanèl", il tafano, grosso insetto, lungo fino a due centimetri, la cui femmina (più del maschio) perseguitava gli animali e anche l'uomo, per succhiare il sangue con punture assai dolorose; nelle zone del basso ravennate nei periodi di tarda estate e primo autunno, erano numerosissimi, gli animali aggioati avevano ben poche possibilità di difendersi, oltre alla coda che usavano in continuazione.

Per noi la migliore difesa era il coprirsi, nonostante il caldo di certi periodi e con le mani cercare con degli schiaffi di schiacciarli sulla pelle, ma purtroppo il dolore della puntura non si percepiva appena il tafano si posava e iniziava a succhiare, ma solo di seguito; a volte ci si accorgeva di essere stati punti quando il tafano se ne era già andato e rimaneva il dolore, e "la tozla", cocciola, gonfiore, con prurito per ore.

UN OMAN UN UOMO

(poesia dialettale di Silvano Ricci)

Un oman l'è coma una spogna
ch'l'attira l'acqua e l'an s'rimpes mai.

E ascé l'oman un s'acuntenta mai:
e vò sempar ad piò
e la su sed la dura sempar.

E pasa la zivantò, e fnes la salut.
a pirdé j amigh,
nench i parent i s'menga ad te

E ven la crisi, ut ven e'scunfort
e quant t'è piò bsogn, u t'avanza
un branch ad mosch int'e pogn.
L'é sté inotil ramasé e sparagné.

E allora sa j'el da fé?
Sol un quel ut po' zuvé
preghè e Signor!
Inaft sol Lo ut po' dé
l'acqua viva ch'la t'disseta,
e cioè la verité, la libarté, la felicità.

Un uomo è come una spugna
Attira l'acqua e non si riempie mai.

E così l'uomo non si accontenta mai
vuole sempre di più
e la sua sete dura per sempre.

Passa la gioventù, finisce la salute
perdiamo gli amici,
anche i parenti si scordano di te.

Viene la crisi, ti viene lo sconforto
e quando hai più bisogno, ti rimane
un po' di mosche nel pugno.
E' stato inutile ammassare e risparmiare.

E allora cosa c'è da fare?
Solo una cosa ti può giovare
pregare il Signore!
Infatti solo Lui ti può dare
l'acqua viva che ti disseta,
e cioè la verità, la libertà, la felicità.



Lunario dell'orto e del giardino

Luna nuova: piantare e trapiantare alberi da frutto.

Luna crescente: mette-

re 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 nocchie. Con la luna calante si raccolgono i crisantemi in piena fioritura.

LA CUCINA ITALIANA (menu del mese)

Risotto alle seppie

Ingredienti per 4 persone: gr 40 di seppie, 350 gr di riso, salsa di pomodoro, olio di oliva, uno spicchio di aglio, vino bianco e sale.

Esecuzione: soffriggere la cipolla e l'aglio finemente tritati in un po' di olio, aggiungervi le seppie perfettamente pulite, lavate, tagliate a pezzettini e private delle vescichette che contengono l'inchiostro (queste vescichette sono da tenere a parte). Far cuocere il tutto per circa 30 minuti bagnando il sugo con mezzo bicchiere di vino e con due cucchiaini di salsa di pomodoro e mescolarlo di tanto in tanto. Unire poi il riso alle seppie e cuocerlo lentamente aggiungendo di volta in volta acqua calda. Quando il riso è quasi cotto, aggiungervi le vescichette dell'inchiostro, mescolare bene e servire.

Agnello in zuppa

Ingredienti per 4 persone: 500 gr di frattaglie di agnello, 3 cucchiaini di olio di oliva, qualche spicchio d'aglio, una piccola cipolla, una carotina, 1 lt di brodo di carne, un mazzetto di prezzemolo, sale e pepe.

Esecuzione: si prepari un soffritto con tutte le verdure fatte a pezzetti; dopo qualche minuto si aggiungano il cuore e il polmone e si lascino rosolare aggiungendo un pizzico di sale. Si bagni quindi con un mestolo di brodo ogni tanto, proseguendo la cottura lentamente a pentola chiusa. A cottura ultimata s'incorpori un pomodoro pelato quindi il fegato a pezzetti. Quando anche il fegato risulta ben cotto si serva la zuppa versandola su fette di pane tostato.

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 bucanave 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 bucanave 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 bucanave, prese forza e si rianimò.



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