



«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

Numero natalizio

*Buon natale e felice anno nuovo a tutti i soci, lettori e simpatizzanti
della Compagnia del Buon Umore!*

Nadel d'una volta

Nell'infanzia della mia generazione il Natale era la festa forse più sentita dell'anno specie nelle campagne, con usi e costumi del tutto particolari.

Il rinnovo di indumenti, raramente acquistati e quasi sempre confezionati a mano dalle donne durante le veglie nelle stalle, era ritenuto di buon auspicio per la buona salute durante tutto l'anno.

La straordinarietà dell'evento natalizio si misurava in tanti comportamenti, oggi inusuali, come, ad esempio, la concessione di trascorrere qualche giorno nelle famiglie d'origine per i ragazzi della collina (i garzò) che per sopravvivere alla miseria vivevano e lavoravano tutto l'anno nelle case dei contadini.

Alla vigilia era consuetudine mettere a bruciare nel camino "e zòc d'Nadèl", un grande ceppo di legno, scelto accuratamente nei mesi precedenti, che nelle intenzioni doveva durare fino all'Epifania.

Si narra che da un ceppo di maestose dimensioni, dopo tre giorni di fuoco uscisse una civetta che vi aveva fatto il nido dentro; (sarà vera ?, noi vogliamo crederci).

La sera della vigilia era abitudine sedersi, dopo cena, attorno al camino ad ascoltare le storie di Natale del nonno, mentre con gli alari si grattava il grande ceppo per far scaturire sciami di faville che si alzavano come stelline verso l'alto della canna del camino mentre noi bambini in coro recitavamo in segno augurale: "tott picì, tott picì, toti vùcch, toti vùcch" (tutti pulcini, tutte mucche, per ogni favilla). Una cosa straordinaria era poter assistere - e non era facile date le distanze e i pochi mezzi di comunicazione- in Duomo alla solenne Messa della notte di Natale; ci accompagnava il babbo ed era l'unica occasione per ascoltare la musica dell'organo.

Il pranzo del giorno di Natale si consumava in casa con tutta la famiglia riunita (Natale con i tuoi, Pasqua con chi vuoi) ; l'usanza del cenone di Natale non appartiene alla cultura delle campagne romagnole.

Era un pranzo molto ricco, con preparativi iniziati fin dalla

,da cui i galletti (salvo quello da seme) all'età di due-tre mesi venivano castrati per diventare grassi capponi ed era l'unico tipo di animale allevato in funzione della ricorrenza natalizia, senza badare ai consumi, a differenza degli altri animali da cortile che venivano macellati invece solo in funzione della maturità. Oggi, per economizzare, anche per i capponi si osservano cicli programmati, ma la carne che se ne ottiene è di qualità infinitamente inferiore.

Gli animali da cortile o da stia (capponi, pollastre, faraone, conigli, anatre, ecc) ed il maiale venivano utilizzati in minima parte per le ricorrenze speciali, in gran parte venduti per acquistare ciò che non si poteva produrre (olio, sale, zucchero, scarpe e qualche vestito) oppure desinati a regalie al padrone, al fattore, al veterinario, al dottore e ad altre personalità che bisognava tenersi buone per poter contare su di loro nelle occasioni di bisogno durante l'anno.

Per tornare al pranzo natalizio, si apriva con un antipasto di prosciutto invecchiato due anni, cioè nel pieno della sua fragranza; si proseguiva con i cappelletti in brodo di cappone. Il segreto della bontà del cappelletto stava nei formaggi costituenti il ripieno: ricotta o formaggio fresco e stagionato



di mucca prodotto in casa, mescolato - quando si poteva - a parmigiano-reggiano (la forma in dialetto) e a pecorino stagionato. La versione asciutta prevedeva ragù fatto con le interiora del cappone e della faraona che conferivano un sapore squisito e tutto particolare.

Il secondo era costituito in genere dalla faraone arrosto.

Il cappone lessato veniva consumato alla sera o nel giorno di S. Stefano.

Per dolce si mangiava la "sopa inglesa" fatta con la ricetta tradizionale illustrata nel Raglio di novembre e crostate variamente confezionate.

In via eccezionale si chiudeva con un caffè corretto con grappa, naturalmente fatta in casa. Mi sono dilungato forse troppo, ma era così che la festa del Santo Natale veniva vissuta in un miscuglio di sacro e di profano.

Tuttavia nell'apparente eccitazione da parte dei ragazzi per i ben di Dio che la tavola natalizia offriva anche allora, tenuto anche conto che durante l'anno si tirava la cinghia, vorrei aggiungere che la sacralità e l'atmosfera del Natale si respirava comunque nei momenti di raccoglimento attorno alla tavola imbandita, in cui sentimenti di pace, bontà e comprensione prevalevano sulle difficoltà quotidiane in quella unità familiare che è rimasta purtroppo ormai solo un ricordo.

E sumàr vècc

30 ANNI CON TONINI



Il 17 dicembre 1975 Mons. Ersilio Tonini faceva Ingresso a Ravenna come Arcivescovo della Diocesi. In occasione del 30° Anniversario di quell'evento, vogliamo ripercorrere, in questo numero, le tappe più significative della sua attività. Molti sanno di quel primo gesto con cui Tonini iniziò il suo ministero: lascia il suo appartamento del Palazzo Arcivescovile a un nucleo di tossicodipendenti e si ritira nell'Istituto di S. Teresa del B. Gesù, dove da allora vive a fianco dei malati più gravi. Proprio lo scorso 1° ottobre durante la Festa della Patrona, il Card. Tonini al termine della Messa, con visibile commozione, ha ricordato come l'Opera di S. Teresa l'ha attratto, si è impregnata dentro, e da questa ha ricevuto tanto. "Ci tengo a ringraziare tutti voi che mi avete accolto, vi devo tanto!". Il 28 settembre 1978 riapre il Seminario ravennate, chiuso nel periodo più buio della contestazione, quando era stato messo in dubbio il ruolo stesso del sacerdote nella Chiesa. La riapertura del Seminario è stata la principale

responsabilità dell'Arcivescovo fin dal momento in cui Papa Paolo VI gli comunicò la decisione di affidargli la Chiesa di Ravenna. Nel 1984 inaugura il Centro Ravennate di Solidarietà, luogo di accoglienza per tossicodipendenti, che fa parte della Federazione delle Comunità Terapeutiche del CE.I.S. di Don Picchi. Nel 1985 l'Arcivescovo mette mano al settimanale diocesano "Risveglio 2000" e a "Ravegnana Radio". Nel maggio 1986 si svolge anche in queste Chiese particolari la Visita Pastorale del compianto Papa Giovanni Paolo II che, guidato dal Metropolita Tonini, percorre le Diocesi di una terra considerata fino ad allora la patria dell'anticlericalismo italiano. Fu, in realtà, un momento di eccezionale grazia. Nel 1987 interviene sulla questione della "Domenica festiva" abolita da un contratto di lavoro nel settore tessile; solo pochi giorni prima, a marzo, l'Italia intera si era commossa e indignata per la tragedia di una nave incendiata nel porto di Ravenna con il sacrificio di tredici vite umane, ed aveva compreso fino in fondo le parole dell'Arcivescovo che condannava un'economia basata sulla regola del profitto senza limiti, causa vera della strage. In quello stesso anno Monsignor Tonini fonda a Cervia-Milano Marittima il Centro di Accoglienza alla Vita, e, nel mese di ottobre, prende parte alla sesta Assemblea Generale del Sinodo dei Vescovi. Nel 1988 anima la campagna nazionale "Una vacca para o indio" per la raccolta di fondi destinati all'acquisto di mucche per gli Indios Yanomani della Diocesi brasiliana di Roraima, perché si impedisse l'esproprio delle loro terre. Negli anni del suo episcopato, Monsignor Tonini ha dato un forte impulso alla Caritas Diocesana ed ha creato diverse altre istituzioni finalizzate all'assistenza dei più deboli: un servizio di volontariato alle fasce più emarginate (anziani, handicappati, carcerati), la Mensa della Fraternità, il Tribunale dei diritti del Malato, il Gruppo Alcolisti Anonimi, il primo nucleo degli obiettori di coscienza. Tra l'ottobre 1988 e il giugno 1989 regge, come Amministratore Apostolico, la sede di Rimini. Nel 1987, per scelta di Giovanni Paolo II, partecipa al Sinodo dei Vescovi sui laici. Nel settembre 1990 ha ancora l'opportunità di accogliere il Papa Giovanni Paolo II nella Diocesi in occasione della Visita nel Duomo di Argenta alla Tomba di Don Giovanni Minzoni. Pochi giorni dopo, il 27 ottobre 1990, Giovanni Paolo II accoglie la rinuncia dell'Arcivescovo al governo della Chiesa di S. Apollinare. Lo scorso 5 novembre, nella splendida cornice del Teatro Alighieri, al Cardinale è stato consegnato il premio "Guidarello ad Honorem 2005" come chiaro segno di affetto e riconoscimento per tutto ciò che fa, anche nel campo giornalistico, collaborando con l'informazione sia nella pagina scritta che in televisione. Nel presentarsi a Ravenna Tonini diceva. "...Vengo da una famiglia contadina; so cosa costa la vita nelle case dei lavoratori e non mi sento distinto da loro: per cui non potrò non desiderare, e per quel che mi è possibile, volere con tutto me stesso una vera, autentica crescita del loro benessere per la serenità delle loro famiglie. Voglio dunque essere il Vescovo amico di tutti: ogni uomo si dica mio fratello".... Credo che il lettore confermerà quanto Tonini disse e che fino ad oggi ha saputo trasmetterci con umiltà e grande bontà d'animo.

Julius Metalli

Attualità sociale LA NON AUTOSUFFICIENZA

L'allungamento della vita, gli incidenti stradali e sul lavoro, le malattie - nuove e vecchie - collegate con i ritmi forsennati della vita moderna, ecc. sono alcune delle cause cui si fa risalire l'aumento del fenomeno della non autosufficienza. Oggi si calcola che in Italia vi siano circa tre milioni di persone che devono dipendere da altri per la sopravvivenza o per attendere alle quotidiane attività del vivere.

A livello concettuale siamo tutti d'accordo che sono persone con gli stessi diritti degli altri, anzi qualcosa in più visto che la fortuna non è stata dalla loro, ma la società - cioè tutti noi messi insieme - fa fatica a riconoscerlo nei fatti e si ha a volte l'impressione che meno se ne parla meglio è, come nascondere la spazzatura di casa sotto al tappeto.

Parliamone invece; parliamo delle benemerite associazioni i cui volontari si occupano di alcune categorie di disabili; ma poi più di tanto non arrivano a fare. Parliamo delle iniziative di privati, di religiosi, di gruppi che in qualche modo tentano di alleviare le situazioni di maggior disagio, ma non basta mai. C'è anche uno straordinario ed oscuro lavoro assistenziale svolto volontariamente dentro e fuori le famiglie; ma anche qui si deve fare i conti le ridotte disponibilità per impegni famigliari e di lavoro.

Non esistono più i grandi nuclei familiari nei quali era più facile gestire una situazione di disabilità; abbiamo anche a suo tempo demonizzato i pensionamenti "baby" delle donne che in molti casi cessavano dal lavoro per assumere ben più pesanti carichi assistenziali di congiunti e parenti. Ed ora siamo qui a lamentare che lo stato non è in grado di assorbire quella che sta per diventare una emergenza nazionale.

Manca un sistema efficace di servizi alla persona cui potersi affidare, mancano i collegamenti tra ospedali e rete assistenziale, non si trovano soldi per finanziare gli interventi necessari e gli anziani sono quelli che ne fanno maggiormente le spese. Le cifre sono crude: si spendono circa 150 € al giorno per l'assistenza in ospedale, dai mille ai millecinquecento euro al mese per andare in casa protetta (quando c'è il posto), poco meno se si assume, il più delle volte, non in regola una badante a domicilio; se la si regolarizza i costi si dilatano. A fronte di ciò abbiamo introiti che per un pensionato, se somma il minimo Inps e l'assegno di accompagnamento, si arriva a 800 € circa al mese.

Le famiglie si impoveriscono sempre più; magari per mantenere il nonno si vende il "casetto" costruito con una vita di sacrifici, e così via.

Ecco perché, cari amici, sentirete in queste settimane parlare di raccolta di firme per una iniziativa di legge popolare per la costituzione del Fondo Nazionale per la Non Autosufficienza, che non è una iniziativa contro questo e quel governo, ma una forzatura che i pensionati, i lavoratori ed i cittadini tutti devono fare per costringere chi ha responsabilità di governo ad assumere nei fatti, come priorità nazionale, il problema del finanziamento pubblico della tutela della non autosufficienza.

Franco Andrini

MOSQUITO ...che passione

(prima puntata)

Nel periodo subito dopo la seconda guerra mondiale, l'idea del ciclomotore trovò una grande affermazione, favorita dal fatto che molte industrie motoristiche avevano bisogno di riconvertire la produzione bellica.

La Garelli di Sesto S. Giovanni, vicino a Milano, non sfuggì a questa esigenza e nel 1946 realizzò il Mosquito, un micromotore da applicare alla bicicletta, sviluppando un brevetto già utilizzato nella produzione aeronautica.

Forse per questo, in ricordo di un omonimo famoso aereo inglese da combattimento, o forse perché il rumore del motore assomigliava ad un insistente insetto, fu affibbiato il nome di Mosquito ad una delle più diffuse realizzazioni motoristiche del novecento. Con un motore da 38 cc., una velocità massima di 30 km/ora, si potevano superare, senza pedalare, pendenze del 5-6% , con un consumo di un litro di miscela per 80-90 km.

La trasmissione avveniva ad attrito con un rullo aderente al pneumatico della bicicletta.

La trovata che ne consentì in pochi anni una grande diffusione fu la semplicità con cui si poteva applicare il motore a qualsiasi bicicletta con soli due bulloni e, manovrando una piccola leva, si poteva allontanare il rullo dal pneumatico ed avere a disposizione di nuovo una semplice bicicletta con un minimo sovrappeso di 6-7 Kg.

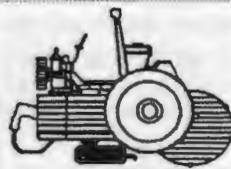
Al primo Mosquito ne succedette una infinità di tipi, costruiti dalla stessa Garelli e da tante officine meccaniche che montavano il motore della Garelli, con cilindrata aumentata fino a 48, 49 e 50 cc, su telai appositamente costruiti. Il prezzo dei primi esemplari si aggirava sulle 20.000 lire, montaggio incluso, per arrivare alle 40-50.000 della fine anni 50.

Che non era poi così poco, ed infatti i primi ad usarlo furono i benestanti come diporto ed i professionisti come mezzo di circolazione nelle città; solo più tardi diventò alla portata di operai per recarsi al lavoro nelle fabbriche.

Ovviamente nel tempo le prestazioni migliorarono notevolmente con modelli eleganti, accessorati e con nomi invitanti, come Cigno o Topolino.

Si calcola che dalla sua uscita nel 1946 fino a tutti gli anni 50, epoca della massima diffusione, si siano venduti oltre un milione di Mosquito. (continua)

Carlo Mazzotti



I MOSQUITARI DI RAVENNA

Sabato 17 Dicembre

Anche quest'anno I Mosquitarari di Ravenna, autorizzati dalla Banca Nazionale del Lavoro, parteciperanno alla raccolta delle offerte da devolvere a Telethon dalle 8.00 alle 13.00, con un gazebo in Via Sighinolfi e con uno in Via Berlinguer; dalle 14.00 alle 20.00 in Piazza Costa, angolo Via Cavour. In ogni punto di raccolta sarà distribuito vino brulé e ciambellone a chi farà l'offerta. Ai lati dei gazebo saranno esposti alcuni motori a rullo di vari modelli.

I Mosquitarari si vestiranno come i nostri nonni quando giravano con il mosquito: caparèla, còsp, sàral, pelli di coniglio al manubrio per non prendere freddo alle mani.

Cucina tipica

Zuppa Inglese

Ingredienti: 400 gr. di pan di Spagna o di savoiardi, 4 tuorli d'uovo, 4 cucchiaini di zucchero, 2 cucchiaini di farina, 1 litro di latte, scorza di mezzo limone, 4 cucchiaini di cacao amaro, alchermes q.b., rhum.

Preparare una normale crema pasticcera mescolando i tuorli con lo zucchero e la farina. Unire poco alla volta il latte caldo aromatizzato con la scorza di limone. Mettere sul fuoco e mescolare continuamente per qualche minuto. Preparare quindi la crema al cioccolato con gli stessi ingredienti utilizzati per la crema, con in più il cacao amaro in polvere aggiunto inizialmente allo zucchero. Sistemare in un piatto da dolci un primo strato di pan di Spagna tagliato a fette (o di savoiardi) bagnato con l'alchermes. Su questo mette una strato di crema gialla, poi di nuovo pan di Spagna stavolta bagnato col rhum, poi la crema al cioccolato, e così via fino all'esaurimento degli ingredienti.

Decorare la superficie a fantasia e lasciare raffreddare per mezza giornata prima di servire.

26/11/05

CENA SOCIALE ALLA SEDE POLISPORTIVA

Pressata da molti giovani, la compagnia, ha organizzato una cena sociale, partita come castagnata, poi divenuta una cena quasi completa (mancava il primo), una buona grigliata mista di maiale, carne bianca e castrato; contorno di radicchi alla pancetta, crostata, castagne, acqua minerale, sangiovese, cagnina, digestivo e caffè.

La cosa che mi ha colpito di più nella serata (per noi insolita) è stata la presenza dei giovani e in particolare, tante giovani coppie completate dalla presenza dei propri figli. Ha fatto tanto piacere vedere tanti giovani (non ancora soci, speriamo in un prossimo futuro) a darsi da fare per la buona riuscita della serata, cordialità e disponibilità verso gli ospiti, buon servizio a tavola, iniziativa per distribuire il calendario con la nostra testata infine il riassetto del locale, pulizia e sistemazione tavoli e tante altre cose necessarie per la buona riuscita della serata. Un plauso agli operatori, alla griglia ed in cucina. Il tutto allietato da una buona musica.

Certo che è stato una novità per la compagnia organizzare una serata fuori dalla propria sede naturale, e come tale presentava le sue incognite, cosa che alla direzione, certo non con larghezza, la tenuto in considerazione, e trovarsi con le prenotazioni al limite della capienza, è stato un grande piacere. Un ringraziamento alla direzione della polisportiva che ci ha ospitato e la collaborazione alla riuscita di tale manifestazione.

In fine un sentito ringraziamento a tutti i partecipanti, i quali sono i veri protagonisti di ogni iniziativa sociale. Speriamo che la cosa possa avere un seguito.

E Sumar Vecc

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.



Rubrica dell'orto e giardino

Dicembre

Nel giardino:

Siamo ancora in tempo per piantare le bulbose a fioritura primaverile (meglio con luna calante)

E' il periodo ideale per piantare o trapiantare arbusti da fiore in zolla o in vaso

Se si vuole qualcosa di pronto effetto, piantiamo le viole che non temono il gelo e fioriscono tutto l'inverno.

Arrivano le gelate e quindi ripariamo le piante più delicate; ideale per proteggere le piante sono le foglie di faggio o la paglia. Per le acidofile si consiglia l'utilizzo di aghi di pino o di torba.

Per il prato si sospendono le concimazioni e le annaffiature; è bene non calpestare e tenere rastrellate le foglie secche che marcendo possono provocare muffe o funghi dannosi al prato.

Chi può cominci a mettere al riparo, anche solo in serra fredda, piante coltivate in vaso, come oleandri, agrumi, bougainvillee, gardenie, fucsie., ibiscus, ecc.

Nell'orto:

Coi primi geli occorre pensare a proteggere gli ortaggi più sensibili. Recentemente si è molto diffuso l'uso del c.d. "tessuto non tessuto" un materiale in fibra sintetica molto leggero da stendere direttamente sugli ortaggi. E' traspirante, non fa condensa, lascia passare l'acqua piovana e consente di mantenere la temperatura sotto al manto di circa due gradi superiore a quella ambiente.

Per una protezione maggiore è preferibile il tunnel, facilmente costruibile con archi metallici o tubi di plastica flessibili e fogli di plastica trasparente. Con questa soluzione è bene arieggiare la serra nelle ore più calde.

Proverbi e modi di dire

- Mej fè una vœglia che una quarésma
(meglio fare una vigilia che una quaresima)
- Etar l'è corar, etar l'è arivè
(un conto è correre, altro conto è arrivare)
- Miga toi i fiur j ha udòr
(non tutti i fiori profumano)