



«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° 2

Marzo 2006

LE FOCARINE DI MARZO

(fè lom a mérz)

Una usanza millenaria è quella di festeggiare l'arrivo del nuovo anno che, secondo tradizione antica, coincideva con il risveglio della natura, proprio a marzo, mese dedicato a Marte, dio della primavera, del lampo e del fulmine.

Bisognava quindi propiziarsi il nuovo anno, fin dal suo nascere, illuminandogli il cammino con falò che venivano accesi sul far della notte, per propiziarsi raccolti abbondanti. L'usanza si consolidò, tanto che gli ultimi tre giorni di febbraio ed i primi tre di marzo vennero chiamati i giorni delle focarine, i dé dal fugarèn, ma anche i dé d'la canucera.

Non si è mai saputo con certezza cosa fosse la canucera, ma si propende per un riferimento alla dea romana depositaria della vita e della morte, spesso raffigurata nell'atto di filare con la conocchia.

Secondo un'usanza pagana, in quei giorni la superstizione imponeva di non svolgere alcun lavoro per il timore che ogni cosa eseguita sarebbe poi risultata mal riuscita.

L'usanza delle focarine si è protratto fino ai giorni nostri, ma ormai ne è rimasto solo il folclore.

Qualcosa del genere permane nelle campagne forlivesi, abbinata alla festa della Madonna del fuoco (la Madòna de fùg) che si celebra il 4 febbraio.

Quando eravamo ragazzi, nelle campagne, ci si radunava dopo cena nelle cavedagne o in spiazzi preparati allo scopo per appiccicare il fuoco a montagne di sarmenti, di erbe seccate o di rami di potatura, quelli più scadenti naturalmente in quanto la potatura buona veniva utilizzata per riscaldare l'acqua per le mucche da latte o il forno per cucinare il pane.

Le fiamme si alzavano alte e sciame di faville si involavano al cielo, mentre i bambini – ma non solo – tra uno schiamazzo e l'altro declamavano: lom a mèrz ogni spiga féga un bèrch.

E c'era una gara tra i contadini per fare la focarina più grande, più alta, più luminosa e più lunga; dalla grandezza del fuoco si intuiva anche il grado di agiatezza della famiglia. Chi bruciava solo sterpi era in evidente condizione d'inferiorità rispetto a chi si poteva permettere di mandare in fumo intere fascine di sarmenti.

Quando la fiamma tendeva a diminuire c'era sempre qualche giovane ardimentoso che si cimentava a saltare il fuoco da parte a parte, magari con l'intenzione di stupire le ragazze del vicino che nell'occasione non mancavano mai di scambiare visite gradite.

Tutto ormai è scomparso; finiti i sarmenti, finiti i contadini, finita la voglia di divertirsi con così poco.

Anche perché se provi ad accendere un falò, ti ritrovi dopo cinque minuti i vigili urbani che ti multano, o i vigili del fuoco chiamati da qualche vicino di casa perché gli da fastidio il fumo.

Pullnèra



SCHERZA COI FANTI, LASCIA STARE I SANTI



Un vecchio detto "Scherza coi fanti, ma lasciare stare i Santi" potrebbe oggi ritornare sulla bocca della nostra gente e specialmente di chi in Romagna conosce bene i Proverbi. Questa volta però per un'idea unica, nel suo genere, a livello mondiale. "Per San Francesco sono disposto a darti Sant'Antonio Abate, San Giovanni Battista e Santo Stefano! No, grazie, ce l'ho doppio". Il lettore si chiederà se chi scrive ha bevuto qualche bicchiere di vino in più per fare certe affermazioni, eppure vi posso dire che è così. Sto parlando del bellissimo Album dei Santini (una raccolta seria ed approfondita) che raccoglie oltre 400 figurine di Immagini antiche e preziose, italiane ed europee che raccontano 500 anni di storia, a cura di Vittorio Pranzini con la presentazione del Cardinale Ersilio Tonini attraverso il Patrocinio dell'Arcidiocesi di Ravenna - Cervia. Scrive a proposito Tonini: "Idea splendida. Ed io ne godo con tutta l'anima. E per mille motivi più che evidenti, a cominciare dal fatto che stavolta l'istanza giunge dai ragazzi i quali hanno inteso esprimere un fervore d'anima genuina e travolgente incoraggiando l'Editore a presentare la sua opera. Un fatto - questo - che, confrontato con quel che ci sta accadendo attorno, ci aiuta a rivedere molti giudizi pessimisti sul futuro. Mi spiego meglio. Anni fa i ragazzi facevano raccolta di figurine dei campioni di calcio: ma era a mo' di mercatino, comprando e vendendo. Il confronto è eloquente, chiarissimo che c'è qualcosa di meglio e il meglio sta nella significazione: là il mercatino, qui l'esempio della vita". L'Album dei Santini costituisce senz'altro una curiosa e affascinante novità nel settore delle raccolte di figurine in quanto, con assoluta certezza, si può affermare che un tema iconografico come questo non è mai stato affrontato nella pur lunga e ricca storia della figurina che copre, ormai, un periodo di oltre 150 anni. Se ripercorriamo, infatti, sia pur brevemente, questo magico mondo delle figurine che ha affascinato diverse generazioni, non solo di bambini ma anche di adulti, considerato, addirittura, come un vero e proprio fenomeno di costume, possiamo facilmente notare che ne sono state stampate milioni e milioni di esemplari relativi agli argomenti più disparati: dalle prime serie finalizzate alla pubblicità a quelle che riproducono temi di carattere storico, geografico, scientifico, legati al mondo naturale, della flora e della fauna di tutto il mondo, fino alle raccolte, più vicine ai nostri giorni, nelle quali la figurina porta l'immagine dei più noti giocatori del calcio, o degli attori dei film più amati dal pubblico o i più famosi personaggi dei cartoni animati, a cominciare da quelli di Walt Disney, con una lunga serie di tipologie, che prosegue tuttora, specialmente con i cartoon di produzione giapponese.

Questa nuova raccolta riunisce, idealmente, due oggetti assai

simili per formato e tecniche di produzione, come il santino e la figurina. Essi hanno convissuto insieme per moltissimi anni, in quanto diverse case editrici, soprattutto straniere, li producevano tutti e due, poiché avevano perfezionato le tecniche illustrative e di stampa relative al piccolo formato. Tale unicità viene oggi riproposta nella figurina, nel rispetto delle proporzioni e delle vaste tipologie illustrative, vecchie ormai di secoli. Infatti l'Album, da un lato ripercorre la storia del santino, che si snoda per oltre cinque secoli, dalle produzioni più antiche, come quelle fiamminghe, che risalgono alla fine del Cinquecento, a quelle più vicine a noi, che hanno avuto una vastissima diffusione fino alla metà del secolo scorso; dall'altro, presenta una vasta selezione di immagini, raggruppate per tematiche, con i principali generi appartenenti all'iconografia devozionale di piccolo formato. Le figurine riproducono santini di particolare bellezza e rarità, sia per la tecnica utilizzata nella stampa, con preziosi pizzi di carta realizzati a punzone, sia nella produzione manufatta, che presenta vere opere d'arte, come gli elaborati canivets, eseguiti dalle Suore di clausura nel Settecento, con grandissima perizia e pazienza, come forma di preghiera. Potrei aggiungere altre cose per descrivere questa interessante novità, ma ricordo solamente che l'album si può acquistare con le bustine di figurine presso tutte le edicole, ma per chi vuole da subito la collezione completa senza il problema delle figurine doppie, il tutto è già pronto presso la Libreria San Paolo in Via Canneti 9 a Ravenna al prezzo di E 36,00. L'uscita di questa raccolta è avvenuta sul finire dello scorso anno 2005, quand'è moda fra gli adulti i calendari con figurine non sempre esemplari. Pensiamo invece come sarebbe divertente che al termine della S. Messa, sul sagrato della Chiesa, qualcuno ti si avvicina chiedendo: "ho un San Giuseppe in più, non hai mica per caso da darmi un San Bartolomeo che mi manca?"

Julles Metalli



I MOSQUITARI DI RAVENNA

A conclusione della prima partecipazione al raduno di Cesena '94, dopo il pranzo, ci abbiamo a recuperare i nostri rulli, salutiamo gli organizzatori e li ringraziamo della bella giornata trascorsa in allegria con altri gruppi di varie città.

Mentre li stiamo caricando sul furgone, si avvicina Giorgio Serra, famoso vignettista di Bologna, e guarda con interesse il mio "capriolo" (moto di 75 cc. della Caproni) che avevo prestato ad un amico per partecipare al raduno e chiede chi ne è il proprietario.

Dopo avergli detto che è il mio, mi racconta che, appena sposato, con un "capriolo" uguale veniva d'estate al mare con la moglie, da Bologna a Punta Marina; e lo guarda con uno sguardo pieno di nostalgia e bei ricordi.

Un organizzatore del raduno, di nome Negretti di Gambettola e grande collezionista di cucciolo Ducati, mi si avvicina e, in tono ironico, mi dice:

quest'anno il raduno lo abbiamo organizzato noi, l'anno prossimo tocca a voi di Ravenna!

In un primo momento rimango perplesso: lo saluto, ma in seguito questa frase mi torna spesso in mente.

(continua.)

Carlo Mazzotti

COMITATO CITTADINO

Martedì 31 gennaio 1988 il comitato cittadino di Porto Tondo si è riunito nella sala parrocchiale in pubblica assemblea per la presentazione del nuovo Consiglio. Il presidente, secondo Galassi, ha esposto dettagliatamente la iniziativa da svolgere per eliminare quelle mancanze da tempo rimandate, per dare ai cittadini del paese le strutture necessarie per migliorare l'abitabilità e la circolazione: la piazza, la circonvallazione, i parcheggi, i marciapiedi, le asfaltature, ecc.

Ma ha fatto veramente piacere la sala piena di persone attente alle parole del presidente ed anche ai diversi interventi. Nella sua relazione, il presidente ha ricordato la solita partecipazione all'elezione del comitato cittadino, che potrebbe far pensare ad una non diffusa fiducia nelle possibilità di questo organismo di incidere nella realtà cittadina.

Invece la festa assemblea, i diversi qualificati interventi e l'interesse generale suscitato dall'iniziativa, dimostrano il contrario a cioè che, se gli si dà l'occasione, la gente partecipa, si esprime e crede in questo comitato.

Speriamo se si tratta di problemi concreti che riguardano la vita di tutti i giorni.

Altra decisione è sapere quanto peso potranno avere in consiglio di quartiere e quindi in giunta comunale, le osservazioni e le richieste avanzate dal comitato cittadino a chi auguriamo buon lavoro. Siamo tutti speranzosi per qualcosa di nuovo, adesso si tratta solo di non deludere le aspettative.

E tuttià vècc

L'ORA DE QUAION (Replica a S.Simone e Giuda)



Benché avessimo previsto una affluenza non eccezionale di pubblico, ci siamo invece trovati (con piacevole sorpresa) i posti esauriti e si è dovuto ricorrere alle sedie di scorta per soddisfare tutti i presenti.

Poco meno di duecento persone ci hanno acclamato, applaudito senza risparmio e incitato con diversi "bravi!". Il che ha gratificato non poco i componenti della Compagnia del Buon Umore. L'accoglienza degli assistenti ecclesiastici e di tutto il personale volontario addetto al funzionamento della parrocchia è stata molto calorosa, così che la serata si è svolta in un clima di distesa serenità.

Ne siamo rimasti tutti entusiasti ed una trasferta, temuta in quanto fuori casa si vuole sempre fare bella figura, si è alla fine trasformata in una serata più che casalinga.

Un caloroso ringraziamento a tutti coloro che hanno contribuito alla riuscita, ma un particolare grazie va al pubblico, artefice primario del successo.

14 febbraio, quale Valentino?

Due martiri di nome Valentino, vissuti entrambi nel terzo secolo e commemorati il 14 febbraio, hanno dato il nome ad una simpatica tradizione, poiché nel medioevo si riteneva che in questo giorno gli uccelli, avvertendo la fine dell'inverno, cominciasse a nidificare e si disse che la festa di S.Valentino segnava l'annuale risveglio della vita e quindi dell'amore.

S.Valentino divenne pertanto il patrono dei fidanzati. Ma quale Valentino?

Non si sa bene se fu il sacerdote romano che subì il martirio nel 268 o il vescovo di Terni che ebbe la stessa sorte cinque anni dopo.

CUCINA DI UNA VOLTA

LE POVERAZZE

In dialetto chiamate pavarazz o purtzi, è uno dei più gustosi molluschi della nostra spiaggia sabbiosa.

Un tempo erano cibo essenziale per il popolino della costa romagnola, che le consumava durante tutto l'anno anche se il periodo migliore è sempre stato quello invernale, quando le burlasche depositavano sul lughasciugh centinaia di poverazze e di carnelli.

Lungo la spiaggia di Marina si potevano osservare, fino a qualche decennio fa, specie al tramonto presto, molti poverazzi curvi ad affondare le mani nella sabbia bagnata per raccogliere la zera dei poveri, dal che il nome di poverazze. I più abbezzati disponevano di appositi rastrelli e di stivali alla coscia per camulare i molluschi avanzando nell'acqua di qualche decina di metri.

Solo pochi tuttavia conoscevano bene le zone di maggiore spaggiamento delle poverazze e dei carnelli e soprattutto sapevano interpretare le condizioni atmosferiche e del mare favorevoli alla raccolta.

Ovviamente tutto questo non esiste più in quanto le poverazze in spiaggia sono sempre più rare, raccoglierle è vietatissimo e la fame è diminuita. E poi quelle che si mangiano al ristorante, pagandole come l'oro o magari piene di sabbia, sono più buone. Non è così forse?

Comita:

Lo zio baciella si mettono a spurgare le poverazze per un paio d'ore in acqua di mare o in acqua fredda con un pugno di sale. Si scuotano più volte fino a che non si vede più sabbia nella bacinella.

Si prepara un abbondante trito di prezzemolo e aglio e si addeggiano nella padella le poverazze, aggiungendo olio d'oliva. Poi si copre il tegame o la padella e si cuociono a fuoco vivace, avendo cura di rimescolarle ogni tanto.

Dopo pochi minuti le poverazze si aprono e significa che sono a giusta cottura. Il sugo è parte integrante del piatto, conviene abbondanti intingoli col pane.

Varianti di cottura prevedono l'aggiunta di vino bianco, oppure di concentrato di pomodoro, eventualmente pane raffermo come crostini.

Pultrera

Cucina tipica

Pasticcio di maccheroni

Ingredienti per 6 persone: 500 gr. di maccheroni, interiori di due polli, 200 gr. di filoni, 100 gr. di prosciutto crudo, 200 gr. di piselli, 30 gr. di funghi secchi, mezzo cipolla, 50 gr. di burro, olio, parrigiano grattugiato, sale.

Esecuzione: tagliare in piccole parti le interiori dei polli e soffriggerle con la cipolla, l'olio e il sale. Unire i filoni, anch'essi tagliati in piccole parti, i piselli e i funghi. Lasciare cuocere lentamente e a cottura ultimata aggiungere il prosciutto tagliato a dadini.

Preparare della pasta frolla (500 gr. di farina, 250 gr. di burro, 5 uova, un pizzico di sale, 50 gr. di zucchero, la scorza grattugiata di mezzo limone) e dividerla in due parti.

Con una delle due parti ricoprire il fondo e i bordi di uno stampo imburrato. Una volta cotti i maccheroni in acqua salata condirli con il burro, il parrigiano e della besciamella.

Sistemare uno strato di maccheroni sul fondo dello stampo, condire con il ripieno precedentemente preparato, e aggiungere i rimanenti maccheroni e quindi un altro strato di ripieno.

Coprire con un disco di pasta frolla facendo aderire i bordi, spennellare la superficie con un rosso d'uovo e infornare in forno caldo per un'ora.

È un piatto tradizionalmente consumato in occasione delle feste di carnevale.



Rubrica dell'orto e giardino

Marzo

(a cura di Asioli F.lli)

Nell'orto

All'aperto, nella seconda quindicina, si seminano cicoria, spinaci, carote, bietole, prezzemolo, rucola, fave, pisello; si impiantano bulbi di cipolla, scalogno, aglio e patate precoci.

Sottovetro, meglio se in banchi con sottofondo di letame, si seminano pomodori, sedano, melanzane, peperoni, zucche, angurie, cetriolo, lattuga, ecc.

È ancora tempo di vangare e zappare le parti rimaste indietro, in modo che le ultime gelate possono purificare il terreno.

Concimare gli ortaggi che svernano (cipolle, fave, piselli, cavoli, ecc.) quando riprende lo sviluppo.

Nel giardino

La cosa più importante di questo mese è la concimazione delle piante e dei tappeti erbosi. Usare concime organico o a lenta cessione.

Disporre alla base dei rosai una pacciamatura di letame ben maturo, meglio se equino.

Passato il pericolo di forti gelate, si devono eseguire le potature principali su rose, ortensie e rampicanti, oltre che ripulire tutte le piante da rami secchi o spezzati.

Per una buona potatura usare cesoie di buona qualità; un taglio slabbrato può significare aprire la porta a malattie fungine.

Per le semine all'aperto di piante da fiore è meglio aspettare marzo. In letti caldi e sottovetro si seminano le specie a fioritura estiva.

Si è ancora in tempo a piantare arbusti perenni (rose, glicini, bignonie, hibiscus, potentille, lillà, stroemie, forsythie, ecc.)

Nel frutteto

È tempo di potatura per peschi, ciliegi, susini, albicocchi, meli, peri, noccioli, viti, fichi, ecc.

Trattare per e melo contro le uova dei ragnetti rossi, le cocciniglie e il cancro; nei peschi trattare contro l'accartocciamento delle foglie.

Concimare con solfato di potassio le viti, con solfato ammonico gli alberi da frutto in genere e con concime ternario ciliegi, viti, susini, peschi, cotogni, more, ecc.

Poesia a San Biagio

A S. Biagio di Sebaste
(di Zinzani Andrea)

Soffia il vento d'oriente
soffia sibilando tra le pendici della sua barba lunga e grigia

Quel vento....da donde venne Biagio di Sebaste
e come mormorava, il gregge di uomini pregando il santo dei miracoli

Chi ti invoca, tu guarisce ancora,
alle mani, alla gola, e soffia il vento
sulla tua scia, e noi ti ricordiamo così,
Biagio di Sebaste

Il Ragno, 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.