



«Mi spezzo ma
NON
mi piego»

IL RAGLIO

CIRCOLARE DELLA COMPAGNIA BUON UMORE

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

Porto Fuori

Anno III n° 5

Giugno 2006

L'ARCOLD



Ricordi d'infanzia: a chi possono interessare? Ai coetanei per far rivivere i ricordi, o ai giovani che queste cose non le hanno vissute?

Chi come me ha trascorso la giovinezza in campagna non può avere dimenticato "giugno, la falce in pugno" o il detto romagnolo "zogn di quaion" (giugno dei minchioni), secondo una tradizione che coniava un detto per ogni mese dell'anno.

Già dall'inizio di giugno nei terreni sabbiosi e più asciutti nei nostri staggi veniva a maturazione prima l'orzo e poi il grano, e nel mondo legato alla terra si cominciava a preparare il grande evento "l'arcold", cioè il raccolto del grano.

Prodotto di primaria importanza per l'economia contadina, da cui si ricavava il pane, primo elemento dell'alimentazione umana, considerato sacro nella civiltà contadina; infatti era sacrilegio sprecarne anche una sola briciola.

Per la mietitura cominciavano ad affluire dai borghi nelle case dei contadini, amici e conoscenti, i quali, senza uno stipendio fisso, aspettavano il periodo dei grandi lavori in campagna per effettuare qualche prestazione in più che consentiva di prestare servizi ai contadini per un pranzo e una cena, oltre che per qualche prodotto in natura da portare a

casa (un fiasco di vino, qualche uova, ortaggi, frutta, una bottiglia di latte, ecc.)

Le falci un po' arrugginite venivano tolte dal ripostiglio ove erano state conservate e battute accuratamente tra incudine e martello per ravvivarne il taglio.

Appena il grano era giunto a maturazione, non troppo secco ma coi nodi della paglia ancora verdi (avrebbe poi completato la maturazione nelle mannelle stese al sole), ci si alzava al mattino presto per poter iniziare a lavorare col fresco e, in gruppi anche oltre la decina di persone, si affrontavano sterminati campi di grano.

La mietitura era un lavoro molto impegnativo che richiedeva una certa tecnica, anche perché le falci erano affilatissime e non perdonavano la minima distrazione od errore.

Chinati, con la sinistra si stringeva un fascio di spighe mentre con la falce impugnata dalla destra si tagliava (sfalzè) e con due o tre sfalciate se ne faceva un pugno e si deponeva nella manè (mannella), continuando così per intere giornate.

Se il grano da mietere era rimasto in piedi, si tagliava a trenta, quaranta centimetri da terra; ma se a causa di intemperie o vento si era allettato, allora ci si doveva chinare fino a terra per raccogliarlo e la posizione si faceva più scomoda e faticosa. A mezzogiorno tutti a tavola, dove l'azdora aveva preparato minestra, secondo e contorni di verdura; pasto frugale ma non scarso, anche per non fare brutta figura verso gli amici venuti ad aiutare e dopo una breve siesta si riprendeva il lavoro.

Magari dopo qualche giorno di mietitura, nel pomeriggio anziché raccogliere si andava a fare i covoni (a imbalzé) con il grano mietuto nei giorni precedenti e quindi già maturato dal sole.

Per legare i covoni si usano due mazzi di grano, tagliati a terra e annodati dalla parte delle spighe; in questo modo si faceva una specie di corda e, stesa per terra, vi si mettevano sopra le mannelle e con i due capi della paglia si stringeva il fascio e si annodava. Ed ecco fatto il covone (la còva)

A stendere queste corde di paglia erano i ragazzi di otto, dieci anni, la cui giovane età non consigliava l'impiego nella faticosa mietitura; ma non rimanevano certo fuori dal contribuire alla buona riuscita del raccolto.

corde di grano, tenuto conto che erano lunghe e pesanti da portare sulle spalle, ed essendo piccoli di statura, i capi si aggrovigliavano nelle stoppie alte fino al ginocchio ed era un supplizio avanzare a piedi nudi e calzoni corti in quel groviglio.

Inoltre lo strame appuntito, per esigenza di taglio, andava a ferire le gambe nude dei ragazzi fin sotto al sedere e, a fine lavoro, si ritrovavano sanguinanti e pieni di ferite.

Finiva la mietitura, che poteva durare decine di giorni, si cominciava a fare la bica (e bèrch) con i covoni trasportati dal campo su carri trainati da vacche e buoi.

Ci si dividevano i lavori: chi a caricare, chi sul carro a sistemare i covoni, chi nell'aia a scaricare e fare la bica con una tecnica tutta speciale.

Si sistemavano i covoni in cumuli (rettangolari, quadrati od ovali) alti quattro, cinque metri, con le spighe rivolte all'interno, poi si sormontavano con altre file di covoni, con le spighe rivolte all'esterno come fossero tegole, a restringere gradualmente l'ampiezza del cumulo fino a crea uno spartiacqua.

Però in casi di forti acquazzoni non era sufficiente a contenere la pioggia ed allora si doveva disfare la parte della bica imbevuta d'acqua, stendere i covoni al sole per evitare che il grano bagnato germogliasse e andasse a male.

Un'altra soluzione era quella di fare una bica a punta trunca e poi coprirla con tendoni, a noleggio o in comproprietà, ma in questo caso si dovevano affrontare delle spese che non tutti potevano sostenere.

Torneremo sull'"arcold" con la "batduta".

E sùmar vècc

EVENTI CULTURALI Miniere dello zolfo

La sera del tredici maggio scorso, nella sala parrocchiale di Porto Fuori, organizzata dalla Compagnia del Buon Umore, dal Comitato Cittadino, e dall'Associazione culturale Fra Ravenna e il mare, si è svolta una serata sulla storia delle miniere dello zolfo della Romagna.

Davanti al pubblico presente, molto attento, Bezzi Alessandro e Fabbri Giuliano, con l'aiuto di filmati e fotografie, hanno fatto una illustrazione, tale da stimolare la curiosità dei presenti, che ha indotto gli organizzatori a proporre una giornata di visita alle miniere. La trasferta è avvenuta con mezzi propri e si è pranzato al ristorante.

Domenica 21 maggio alle ore otto ci siamo trovati (in venticinque circa) nel piazzale della chiesa, e tutti assieme (sei macchine e un pulmino) siamo partiti. Prima tappa Borello dove abbiamo visitato il museo. Un amico di Alessandro, Fagioli Davide, davanti a un plastico che riproduceva la struttura edilizia e organizzativa della miniera di Formignano, ci ha spiegato in modo chiaro e preciso tutto il funzionamento della struttura mineraria. Le spiegazioni hanno riguardato la ricerca della vena e la tecnica di scavo in galleria per la ricerca della vena di zolfo. Fagioli si è soffermato anche sulle tecniche di trasporto e la prima raffina-

ciando a fuoco lento per circa una settimana. scioglievano il minerale. Una volta liquido lo zolfo usciva da apposite canalette poste all'estremità inferiore del forno e con dei secchi veniva versato negli stampi. Una volta raffreddate, le formelle venivano tolte dagli stampi.

Risaliti in macchina abbiamo fatto una visita al complesso minerario che purtroppo oggi si trova in pessime condizioni. Vedere queste testimonianze del passaggio dalla civiltà contadina alla vita industriale, in stato di abbandono, addolora. La terza tappa ci ha portato alla miniera in località Montevecchio, dietro a un boschetto oltre il Savio. L'ingresso è quasi inaccessibile fra sterpi, radici e fango. Ci siamo infilati in un piccolo pertugio per accedere poi in una cavità di circa una ventina di metri quadrati ricavata nella montagna. La cavità era rivestita di muratura a faccia vista con tetto a volte. Poi ancora un cunicolo stretto per il passaggio di una sola persona per volta. Percorsi una ventina di passi si entrava in un vano molto simile al precedente. Proseguendo si arrivava alla bocca di un forno, di piccole dimensioni, dove lo zolfo veniva raffinato. Siamo usciti sporchi di fango ma contenti di avere vissuto tale esperienza, sotto terra, al buio quasi totale, rotto solo dalla luce di piccole torce e da qualche accendino.

Risaliti in macchina siamo andati alla Coratella a vedere un cumulo di residui della prima raffinazione, delle dimensioni di una piccola collina. Alle dodici e trenta siamo partiti per il ristorante Ponte Giorgi dove notoriamente si mangia bene. Siamo stati accolti con molta familiarità, buona cucina, piatti succulenti e saporiti, gustati con piacere da tutti i componenti il gruppo. Durante il pranzo si è instaurato un clima di allegria che è continuato anche dopo, nel parco retrostante il ristorante. Giornata ben riuscita anche grazie alla carica comunicativa di tutti i partecipanti

Di queste due occasioni culturali, bisogna dare merito a Bezzi Alessandro, Fabbri Giuliano, Fagioli Davide. Persone affabili che amano la cultura materiale della Romagna, che coltivano con escursioni dirette in miniere abbandonate, ricerche in biblioteche e in raccolte private. Il loro obiettivo è quello di evitare che questa specifica cultura della nostra terra non vada dispersa. Questi giovani fanno parte della Società di Ricerca e studio della Romagna Mineraria. Il recapito è presso Bezzi Alessandro cel. 347/476242

Grazie ragazzi per questa bella esperienza, continuate così!

E sùmar vècc



SUCCESSO, BELLEZZA E POI...?

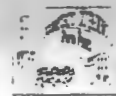


L'estate è alle porte. Accenno ai riti delle Miss di ogni specie che già si vivono in questo periodo. Quel che mi rammarica è il vedere che, con tutte le possibilità che si offrono oggi di spendere bene la vita, alcune di loro si rassegnano a lavorare secondo le misure dell'involucro di sé, sottoponendosi, con gran paura, alla valutazione del pubblico. A questo punto c'è da chiedersi se la vita ci è stata donata per farne un successo personale, per divenire una donna famosa, oppure per un qualcosa di più. Come è possibile ogni forma di protagonismo, esibizionismo, ecc. Sto parlando del problema che puntualmente ogni anno in questa stagione si verifica. E' giusto che tutto si basi solamente nel volere apparire in TV per concorsi di bellezza (Miss Italia, Miss Mondo, Miss Universo...) e come non bastasse si aggiunge anche Miss Mamma? Possibile che le ragazze (ripeto non tutte) credano di valere solamente per il loro corpo e perché sono protagoniste di certi film con registi e attori importanti? A questo proposito mi vengono in mente le parole del Cardinale Tonini: "Non dimenticherò mai la domenica in cui c'era l'elezione di "Miss Cinema". Ero parroco a Salsomaggiore. Stavo per uscire dalla sacrestia verso l'altare, quando arriva una signora e mi domanda: Celebra lei la Messa?. Rispondo di sì. E lei: La prego, la prego, mi faccia un favore: preghi per mia figlia!. Le domando: Che cosa succede? E moribonda?. No, no. Mia figlia concorre oggi per "Miss Cinema". Sarebbe una bella cosa che venisse eletta una cattolica....Le dico: Signora, pregherò che si salvi l'anima!". Non spaventiamoci però, perché per fortuna ce ne sono ancora di quelle che fanno sul serio. E le nostre ragazze che, con impegno, frequentano la parrocchia, sono catechiste, animatrici, chi le ricorda? E quelle che aiutano gli ammalati di Aids, i tossicodipendenti, quelle non sono forse le vere protagoniste di questo nostro tempo? Qualcuno si potrebbe arrabbiare e farebbe bene. Perché? Se pensiamo ai giovani credenti, a quelli che la loro vita l'hanno destinata tutta per gli altri, a coloro che avvertono il bisogno di lasciare "un segno" di speranza su questa terra. E concludo riportando ancora un altro passo del Card. Tonini che spesso rivolge ai giovani: "Dio ti ha fatto degno del suo compiacimento; tu sei il bene di Dio! Capisci ora perché furono fatti il cielo e la terra e le meraviglie immense? Perché tu comprendessi che il mondo intero ti è stato regalato come segno della importanza che tu hai per Dio...". Tonini ci dice di aiutare il ragazzo a guardare al futuro. "Il pensiero del futuro va coltivato come idea forte, molto forte. Inoltre dobbiamo aiutare il ragazzo all'amore di se stesso, l'amor santo di sé, la cura della propria coscienza perché il futuro non dipenderà dai soldi che hai o dagli amici che incontrerai, ma da quello che sei, dai gusti che ti dai." Ci auguriamo che non manchino mai coloro che credono nel bene e non si stanchino di compierlo, a costo di rinunciare anche ad essere sotto le luci dei riflettori, perché questi prima o poi si spengono.

gione si verifica. E' giusto che tutto si basi solamente nel volere apparire in TV per concorsi di bellezza (Miss Italia, Miss Mondo, Miss Universo...) e come non bastasse si aggiunge anche Miss Mamma? Possibile che le ragazze (ripeto non tutte) credano di valere solamente per il loro corpo e perché sono protagoniste di certi film con registi e attori importanti? A questo proposito mi vengono in mente le parole del Cardinale Tonini: "Non dimenticherò mai la domenica in cui c'era l'elezione di "Miss Cinema". Ero parroco a Salsomaggiore. Stavo per uscire dalla sacrestia verso l'altare, quando arriva una signora e mi domanda: Celebra lei la Messa?. Rispondo di sì. E lei: La prego, la prego, mi faccia un favore: preghi per mia figlia!. Le domando: Che cosa succede? E moribonda?. No, no. Mia figlia concorre oggi per "Miss Cinema". Sarebbe una bella cosa che venisse eletta una cattolica....Le dico: Signora, pregherò che si salvi l'anima!". Non spaventiamoci però, perché per fortuna ce ne sono ancora di quelle che fanno sul serio. E le nostre ragazze che, con impegno, frequentano la parrocchia, sono catechiste, animatrici, chi le ricorda? E quelle che aiutano gli ammalati di Aids, i tossicodipendenti, quelle non sono forse le vere protagoniste di questo nostro tempo? Qualcuno si potrebbe arrabbiare e farebbe bene. Perché? Se pensiamo ai giovani credenti, a quelli che la loro vita l'hanno destinata tutta per gli altri, a coloro che avvertono il bisogno di lasciare "un segno" di speranza su questa terra. E concludo riportando ancora un altro passo del Card. Tonini che spesso rivolge ai giovani: "Dio ti ha fatto degno del suo compiacimento; tu sei il bene di Dio! Capisci ora perché furono fatti il cielo e la terra e le meraviglie immense? Perché tu comprendessi che il mondo intero ti è stato regalato come segno della importanza che tu hai per Dio...". Tonini ci dice di aiutare il ragazzo a guardare al futuro. "Il pensiero del futuro va coltivato come idea forte, molto forte. Inoltre dobbiamo aiutare il ragazzo all'amore di se stesso, l'amor santo di sé, la cura della propria coscienza perché il futuro non dipenderà dai soldi che hai o dagli amici che incontrerai, ma da quello che sei, dai gusti che ti dai." Ci auguriamo che non manchino mai coloro che credono nel bene e non si stanchino di compierlo, a costo di rinunciare anche ad essere sotto le luci dei riflettori, perché questi prima o poi si spengono.



POLISPORTIVA
PORTO FUORI
CALCIO



Compagnia
del Buon Umore

SONO LIETI DI ANNUNCIARVI IL

BU - CA - CI - MO - KA - LO - CA

INTRATTENIMENTO E PARTECIPAZIONE A PORTO FUORI

CON IL SEGUENTE PROGRAMMA

SABATO 10 GIUGNO 2006

AL CAMPO SPORTIVO PORTO FUORI

dalle ore 17 alle 20 **SCUOLA CALCIO**

dalle ore 21 alle 22 **SPETTACOLO DI BURATTINI**
(programma Circoscrizione estivo)

dalle ore 21.00 **CALCIO TORNEO DEI RIONI**

DOMENICA 11 GIUGNO 2006

- ore 10.00 **CICLOPEDALATA
CON FAMIGLIE PER IL PAESE**
PARTENZA DAL PIAZZALE
DELLA CHIESA CIRCA KM 10
- ore 12.00 **PRANZO di CARNE AI FERRI**
su prenotazione
PRESSO EX ASILO PARROCCHIALE
CONTATTARE RENZO 348.6505503
- ore 14.00/17.00 **MOSQUITO IN RASSEGNA**
(presso via Conci via Sereni via Staggi)
SARA' OFFERTO UN RINFRESCO SUL POSTO
- ore 17.00/18.00 **RASSEGNA SPORTIVA
KARATE E LOTTA**
(piastra polivalente al Campo Sportivo)
- ore 18.00/19.30 **TORNEI DI CALCIO**
(CAMPO SPORTIVO)
- ore 21.30 **SPETTACOLO MUSICALE
DAL VIVO CON IN CONCERTO
I BAMBINI PORTOGHESI**
(CAMPO SPORTIVO)

**SI INVITANO
TUTTI I PAESANI
A PARTECIPARE NUMEROSI**

**SARA' APERTO LO STAND GASTRONOMICO
LE CENE ED I PRANZI SONO A PAGAMENTO**

Sarà possibile cenare dalle ore 20,00 alle 21,00

Tortelli alla marmellata

Ingredienti: zucchero gr. 400, zucchero vanigliato ge. 100, farina gr. 800, fecola gr. 200, 5 uova, strutto gr. 200, limone, 2 bustine di lievito, vanillina 2 bustine.

Preparazione: Dopo aver impastato gli ingredienti (tutti insieme) stendere l'impasto con un po' di farina evitando l'attaccamento dello stesso e fare dei tondi con una tazzina da caffè o un bicchiere. Farcire i tondi a piacere, con marmellata o altro, infine spennellarli con rosso d'uovo, infornare a forno caldo e buon appetito!

I garganèl cun l'arveja

Ingredienti per 6 persone: 600 gr. di garganelli, 200 gr. di carne di maiale, 50 gr. di pancetta fresca, 200 gr. di piselli, sugo di pomodoro, mezza cipolla, olio, sale, pepe.

Si soffrigge la cipolla con la pancetta, entrambe finemente tritate, poi s'aggiunge la carne di maiale e si cuoce a fuoco lento per 20 minuti.

Si aggiunge il sugo di pomodoro assieme ai piselli e si continua la cottura per altri 30 minuti, sempre a fuoco lento, col tegame parzialmente coperto.

Nel frattempo si fanno bollire i garganelli in acqua salata avendo cura di non scuocerli, ma al tempo stesso che non diano la sensazione di crudezza.

Scolati, si condiscono con ragù e piselli, preparato come sopra, e si ottiene uno dei piatti tipici più antichi della Romagna.

I garganelli, di origine campagnola, nascono da una lavorazione alquanto complessa di un impasto i cui componenti erano spesso segreti di famiglia. Comunque nella tradizione più schietta i garganelli venivano serviti con brodo di cappono o di manzo.

Proverbi

Fidat poch dla zent, mo manch di parent
(Fidati poco della gente, meno ancora dei parenti)

E' sgnòr e' magna quand ch'ha fam, e purét quand ch'u n'ha
(Il ricco mangia quando ha fame, il povero quando ne ha)

Chi ch'vò savè e u'n sa, s'un n'è màt e' duintarà
(Chi vuol sapere e non sa, se non è matto lo diventerà)

I quatrèn j è coma i dulùr, chi ch'j ha i si ten
(I quattrini sono come i dolori, chi li ha se li tiene)

Furia 'd vécc, tròt d'ésan e fugh 'd paja, j luta pòch.
(Furia di vecchio, trotto d'asino e fuoco di paglia durano poco)

*La Compagnia del Buon Umore
di Porto Fuori
si congratula con Daniele e Milena
per la nascita della loro bambina.*



Rubrica dell'orto e giardino

Giugno

(a cura di Asioli F.lli)

Nell'orto

All'aperto si possono seminare barbabietole, basilico, carota, tutti i tipi di cavolo, cicorie e lattughe, fagioli e fagiolini, prezzemolo, sedano, rucola, pomodoro, erba cipollina, porri, ecc.

Si eseguono trattamenti contro gli insetti nocivi e le malattie su tutte le piante a produzione estiva ed in particolare sul pomodoro; si spuntano le cime dei fagioli rampicanti quando hanno raggiunto l'altezza desiderata; si muniscono di sostegno i fagioli rampicanti; si cimano le fave quando sono in fiore; si rincalzano le patate; si asportano i getti ascellari dei pomodori, peperoni e melanzane; si cimano i getti dei cetrioli dopo 5-6 foglie.

Nel frutteto

Si fissano al terreno gli stoloni delle fragole e si eliminano quelli che non servono. Si diradano peschi, albicocchi, susini, meli e peri, dopo la cascola di giugno. Lotta antiparassitaria e potatura verde sono le attività più impegnative. In particolare sulla vite si interviene con la "scacchiatura" operazione con cui si elimina la vegetazione superflua che non ha frutto.

Nel giardino

All'aperto si seminano: altea, amaranta, campanelle, cineraria, margherite di ogni tipo, gaillardia, lunaria, speronella, violacciocca, zinnia, astri, ecc.

Nei rosai si eliminano boccioli e rami che hanno già fiorito per consentire una rigogliosa rifioritura in settembre.

Potare leggermente azalee e rododendri.

*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.