



«Mi spezzo ma
NON
mi piego»

IL RAGGLIO

CIRCOLARE DELLA COMPAGNIA BUON UMORE

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

Porto Fuori

Anno V n° 1

Gennaio 2008

BARLATI OFFICINA

Alla fine dell'estate abbiamo assistito alla demolizione del capannone, e della villetta che costituivano l'officina Barlati che per tanti anni è stato un simbolo per Porto Fuori. A metà anni cinquanta Barlati Serafino assieme ai figli Gaetano ed Enrico, in un lotto di terra, in via Bonifica n. 8, commissionarono all'impresa edile Benelli (Bocia) di Porto Fuori la costruzione di un capannone di un certo impatto ambientale, considerato anche l'altezza per salvaguardare la salute degli operai esposti ai rumori durante la giornata di lavoro, oltre al capannone fu eretta una villetta, per l'abitazione e l'amministrazione.

A quei tempi il capannone di Barlati fu una costruzione sopra alle solite case che stavano creando il paese, coi due nuovi borghi Campetto e Sabbioni, consistenti in gran parte da singole abitazioni, all'unico pian terreno costruite con la massima economia, con l'unico scopo di riuscire a riposare al coperto. Con scarsi servizi interni, pochi allacciamenti ai servizi pubblici, poche le fogne, tra traverse in maggior parte in fondo di terra battuta.

L'impresa edile Benelli, la manodopera la reperì fra i tanti operai (un tempo agricoltori) che, lasciati i poderi sulle colline romagnole, erano scesi nelle nostre zone per migliorare le proprie condizioni di vita, ai quali,

presentò il bracciantato agricolo e l'edilizia. Non siamo in possesso di dati ma si può calcolare che la maggior parte degli operai impegnati in tale costruzione, fossero dei nuovi paesani. Forse il considerevole aumento della popolazione nel paese fece pensare ai Barlati la possibilità di reperire agevolmente la manodopera per la nuova iniziativa.

Era un'officina di carpenteria meccanica, poco più che artigianale, ma con la sua quindicina di operai, era di gran lunga superiore alle altre imprese artigiane del paese, muratori, fabbri, meccanici, con la manodopera che in tanti casi era formata dai titolari, e a volte qualche apprendista. L'amico Bruno Gori, oltre ad avere dato la maggior parte delle informazioni sulle attività che si sono susseguite negli



anni nell'officina, cortesemente i aha concessa la pubblicazione di una foto ricordo da lui conservata, ove sono presenti sedici ragazzi, forse la squadra al completo, dei quali di molti ci ha fornito il nome.

Gori Bruno, Vitaliano grande, Vitaliano piccolo, Righetto Roberto, Righetto Raniero, Sternini Romolo, Ricci Erio, Mazzotti Enzo, Mosconi Marcello, Montanari Paolo, Strada Giovanni, Farina Ermes, Anselmo, Angelo Montuschi?.

I due Vitaliano, i due Righetto e Anselmo, venivano da San Pietro in Trento con una F.I.A.T Millecento. Una gran parte di questi ragazzi, anche se al tempo venivano da fuori si sono accasati ied abitano in paese.

La gestione Barlati chiudeva l'officina a metà anni sessanta, gran parte dei ragazzi trovò occupazione nelle officine del circondario di Ravenna e quando qualche anno dopo una nuova gestione riaprì l'officina, i pochi operai impiegati venivano da fuori. La nuova gestione del signor Gardini Franco continuò l'attività fino a metà anni settanta. Dopo la gestione Gardini, aprì l'attività l'impresa Christensen, e continuò fino a metà anni settanta, e fu l'ultima gestione come officina. Da quei giorni rimase attiva come magazzino e rimessaggio, la barca da regata AZZURRA, che partecipò alla regata American Cups, vi è passato qualche inverno



RAGLIO DA 5 ANNI FRA NOI

All'inizio di questo 2008 la nostra Circolare della Compagnia Buon Umore, nella sua nuova serie, raggiunge il quinto anno. Infatti era il luglio del 2004 quando l'insistenza dell'amico Renzo Guardigli (E sumar vécc) voleva a tutti costi la pubblicazione. Lui stesso scriveva nel 1° numero: "Dopo 52 anni l'asino ritorna a far sentire il suo raglio, quest'asino che per cinquant'anni si è fatto vedere in giro per tutti i teatri della Romagna, seguendo le rappresentazioni della filodrammatica dell'Associazione, dove ha riscosso ovunque lusinghieri consensi." Ma in



quelle due colonne si rivolgeva anche ai giovani perché passassero alla Compagnia quella carica che solo la gioventù sa portare. "Qualunque idea che serva ad aggregare sarà valutata; teatro dialettale, teatro in lingua italiana, teatro per bambini, teatro comico, cabaret, canto, musica, poesie, scrittura, giornalismo, cene e pranzi sociali, gite, incontri culturali, conferenze, sport, folklore e qualsiasi altra idea che serva a tener viva la Compagnia". Un anniversario significativo se pensiamo alle tante difficoltà che abbiamo dovuto superare e che certamente ancora non mancheranno. "Il Raglio" dice chiaramente la sua vocazione ad informare il lettore soprattutto sulle notizie riguardanti la Compagnia teatrale.

In questi anni "Il Raglio" ha cercato di rispecchiare la vita e lo spirito della Compagnia del Buon Umore Fondata da Don Francesco Fuschini, che è stato Parroco di Porto Fuori, e, insieme, di farsi portatore grazie al contributo di alcuni, di opinioni sulla vita della nostra città, del paese di Porto Fuori ed anche su avvenimenti o fatti ecclesiali. Portatore non solo di opinioni, ma anche luogo di confronto di opinioni, con quella pacatezza e quell'equilibrio, che si è cercato di mantenere.

Tutto bene al "Raglio" dunque? Come in ogni intrapresa umana, anche qui non mancano limiti e mende, per cui ci giungono in proposito rilievi e critiche. Ci giungono però insieme apprezzamenti, al punto che sarei tentato di dire, considerando le provenienze degli uni e delle altre, che chi più è assiduo nella lettura della nostra Circolare più finisce per apprezzarla, chi meno la guarda più è incline a criticarla. Una piccola malignità la mia? Forse. E allora diciamo che i nostri critici amano la perfezione più di quanti, trovando sul mercato della carta stampata spesso materiale piuttosto scadente, sono pronti ad apprezzare quanto di positivo trovano sul "Raglio". Siamo comunque grati gli uni agli altri, perché da loro viene insieme un incoraggiamento e uno stimolo a fare sempre meglio.

Quello però che vorremmo soprattutto è che si allargasse sempre di più la platea dei lettori e dei sostenitori, di gente comune che prendano in mano la penna perché le tradizioni romagnole a volte passano anche attraverso un modesto strumento informativo come il nostro.

Per questo auguriamo al "Raglio" che migliori sempre più la qualità del suo servizio e possa per questa via incontrare un numero sempre maggiore di lettori affezionati.



L'ANGOLO DEI MOSQUITARI DI RAVENNA

Domenica 3 ottobre '97 il "Club Storico Faentino" organizza il 3° ritrovo di auto e moto d'epoca a Godo.

Partiamo da Ravenna in mosquito abbastanza presto, ma quando arriviamo la piazza del paese è già piena di moto. Ci iscriviamo, facciamo un giro per guardare bene tutte le vecchie moto e poi partiamo per Russi e dintorni, riuscendo a completare il percorso senza "rotture".

Durante il pranzo in uno stand, mentre mangiamo gli immancabili cappelletti, salsiccia, castrato e sangiovese... e sangiovese... e sangiovese..., con la lingua più sciolta e impastata ci prendiamo in giro a vicenda.

- Te la ricordi bene il numero della mia targa, visto che il mio mosquito va più forte del tuo e tu sei sempre dietro di me!

- Buttalo via quel rottame!

Finito il pranzo, prendiamo il caffè al bar, due chiacchiere (due!?!?) con alcuni conoscenti, poi tutti in gruppo torriamo a Ravenna.

Il 17 novembre, dopo cena, ci troviamo da Don Giuliano e decidiamo la data della cena sociale e il ristorante dove incontrarci: 13 dicembre, da Marchesini, con un bel menù: antipasti, primi, secondi, verdure, torta con il logo del club "I Mosquitari", vino, liquori e caffè.

Carlo Mazzotti

IL GUSTO DELLA MUSICA

Con le frizzanti note dell'"Inverno" di Antonio Vivaldi, esaltate dagli splendidi paesaggi di neve e ghiaccio che correvano sullo schermo, si è concluso il secondo ciclo di incontri "Il gusto della musica", anno secondo.

L'iniziativa, promossa dall'Associazione culturale "Tra Ravenna ed il mare" con la collaborazione della Circostrizione Terza e della Cooperativa di servizi sociali Sol.Co. si è sviluppata in cinque serate, di cui le prime quattro, secondo lo schema già sperimentato della lezione interattiva, cioè di interscambio fra docente e allievi, seguite dal momento del gusto, che quest'anno proponeva, in abbinamento, vini/formaggi, nei rinnovati locali della ex scuola elementare di Porto Fuori.

Novità, invece, per l'ultima serata che, grazie alla collaborazione di don Bruno Gallerino e di alcuni componenti della compagnia del Buonomore, è stata trasferita nella sala parrocchiale e che ha consentito di aprire le porte alla cittadinanza.

Anche il programma è stato diverso: tralasciate le sapienti ed accattivanti presentazioni dei brani da parte del simpatico prof. Michele Carnevali, si sono potute apprezzare alcune esecuzioni dal vivo delle sorelle Cinzia e Daniela Di Nuzzo, violinista e soprano, la prima, e pianista, la seconda: due giovani artiste, con un curriculum di tutto rispetto, confermato dalla bella prova di bravura e affiatamento.

E' seguita la video proiezione dell'intero concerto delle "Quattro stagioni" di Vivaldi, dove le note straordinarie di quest'opera si sono amalgamate con le splendide immagini della natura, colte nei diversi periodi dell'anno. Un video che è stato possibile visionare grazie all'attrezzatura messa a disposizione da Ivan e dagli amici Renzo e Claudio, ai quali va il mio sentito ringraziamento.

Molto gradevole è stata poi, in chiusura di serata, la possibilità di degustare, fra uno stuzzichino ed un dolcetto, numerosi vini di qualità, presentati personalmente dai produttori. Il bilancio della serata e dell'intera iniziativa, può considerarsi soddisfacente: la partecipazione di pubblico è stata discreta ed il livello di gradimento manifestato dai convenuti è risultato positivo.

Valutato, però, che la maggior parte dei partecipanti era di provenienza cittadina, resta l'amarezza di constatare, ancora una volta, quanto si mantenga scarsa l'adesione dei paesani ad iniziative che si discostano dalla classica abbuffata.

Patrizia Bianchetti

Presidente dell'Associazione culturale
"Tra Ravenna ed il mare"

Congratulazioni

Il Raglio rivolge le congratulazioni al Vice Presidente Andriani al quale la figlia Monica ha dato alla luce la prima nipotina Chiara.

A Matteo la cicogna ha portato una bella sorellina, Agnese. Congratulazioni ai genitori Asioli Werter e Sara.

CURIOSITÀ E TRADIZIONE

La pignataza

Il gioco della "pignataza" era legato ad un preciso periodo dell'anno e precisamente alle prime domeniche di Quaresima. In genere erano gli adulti che lo organizzavano per i bambini in occasioni di feste collettive nei paesi o nelle scuole.

In una vecchia pentola di terracotta (la pignataza) si mettevano diverse cose buone da mangiare, come fichi secchi, castagne, noci, arance, noccioline croccante e altri dolcetti. Tutto veniva avvolto nella carta e immerso in una certa quantità di segatura per riempire il recipiente.

La pentola veniva appesa con una corda ad un paio di metri dal suolo ed il gioco consisteva nel cercare di romperla con un bastone, pur se bendati. Il divertimento di quelli che stavano a guardare era quello di frastornare chi era bendato, facendolo girare più volte su sé stesso, così che fosse disorientato prima di trovare la posizione da cui colpire la pentola.

Il gioco veniva poi seguito da incitamenti più o meno a sproposito, proprio per mettere più in difficoltà il giocatore.

Scaduto un certo tempo, si cambiava il giocatore e alla fine chi riusciva a rompere la pentola ne vinceva il contenuto, anche se gli capitava di prendersi i cocci in testa.

Nelle feste più importanti vi erano più pentole dondolanti ad altezze variabili, appese ad una corda tesa tra due alberi, con contenuto diverso e, per aumentare il divertimento degli spettatori, magari se ne metteva una fasulla, piena di cenere o acqua.

E' una antica tradizione che capita ancora di vedere in alcune feste di campagna.

A SER J'OCC (CHIUDO GLI OCCHI)

Méntar
stràchi e anujèdi
al vèn zò int la séra
al prémi òmbar
d'un dè
òrmai consumé,
a sér j'occ
par sminghé
i turmént
d'ste mond
che scrìv la su storia
su pàgin immatìdi,
a sér j'occ
par sugnè
dè luntèn
chi vùleva alzir
sòra agl'él
d'na vulànda.

Mentre
stanche e annoiate
scendono nella sera
le prime ombre
di un giorno
ormai consumato,
chiudo gli occhi
per dimenticare
i tormenti
di questo mondo
che scrive la sua storia
su pagine impazzite,
chiudo gli occhi
per sognare
giorni lontani
che volavano leggeri
sulle ali
di un aquilone.

(poesia di Renzo Rossi, carissimo amico e valente poeta dialettale di Conselice)

E LUNERI DI SMEMBAR

In gennaio del 1845 esce a Faenza, in soli cento esemplari, il primo "Luneri di smémbar".

Il suo primo titolo è "Lunario per il 1845" è privo di composizione in vernacolo e reca solo un discorso generale e brevi previsioni meteorologiche e sui raccolti.

Solo nel 1846 appare la prima canzonetta in dialetto romagnolo che proseguirà ininterrottamente fino al 1942, quando per pochi anni il fascismo impone i versi in italiano. Alla faccia del romagnolo Benito.

CUCINA TIPICA

Canocchie ripiene

Per quattro persone occorrono: 1 chilo di canocchie fresche, olio, pangrattato, prezzemolo, rosmarino, aglio, pepe e sale.

Lavate le canocchie, si pratica una incisione per tutta la lunghezza della schiena, dalla coda alla testa.

Il ripieno si ottiene mischiando pangrattato, prezzemolo, rosmarino, aglio tritai, oltre a pepe, sale e olio. Si inserisca a viva forza il ripieno nell'incisione praticata allargandone i lembi.

Si mettano le canocchie al fuoco in gratella, cocendo prima la parte inferiore e poi la schiena. E' il sistema più semplice e tradizionale per gustare uno squisito crostaceo molto abbondante fino a poco tempo fa nel nostro mare. Ora purtroppo molto meno.

A mangiarlo, c'è da pungersi un po' le dita e le labbra ma ne vale la pena; e poi basta berci sopra, magari un buon rosso, alla moda dei vecchi marinai, anche se qualche modernista potrebbe scandalizzarsi.

AVVISO AI SOCI ED AI SIMPATIZZANTI

E' aperta la campagna tesseramento per il 2008; la quota annuale è sempre di € 20,00. (venti)

Ai vecchi soci sollecitiamo il rinnovo dell'adesione, ai nuovi diamo fin da ora il benvenuto in famiglia.

*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.



Rubrica dell'orto e giardino

gennaio

(a cura di Asioli F.lli)

Nell'orto:

Evitando le giornate gelide si possono piantare spicchi di aglio e zampe di asparagi. All'aperto si può seminare la cipolla, mentre sottovetro si seminano lattuga, sedano e cavolo cappuccio, ecc.

E' momento di potatura per arbusti, alberi da frutto e viti. Si eseguono trattamenti sui peschi contro la bolla e su tutti i fruttiferi e gli arbusti con oli minerali. Se non c'è troppo gelo è tempo di mettere a dimora arbusti perenni, frutti e viti.

Nel giardino:

Nelle giornate meno fredde si possono mettere a dimora viole del pensiero, pratoline, violeciocche, primule, crocus, iris, anemoni, ranuncoli, ecc. Potare glicini e clematis.

Consiglio per il buon giardiniere o ortolano: non farsi sorprendere dalla primavera con gli attrezzi e le macchine da lavoro non adeguatamente manutentate.

In cantina:

si completi al più presto il terzo travaso del vino nuovo in quanto il clima freddo ne aiuta la depurazione e quindi occorre eliminare il residuo di fondo. La depurazione del vino si aiuta aprendo le finestre della cantina per raffreddare meglio l'ambiente.

INIZIATIVE SOCIALI

Sabato 19 gennaio 2008, ore 18,00

Concelebrazione della S.Messa presso la chiesa di S.Maria in Porto Fuori in memoria di don Francesco Fuschini.

Venerdì 25 gennaio 2008, ore 21

assemblea annuale dei soci per l'approvazione del bilancio consuntivo 2007 e l'esposizione del programma di attività per il 2008. Buffet per i partecipanti.

Sabato 16 febbraio 2008

cena sociale del tesseramento presso l'ex asilo parrocchiale con menu composto da: primo, secondo di carne alla griglia, contorno, pinzimonio, dolce, caffè, digestivo.

Contributo di partecipazione :

per i soci in regola col pagamento della tessera annuale € 10,00; per tutti gli altri, € 15,00