



«Mi spezzo ma
NON
mi piego»

IL RAGLIO

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. 6

OTTOBRE 2011

sito della Compagnia Buon Umore: www.compagniabuumore.it

LA "BIUGHE"

La "biughe" erano le circa tre ore (mattina e sera), durante le quali i contadini accompagnavano le mucche aggiate all'aratro, nei periodi di "scurgadura", aratura superficiale sulle stoppie, appena libere dal raccolto del grano, o in autunno con l'aratura profonda; raramente superava i venti centimetri. Nelle stalle contadine, si allevavano vacche da riproduzione per conservare un numero di capi adeguato alla grandezza del podere, i vitelli maschi allevati venivano usati da carne, o sterilizzati venivano impiegati come buoi da lavoro, le femmine all'età di tredici-quattordici mesi venivano domate per i lavori del podere, nel periodo di età fra la vitella e lo sviluppo, poco prima di entrare nella fase riproduttiva; c'era una massima che andava rispettata: non lasciare passare più di quindici messi senza metterla al giogo, a farlo dopo si sarebbero incontrate serie difficoltà. La doma delle manze era un lavoro dove il boaro anziano doveva usare tutta la sua esperienza per riuscire nell'intento. Si iniziava con l'accoppiarle, poi con tutte le cautele possibili, a mettere il giogo sulla coppa, fra la testa e la spalla, con le apposite cinghie si doveva legare il giogo alle corna e sotto al collo, in modo che venisse ben fermo sulla spalla, operazione che impiegava diverse persone, almeno due per manza per tenerle salde con la mordecchia, mentre altre due cercavano di fissarle il giogo sulla coppa, certo le manze non erano d'accordo e lo dimostravano, saltando e scalciando per ostacolarne l'operazione, aggiate venivano condotte nel campo dove vi erano altre mucche pronte in fila davanti all'aratro, si mettevano un paio di buoi o un paio di mucche forti e adulte, al timone le manze, e davanti un altro paio di mucche anziane in modo che le manze strette fra le altre erano obbligate a seguirle. Nel lavoro di aratura venivano impiegate almeno tre persone; da-



vanti una donna o un ragazzo, con la corda della mordecchia in mano, di fianco e "zarlador" con la frusta a incitare gli animali e un uomo (meglio se era forte), alle maniglie dell'aratro. Quando si arrivava alla testata del campo, girando il tiro lungo avrebbe fatto fare la curva all'aratro, di conseguenza l'aratro avrebbe impiegato più terreno della lunghezza del vomere, e l'aratura non sarebbe venuta bene. Per evitare questo, l'ultimo tratto del solco veniva tirato dal solo paio che era al timone, con l'aiuto dell'uomo alle maniglie dell'aratro, che con la forza delle braccia cercava di spingere l'aratro il più avanti possibile, prima di toglierlo dal solco. Quando il tiro era composto da mucche dome e di una certa affidabilità, le mucche avrebbero seguito il solco, girando nella testata del campo e da sole avrebbero ripreso il solco per il ritorno, senza la guida del ragazzo davanti riuscendo a fare il lavoro con due sole persone.

(segue nei prossimi numeri)

Con il sostegno
della



FONDAZIONE CASSA DI RISPARMIO DI RAVENNA

LA COMPAGNIA ANCORA IN SCENA

Grande rappresentazione quella offerta dalla nostra Compagnia il 17 di settembre u.s. nell'ambito della Sagra de Caplét, al Campo sportivo di Porto Fuori.

A grande richiesta si è tornati in scena per la ripetizione della prima, avvenuta in maggio alla festa parrocchiale, della commedia dialettale "E parsot de Signor", tre atti di Giovanni Spagnoli, commediografo contemporaneo, forlivese, che ci ha onorato della sua presenza in prima fila. E' stato un grande successo di pubblico che ha ricompensato l'impegno dei protagonisti con fragorosi applausi, nonostante la rappresentazione sia avvenuta in un luogo acusticamente non proprio felice, ma la logistica non consentiva di fare meglio. Tuttavia la bravura teatrale degli attori, la trama coinvolgente e la sapiente regia di Giordano Pinza, hanno tenuto in tensione il folto uditorio durante tutto lo svolgimento, anche se nelle ultime fila qualche battuta veniva sovrastata dai rumori ambientali.

Il fatto si svolge, nel primo atto, nella campagna romagnola alla fine della seconda guerra mondiale. Nel secondo atto, con un salto di 20 anni, si passa ad una situazione in cui il parroco, don Aldo, cerca di risolvere le conseguenze di una infedeltà coniugale incrociata, verificatosi in occasione di un bombardamento alla fine della guerra. Nel terzo atto, il parroco risolve l'enigma, trasformando un contesto che stava volgendo al tragico, in una situazione di allegria e di generale perdono. E' un'opera brillante che rispecchia la tradizione tragicomica della commedia dialettale romagnola, con gli ingredienti classici derivanti dalla composizione della scala sociale di quel tempo; il capo famiglia padre-padrone-marito sistematicamente cornificato, la moglie apparentemente fedele e remissiva, i figli già di un altro mondo, sullo sfondo l'elemento dissacratore e anarchico (lo stracciarolo), la regia o meglio il parafulmine di tutti i guai

affidati al parroco del paese. Un piccolo capolavoro di Spagnoli che richiama per certi versi la filosofia manzoniana, peraltro diffusa anche nelle nostre campagne fino al secolo scorso, secondo la quale quando tutto sembra perduto, anche se non si è credenti, ci si metteva nelle mani della Provvidenza, cioè della volontà di Dio. Nel nostro caso la Provvidenza è impersonata da don Aldo, magistralmente interpretato da Omar Giannotti, cui si affidano come ultima ratio le coppie di coniugi per sanare i frutti di un raptus di reciproca infedeltà, avvenuto in contemporanea durante le fasi concitate di un bombardamento. Massimo Serri, Michela Ghiberti, Bruno Giorgini e Floriana Partisani sono straordinari interpreti dello scambio di "cortesie" tra due coppie di amici, da cui nasce il problema, anzi due, che don Aldo dovrà risolvere. Il problema infatti ha due nomi: Gigliola, interpretata da Silvia Ghiberti, e Gino, interpretato da Roberto Asioli, figli delle rispettive coppie. Il guaio è che i giovani apparentemente fratelli di sangue si innamorano e vogliono sposarsi mettendo nei guai genitori e prete che sapevano la storia, fino all'intervento della Provvidenza che risolve tutto nel migliore dei modi.

La consumata esperienza e la bravura degli attori giovani sono ormai una garanzia, così come si sono espressi al meglio i caratteristi Romano Fabbrì (Strufac), Laura Olivieri (la perpetua) e Jessica Mongiusti (il chierichetto). Particolare ringraziamento va rivolto ai collaboratori di scena: a Welter Asioli per le luci, e a Ivano Alessandrini e Germana Leoni, rammentatori.

Alla fine della rappresentazione il pubblico ha tributato una meritata ovazione a tutti i protagonisti che giustamente hanno voluto in scena anche l'autore Giovanni Spagnoli per il doveroso riconoscimento.

Franco Andrini

CAPPELLETTI... MA NON SOLO

La Sagra de Caplét, svoltasi dal 16 al 19 settembre scorsi è diventata ormai un appuntamento fisso per i buongustai di Porto Fuori e dintorni. La sua fama ha ampiamente oltrepassato i limiti cittadini e per mangiare un piatto di ottimi cappelletti si è dovuto fare lunghe file. Le quattro serate in cui si è articolata la festa hanno visto la frequentazione di oltre 3.000 persone che hanno divorato 715 chili di cappelletti (scorte totalmente esaurite) e quasi 7 quintali di carne in graticola. Inoltre le varie iniziative collaterali hanno riscosso ampio consenso e reso più interessante una sagra nata quasi per scommessa e diventata in pochi anni un appuntamento fisso per buongustai e non solo.

successo, il cui merito va agli organizzatori, agli operatori e al paese tutto, con gli oltre 200 volontari che hanno prestato la loro collaborazione per la buona riuscita dell'iniziativa. E ci sono ben riusciti. Anche la Compagnia del Buon Umore ha fatto la sua parte, non solo con la messa in scena di una interessante commedia dialettale (come riferito in altra parte) ma anche con una quarantina di presenze di soci e simpatizzanti nella gestione del parcheggio auto, dell'ingresso e di servizi vari. Ricordiamo che i proventi della Sagra sono destinati ad interventi di pubblica utilità e di solidarietà sociale e con i tempi che corrono non è poco. Da qui il titolo: cappelletti, ma non solo.

DON MATTEO: IL PRETE DELLA CARITA'



E' uscito da poco un libro per ricordare la figura di Don Matteo Solaroli, che è stato Direttore dell'Opera S. Teresa del Bambino Gesù di Ravenna per 21 anni. Curato da Aldo Preda s'intitola: "Don Matteo: il prete della carità". Un prete che era conosciuto non solo nella nostra città, ma anche dall'intera Romagna per avere realizzato tante opere di carità per i malati, i

poveri, i disabili e per la porta "sempre aperta" del suo ufficio per accogliere chiunque. Ogni volta che andavo a S. Teresa e passavo davanti al suo ufficio, anche se avevo fretta, un saluto era d'obbligo a questo sacerdote per me già santo! E trovavo a qualsiasi ora la porta del suo studio "sempre aperta". Mi invitava ad entrare e mi stringeva quasi a stritolarmi la mano, poi poche parole, ma quelle che bastano per lasciarti l'immagine di un prete buono, dall'amore nei confronti di tutti, ma soprattutto nei riguardi di chi ha meno, dei malati, dei poveri e dei disabili che lui te li faceva sentire i suoi tesori e poi per lasciarci con la solita frase pronunciata a tutti: "Fai il bravo! Tieni botta!". L'ho visto il giorno del compleanno del Cardinal Tonini, in cripta, era molto sofferente e poi pochi giorni dopo nella festa della Trasfigurazione si è spento. Scrive di lui il Cardinale Ersilio Tonini che dal 1975 è il "Parroco" dell'Opera S. Teresa, "Don Matteo è stato un regalo della Provvidenza e la Provvidenza non lo ha mai abbandonato e con la Provvidenza lui ha fatto crescere l'Opera S. Teresa, cuore della Romagna". Don Matteo, continua Tonini, aveva preso sul serio la Parola di Dio ed è stato il prete della carità, amato da tutti. Anche il non credente o chi non pratica la chiesa, ancora oggi ricorda l'Opera S. Teresa e certamente porterà nel cuore la figura di un uomo buono, generoso, che ci credeva sul serio! Chi era presente al funerale, ricorderà le parole pronun-

ciate dal nostro Arcivescovo Mons. Giuseppe Verucchi durante l'omelia. "Don Matteo, il Direttore dell'Opera S. Teresa per oltre 21 anni, ha terminato il cammino terreno. Il suo "cuore" si è spento. Un "cuore speciale" che ha dato vitalità a questo grande sacerdote per 85 anni; ha sognato e realizzato opere a favore delle persone più povere, malate, diversamente abili. Don Matteo ha amato tanto..., tutti. Ha tenuto la porta del suo studio sempre aperta perché quanti avevano bisogno si sentissero invitati ad entrare e si sentissero accolti. Apertura e simpatia che gli permettevano di entrare nei cuori di tutti. Credenti e non credenti. Aveva un debole verso i poveri, i malati, i diversamente abili. Li amava più degli altri. Li accoglieva e li visitava. Entrava nei loro cuori. Appena sentiva parlare di casi particolarmente gravi divulgati dai mass-media telefonava e si offriva per accoglierli". Nei prossimi anni quando qualcuno parlerà della Chiesa di Ravenna, sono convinto che si parlerà anche di lui come si sta facendo oggi con don Francesco Fuschini, perché se i sacerdoti sono bravi, "santi", (termine che i romagnoli amano dare solamente a chi lo merita), alla gente piacerà certamente dire con orgoglio che siano benedetti questi preti, come Don Lolli, Don Zalambani, Don Matteo, che la santità l'hanno coltivata e fatta crescere. E quella di Don Matteo resterà nella storia come la voce di un prete che ha creduto nella Provvidenza, che ha costruito la sua Chiesa nella carità, che ha continuato in Romagna la preziosa testimonianza di Don Lolli e Don Zalambani, preti amati e chiamati dai nostri vecchi romagnoli, "prit d'una volta", che non hanno avuto paura di sporcarsi le mani e la loro tonaca per la nostra gente.

Julles Metallì



**CENA
DI
SAN
MARTINO**
(da non perdere)

SABATO 19 NOVEMBRE 2011 - ore 19,30

CENA SOCIALE

presso l'ex asilo parrocchiale

col solito menu di carne, castagne e lotteria finale.

Il programma definitivo è ancora da mettere a punto, ma intanto ci si può prenotare telefonicamente a Renzo (tel. 348 6505503), Novello (tel 339 5993348) e Bruno (tel 328 5830690)

Altro grande successo del poeta e cantautore ravennate GREGOR FERRETTI, vincitore del "XXII Premio Valle Senio - Poesia inedita"



E' ufficiale:
il poeta e cantautore ravennate Gregor Ferretti ha vinto il prestigioso "XXII Premio Valle Senio - Poesia inedita" con la poesia "Nel pugno", tratta dal suo prossimo libro in uscita.

La poesia, che tratta i temi dell'infanzia del giovane artista, che ha alle spalle già numerosi

successi nazionali, ha convinto la giuria dell'importante concorso letterario italiano con un componimento breve e tagliente, ricco di immagini e significato anche se di soli pochi versi.

Ecco ai lettori la poesia in anteprima:

Nel pugno

Cane magro, ghigno bianco nella notte blu,
assomigli alla mia infanzia.

Caduta, scartata
come una rondine nel pugno.



Lunario dell'orto e del giardino

Luna nuova: piantare e trapiantare alberi da frutto.

Luna crescente: mettere 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.

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 crescente trapiantare le nuove rose, i bulbi di tulipano e i bulbi dei fiori primaverili. Con la luna calante si raccolgono i crisantemi in piena fioritura.

I CONSIGLI DELLA NONNA

Pesce

Come si può riconoscere bene 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 più facilmente alterabile. Il pesce fresco si riconosce per le branchie di colore 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, se messo nell'acqua, affonda.

LIQUORI E INFUSI DA FARE IN CASA

Ingredienti: 500 gr di acqua, 500 gr di alcool a 95 °, 130 gr di semi di mela, 300 gr di zucchero.

Mettere in un vaso con l'alcool tutti gli ingredienti (l'acqua va prima portata all'ebollizione, poi sciroppata con lo zucchero e lasciata leggermente raffreddare). Atten-

dere ancora almeno un paio di mesi affinché tutti gli ingredienti si siano amalgamati armoniosamente fra di loro.

LE RICETTE DEL MESE

Budino di amaretti

Ingredienti: zucchero gr 400, un litro di latte, la scorza di un limone, una stecca di vaniglia, un bicchiere di rhum, otto uova, amaretti gr 100.

Esecuzione: mettere lo zucchero, la vaniglia e un pezzetto di scorza di limone nel latte e portare ad ebollizione spegnendo subito dopo. Sbattere in un recipiente i rossi d'uovo con 200 gr di zucchero, fino ad ottenere una crema compatta e chiara. Unire gli amaretti ridotti in piccoli pezzi, un po' di scorza di limone grattugiata, il rhum e il latte, che si sarà nel frattempo raffreddato; per ultimo aggiungere le chiare d'uovo montate a neve (il tutto sempre mescolando con cura per amalgamare bene). In uno stampo per budino, versare lo zucchero rimasto con un po' d'acqua e farlo caramellare, coprendo tutte le pareti dello stampo. Versarvi quindi la crema preparata e fare bollire a bagnomaria per un'ora circa. Togliere lo stampo dall'acqua e lasciarlo raffreddare.

LE ERBE DELLA SALUTE

Anice (Anice stellata)

Per avere una bocca fresca e pulita prima di coricarvi fate degli sciacqui con 20 gr di polvere di semi di anice verde o stellato, 10 gr di sommità fiorite di menta, 2 chiodi di garofano, 5 gr di argentina, 5 gr di eucalipto, tre pizzichi di cannella. Fate macerare in 300 gr di alcool e 200 gr d'acqua, per dieci giorni. Poi filtrare e conservare in un flacone. Per fare gli sciacqui usate due cucchiaini in un bicchiere d'acqua.



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