



«Mi spezzo ma  
NON  
mi piego»

# IL RAGGLIO

CIRCOLARE DELLA COMPAGNIA BUON UMORE

Fondata da Don Francesco Fuschini

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

Porto Fuori

Anno VII n° 1

Gennaio 2010

## Fiumi Uniti "e fio vecc"

Sotto al papato di Clemente XII, il cardinale Alberoni, succeduto al cardinal Massei, nel millesettecentotrentasei, diede via ai lavori, del progetto per un nuovo alveo, per liberare Ravenna dalla morsa dei Fumi Uniti, Innestandosi al fiume Ronco in località ponte asse.



Tale tratto fu fatto in poco più di un paio d'anni, (1736—1739) si può dedurre che a quel tempo il fiume non si presentasse con l'arginatura di una mole come quella attuale, ( ma in parte fu realizzata in epoche successive ) fu eseguito, seguendo in parte il corso del canale Panfilio, canale navigabile, il quale da Ravenna andava a sfociare in mare oltre all'attuale Lido di Dante, il candianazzo, porto di Ravenna fino a quell'epoca. Forse l'arginatura cessava nel punto ove ora troviamo la chiusa ( Vicentina o Raspona) Leggendo la storia della trafila Garibaldina, fa cenno l'attraversamento del fiume, alla chiusa, ma sappiamo che per avere la prima chiusa, (costruita con panconi in legno e sabbia in modo non facesse resistenza alla prima fiumana che avesse ingrossato il fiume), dobbiamo aspettare i primi decenni del secolo scorso, c'è da dedurre che l'attraversamento avvenisse a guado.

Dalla chiusa al mare, seguiva il corso di vene preesistenti, con modeste arginature, oltre alla zona dove fiancheggiava il bosco e una vasta area emergente dalla palude, certamente, coltivata; data la presenza di case coloniche sparse nella zona, la cui costruzione è deducibile al penultimo secolo dello scorso millennio; oltre questa zona emergente che si protendeva verso il

mare come una penisola in mezzo alla palude, zona acquitrinosa, di canneti, isolotti con pioppi e tamerici, che si estendeva per qualche kilometro prima di arrivare al mare aperto. Il fiume in questa palude si sperdeva in tante anse, e come un serpente vagava per la palude, nel suo tragitto giungeva anche alla zona chiamata " fio vecc " uno stagno profondo diversi metri, con sponde frastagliate, lo stesso corpo formava diversi chiari, sulle sponde dei quali prendevano posizione i cacciatori , con capanni sulle rive, o con tinelle immerse nel mezzo dei vari chiari, contornato da una folta vegetazione di pioppi, salici, tamerici, canne palustri, esistito fino a oltre metà del secolo scorso, cosa che gli abitanti anziani nativi di Porto Fuori ricordano ancora, era situato, circa dove ora sorge l'attuale centrale E.N.I. "e fio vecc ", nominativo, che già da ragazzo era giunto alla mia conoscenza( ma purtroppo mai visto personalmente), la sua storia è nota solo per il riferimento ai racconti di persone vissute in quei luoghi, forse trattandosi di storia strettamente locale non ho trovato nessun documento a tale riferimento.

Negli anni a cavallo fra i due secoli, fungeva da deposito di acqua per le risaie che si estendevano fino nei pressi dell'attuale Punta Marina. Molto ricco di pesce di varie specie , tanto che si racconta, le povere famiglie che vivevano nella zona fino a sopra Porto Fuori, quando mancava la cena, un giro nel "fio vecc" e la cena era assicurata, " e fio vecc;" era sempre disponibile, ma i pescatori, non erano certo persone che lo facevano per trarre profitti, ma il frutto andava esclusivamente per la famiglia, un parente o un vicino di casa.

I depositi delle acque torbide, delle piene del fiume, col tempo anno contribuito alla bonifica dell'intera zona, oltre al fatto, che durante una piena travolgente, (sembra del ' 29 ) l'acqua cavalcasse tutte le anse del tragitto vecchio, creando un alveo nuovo per dirigersi direttamente in mare, lo stagno rimase isolato in mezzo alla palude ormai bonificata senza nessun apporto di nuova acqua, in poche decine di anni si è chiuso.

e sumàr vècc

Si chiama Gross National Happiness lo strumento che misura la felicità e si basa su uno studio scientifico che analizza quello che gli utenti di Facebook scrivono (non soltanto contro il Presidente del Consiglio e il S. Padre) riguardo al proprio umore e ai propri sentimenti. Da una recente indagine, il 25 dicembre è il giorno più felice dell'anno, mentre il peggiore della settimana è il lunedì. Dicembre si sa è il mese in cui si respira un'aria speciale poiché fervono i preparativi del Natale e poi arriverà l'anno nuovo. In questo periodo, bontà e speranza abbondano anche perché durante le feste spesso si cerca di realizzare il "ponte lungo". Tutto ciò fa sì che, nonostante la stagione fredda, questo sia un mese che si affronta in modo leggero, cioè con uno stato d'animo diverso dal solito, più sollevato, quasi fosse un intero mese di ferie, anche se poi non lo è. Saranno quindi tutte queste cose messe insieme, o sarà la spiritualità che pervade dicembre, fatto sta che questo mese comprende il giorno più felice dell'anno: il 25, Natale. Potrebbe sembrare una cosa scontata, e forse lo è, ma - al di là delle convinzioni e delle credenze che chiunque può avere - Natale è stato definito il giorno più felice dell'anno da una "giuria" - se così possiamo definirla - alquanto eterogenea e vasta: ben cento milioni di persone. Già, sono tanti gli utenti statunitensi del network Facebook i quali nelle loro corrispondenze, nei loro pensieri affidati alla rete definiscono il giorno più felice dell'anno proprio quello in cui cade la natività di Gesù. A scoprirlo è stato un giovane ricercatore del dipartimento di Psicologia dell'Università dell'Oregon (Usa), Adam D.I. Kramer, il quale ha inventato l'indice della felicità. Per due anni consecutivi, con un metodo abbastanza complicato, ha esaminato i messaggi lasciati sulle bacheche degli utenti statunitensi del network, dove Kramer ha svolto uno stage. Lo strumento che misura la felicità è il Gross National Happiness. Si basa su una ricerca scientifica e analizza quello che gli utenti di Facebook scrivono riguardo al proprio umore e ai propri sentimenti. Lo studio comprende sia le festività sia i giorni della settimana. Per le prime, Natale fa regi-

strare il maggior numero di felicità rispetto ai giorni normali, con il 18,7 per cento; segue Pasqua, altro giorno legato a una ricorrenza religiosa - la Resurrezione di Gesù e a un periodo di "ponti lunghi" con il 12%. Poi è la volta di San Valentino - il vescovo martire di Terni, che, però, dà il nome alla festa degli innamorati, il 14 febbraio, nel quale la felicità aumenta del 7,1%. Curiosamente, in coda figurano la festa, tutta anglosassone, di Halloween (31 ottobre), con un più 6,9 % e, sorpresa delle sorprese! Capodanno (1 gennaio), con appena il 5,1%. Ma forse su quest'ultimo dato può esserci una spiegazione: all'alba di quel giorno si è tutti un poco intontiti dalla baldoria e dallo spumante e si passa poco tempo al computer per scrivere le proprie sensazioni su Facebook. Ancora un giorno religioso e festivo al comando della graduatoria settimanale: la domenica è prima, con un aumento dell'1,6% di felicità. Un punto in più del sabato, prefestivo e di baldorie serali. Sono i due giorni migliori della settimana, seguiti, per ovvie ragioni, dal peggiore. Il lunedì. La ripresa lavorativa fa scendere dello 0,9% il buonumore, che resta sempre basso, ma sale lentamente, il martedì (-0,7%), il mercoledì (0,4%) per stabilizzarsi a un meno 0,3% nei giorni di giovedì e venerdì. Per adesso, la rivelazione ha riguardato le frasi in inglese, ma, appena possibile, questo strumento arriverà anche da noi e potremo essere informati sullo stato d'animo degli italiani. Però già da ora è possibile stabilire - ovviamente con nessuna certezza scientifica - quando la tristezza lascia il posto alla felicità. Analizzando questi dati emerge che festività religiose coincidenti con periodi di assenza dal lavoro rendono più felici i giorni dell'anno. Ne eravamo consapevoli? E, soprattutto, ne abbiamo goduto? Per elaborare una risposta può essere utile questo aforisma dello scrittore francese Alexandre Dumas: "Non è vera felicità se non quella di cui si gode sapendo di goderla. Il fanciullo è felice, è vero: ma poiché viene a saperlo soltanto più tardi, è come se non lo fosse mai stato". Buona felicità a tutti.

**Julles Metalli**

## La nascita della Associazione "Comitato Sagre"

Venerdì 15 gennaio 2010 ha avuto compimento il laborioso iter per la formazione di una nuova associazione che rappresenta in sé tutte le aggregazioni esistenti nella frazione di Porto Fuori, con la sola eccezione della Parrocchia.

La nuova organizzazione è apolitica, apartitica, con lo spirito delle istituzioni di uno Stato di Diritto, dove ogni singolo individuo ha eguali diritti e doveri nei confronti degli altri componenti.

Il nome assunto è Associazione "Comitato Sagre", senza scopo di lucro, dove i soci agiscono con la formula del volontariato.

Le finalità sono molto ampie, ma l'intento è quello di unire tutti gli abitanti per promuovere manifestazioni dedicate alla frazione, il cui ricavato servirà per dotare i portafuoresi di attrezzature mancanti e che non sono di competenza delle Istituzioni pubbliche elettive.

Il Consiglio Direttivo è così composto:

Giannotti Lino                      Presidente

Castagnoli Giancarlo    Vicepresidente

Bianchetti Patrizia    Consigliere

Billi Debora            Consigliere

Fabbri Angelo        Consigliere

Guardigli Renzo      Consigliere

Magrini Paride        Consigliere

ed avrà validità fino alle prossime elezioni Assembleari. L'Atto Costitutivo ha avuto validità con l'apposizione delle firme di ogni singolo Consigliere, e con il sigillo, in sintonia con il nome, di una abbondante braciolata accompagnata dal sangiovese e dal trebbiano di Romagna, e con degli ottimi liquori di produzione casalinga. Alla Associazione possono aderire da subito tutti i paesani, sia come partecipazione sia come prestazione di volontariato.

E come sempre in queste occasioni l'auspicio è quello di lunga vita e molti soci!

**Il Cappelletto**

# Porto Fuori si illumina di "polvere di stelle"



E' partito sotto i migliori auspici il 2010 per Porto Fuori, che ha ricevuto un premio speciale come paese che si è distinto per la volontà complessiva dei residenti di illuminarsi per le festività. Il concorso per gli addobbi natalizi nella città di Ravenna allestiti nelle case dei privati è nato nel 2003 da un'idea di Danilo Casali e viene promosso dall'Associazione Culturale Polvere di Stelle (composta di sole donne), con la collaborazione dell'Associazione di Volontariato della Provincia di Ravenna PER GLI ALTRI e col Patrocinio del Comune di Ravenna. Quest'anno si è registrato un grande incremento delle iniziative delle famiglie e la giuria ha deciso di istituire un premio a latere per la zona della città che più

si è data da fare. Per le festività 2009 - 2010 la palma d'onore va alla località di Porto Fuori che si è aggiudicata ben quattro premi (secondo, terzo e due segnalazioni speciali). Gli abitanti di Porto Fuori hanno dimostrato l'amore per le loro abitazioni, addobbando quasi in maniera corale finestre, balconi, ringhiere, contribuendo a rendere un'atmosfera veramente magica e festosa. Molti alberi sono diventati ulteriormente vivi trasformandosi in masse scintillanti di piccole luci colorate. L'Associazione Culturale Polvere di Stelle ha deciso di assegnare un premio al Comitato Cittadino di Porto Fuori, località che si è distinta per la sensibilità estetica verso questo genere di arte.

Ancora una volta orgoglioso di rappresentare il paese, ancora un episodio da annoverare nei risultati che il paese coglie. Importante anche il premio ricevuto, libri, che potrebbero essere la base per aprire un sorta di libreria nel paese o comunque un eventuale servizio presso la casa delle associazioni che nascerà in via Stradone. Voglio ringraziare i residenti per l'operato nelle loro abitazioni e voglio ringraziare chi si è ancora una volta adoperato per raccogliere i fondi per illuminare l'asse centrale del paese.

Il Presidente

Secondo Galassi Comitato Cittadino Porto Fuori

## CUCINA TIPICA I Grasùl ( i ciccioli )

La macellazione del maiale, che avviene in questo periodo dell'anno, occupa un posto di rilievo nella tradizione contadina, con i suoi rituali e i suoi significati. Le tante operazioni che fanno capo alla macellazione sono tutte codificate in comportamenti ben precisi, strettamente integrati e coordinati, che ogni norcino interpretava a proprio modo, così che si creavano le leggende sulle capacità di questi personaggi che giravano nelle case dei contadini nei mesi invernali ad eseguire decine di macellazioni.

La fama ( o la disgrazia ) dei norcini, capi indiscussi di tutta l'operazione, si diffondeva a seconda dei risultati ottenuti su tre prodotti principali: gli insaccati, i prosciutti e lo strutto.

Naturalmente se tutto andava bene il merito era del norcino, se qualcosa andava a male la colpa era dell'alimentazione del maiale, della luna, della eventuale lastratura, della cattiva conservazione o del malocchio del vicino di casa.

Dai ricordi di gioventù, per me il pezzo più pregiato erano i ciccioli ( i grasùl ) ricavati dalla produzione dello strutto con un rituale tutto particolare, sempre uguale nella procedura ma diverso ogni anno, a seconda della qualità e quantità del grasso che si metteva a bollire nel grande paiolo di rame e dall'intensità del fuoco.

Si cominciava il giorno prima con la pulizia del paiolo, sforbito con aceto e cenere o acqua salata bollente per

scongiurare il verderame e con la pulizia accurata della canna fumaria del camino per evitare che la caduta di fuliggine rovinasse tutto lo strutto.

Poi la legna da ardere, scelta tra quella che produce poca fiamma e molto calore ed infine il controllo accurato degli strumenti: il telo di trama rada per filtrare lo strutto liquido, la morsa ( e scricadùr ) costituita da due assi di legno, preferibilmente di sorbo, unite dal cuoio o, più recentemente, da una cerniera di acciaio, il mescolo di legno a manico lungo.

Tutti questi strumenti, che si utilizzavano una volta all'anno, dovevano essere privi di qualsiasi muffa o odore sgradevole e quindi si può capire con quanta cura venissero puliti e riposti alla fine delle operazioni. La parte grassa del maiale, ridotta in lardelli, cioè in cubetti, veniva messa a bollire nel paiolo e costantemente mossa con il mescolo di legno fino a quando si raggiungeva la liquefazione e i lardelli si presentavano dorati e sfrigolanti.

A quel punto il norcino, dopo avere immerso le dita nel grasso bollente per valutarne la cottura ( ben sapendo che il grasso sciolto lo avrebbe protetto per qualche secondo dalle scottature ) dichiarava la fine della bollitura e il rovesciamento della massa liquida dal paiolo al grande telo tenuto teso da due persone robuste, successivamente attorcigliato ai due capi, per far piovere in un recipiente lo strutto liquido.

Lo strutto di prima colatura era quello più pregiato che si presentava dopo la solidificazione di un colore candido come la neve e veniva calato, da tiepido, per la conservazione nella vescica urinaria del maiale ucciso o in altri recipienti di terra cotta.

Poi si procedeva con le due assi di legno alla stretta del

pregiato del precedente, aveva un colore meno bianco ed era il primo ad esser utilizzato.

Alla fine restavano i residui della fusione, i famosi ciccioli conditi, a secondo delle usanze, con sale, pepe, limone, foglie di alloro, ecc.

Mangiati caldi costituivano una rara prelibatezza e per noi ragazzi il giudizio sul macellaio si basava unicamente sulla qualità dei ciccioli che riusciva a produrre; mentre agli adulti importava di più la qualità dello strutto che doveva servire alla famiglia per tutto l'anno.

C'è da dire che se i ciccioli erano buoni anche lo strutto era sicuramente di buona qualità;

l'inverso non era sempre vero, perché un difetto nei tempi e nella temperatura di cottura poteva produrre buon strutto ma pessimi ciccioli.

I grasùl venivano, come oggi, prevalentemente mangiati freschi col pane, ma in alcune zone si conservavano nello stesso strutto per essere adoperati successivamente come condimento di spianate di pasta di pane o fette di polenta.

### **Pulinéra**

## **Modi di dire**

Par Sa'Bas-ciàn... e trema la coda a e càn  
Per San Sebastiano trema la coda al cane

Chi n'bala a carnevel è ch'le mòrt o che sta mell  
Chi non balla a carnevale o è morto o sta male

Taja taja e padròn e' gren, e' cuntadèn la paia  
Taglia taglia il padrone il grano, il contadino la paglia

## **Saperne di più**

Bellezza (bocca) : i vostri denti saranno sempre bianchissimi se li strofinerete periodicamente con spinaci crudi, ben lavati naturalmente.

Star meglio (pressione) : facendo bollire per cinque minuti, 40 gr. di foglie fresche di ulivo in un litro d'acqua si ottiene un infuso da bere (due tazze al giorno) per dieci giorni; aiuta a regolare la pressione.

A tavola (il vino) : se avete qualche dubbio sulla genuinità del vino, immergetevi un filo di lana bianco, subito dopo passatelo nell'aceto e se diventa blu il vino è buono; se diventa di un bel rosso acceso....hummm.

In vacanza (mal d'auto) : mezz'ora prima della partenza bevete un infuso di melissa e menta, inoltre portatevi dietro qualche foglia di prezzemolo che annuserete durante il viaggio. Vedrete che andrà tutto liscio e buon viaggio!

**Riccardo Mazzavillani**

# **Rubrica dell'orto e giardino**

**GENNAIO  
FEBBRAIO**

(a cura di Asioli F.lli)

*Periodo poco favorevole alle lavorazioni in esterno, ma non privo di attivismo per chi vuol farsi trovare pronto alla ripresa climatica; ci sono gli attrezzi da pulire e da manutentare e le ultime vangature da portare a termine.*

**Nell'orto:**

si potano gli alberi da frutto, si eseguono concimazioni invernali e si fanno trattamenti con oli minerali. In assenza di gelo si mettono a dimora le nuove piante (alberi, cespugli, viti). In febbraio si cominciano a seminare all'aperto: barbabietole, carote, pisello, fava, prezzemolo, spinacio, cicoria, ecc.

Sottovetro si seminano: anguria, cavolo cappuccio, cetriolo, indivia e lattuga, melanzana, peperone, zucchine, pomodoro, ecc.

**Nel giardino:**

si potano rosai, clematidi, glicini. Sottovetro si seminano una infinità di specie di fiori: agerato, begonia, garofano, geranio, petunia, salvia, tacete, violaciocca, ecc.

Si rinvasano croton, dracene, ficus, felci e palme.

Finito il periodo di gelo si piantano rosai, glicini, hibiscus, lillà, legerstremie, forsythie, oleandri, ecc.

## **Sfilata di carri allegorici e gruppi mascherati**

Domenica 7 febbraio  
ore 14,30 - Ravenna

Via di Roma (Loggetta Lombardesca)

Domenica 14 febbraio  
ore 14,30

Punta Marina Terme

*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